

Sono loro a guidare la cucina del "miglior ristorante emergente 2021" per Gambero Rosso

GIOVANI PROMESSE CHIEF

Andrea e Simone, dal Cfp di Como al Mono di Edimburgo

Sono giovani, innovativi, competenti e soprattutto comaschi i due chef che guidano la cucina del Mono di Edimburgo, da poco incoronato da Gambero Rosso come "miglior ristorante emergente 2021".

Andrea Pruneri e Simone Croci, dopo aver studiato al Centro di Formazione Professionale di Como, sono partiti alla volta dell'Europa. Grazie al duro lavoro anche in cucine stellate - il Ristorante 21212 di Edimburgo e la Maison des Bois di Marc Veyret in Francia per Andrea, La Villa Madie, il ristorante dell'Hôtel Les Barmes de l'Ours, Maison des Bois e Ristorante George Blanc in Francia, Azurundi in Spagna e Ristorante Favaro in Lussemburgo per Simone - ora celebrano il successo del Mono in Scozia.

"Il ristorante è giovane, ha appena compiuto tre anni - raccontano Andrea e Simone - quindi siamo molto contenti



del riconoscimento di Gambero Rosso, è stato abbastanza inaspettato. Non è un traguardo ma speriamo sia un nuovo punto di partenza."

A Edimburgo, i due chef sono gli unici a proporre una cucina italiana moderna che unisce ingredienti e ricette tipiche del Bel Paese con prodotti locali au-

toctori di qualità. "Vogliamo servire ricette in modo innovativo - spiega Andrea - con tecniche e ingredienti italiani mixati a ciò che il territorio circostante ci offre."

Gli fa eco Simone: "E poi ci sono sempre influenze che arrivano dai ristoranti e dai Paesi che abbiamo frequentato in precedenza, ad esempio io porto molto

del periodo in cui ho lavorato in Francia. Vogliamo comunque che l'indole italiana sia sempre presente nel menu."

Gambero Rosso ha definito il loro percorso degustazione "rock" e "perfettamente ritmato". Un effetto voluto dai due chef? "Forse è una definizione nata anche dal confronto con tutti gli altri locali del posto - affermano - siamo una voce fuori dal coro, un ristorante italiano di fine dining che si trovava a Londra ma qui mancava prima che arrivassimo noi."

Il locale, al momento, è chiuso per via delle restrizioni anti-Covid nel Regno Unito. Mai due cuochi non si abbattano. "Pensiamo sempre a nuove ricette e confrontiamo le idee - concludono - e quindi non siamo mai fermi completamente. I nostri menù nascono anche dall'ispirazione del momento, speriamo di poter ripartire al più presto."

Tania Gandola



Mercedes-Benz Arocs.
Lo specialista del cava-cantiere.

414 8K Arocs 8x4/4 • 59 canoni da 1.463 €
1.463€ • Anticipo 6.500 €
• TAN 1,90%
al mese • TAEG 2,06%

Scopri di più su merbag.it

*Esempio di finanziamento per 414 8K Arocs 8x4/4. Anticipo 6.500 €, 59 canoni da 1.462,85 €/ mese, maxirata finale 45.261,30 €. Chilometraggio totale 300.000 Km. TAN fisso 1,90%, TAEG 2,06%. Prezzo di listino 184.740 € Prezzo di vendita 130.000 €. Spese istruttoria 427 €, imposta di bollo 16 € e spese di rinvio SEPA 3,50 €. I valori sono tutti IVA esclusa. Offerta valida per contratti stipulati entro il 31 marzo 2021, salvo approvazione Mercedes-Benz Financial e non cumulabile con altre iniziative in corso. Fogli informativi disponibili presso la concessionaria. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. L'immagine è puramente indicativa. I valori residui possono essere soggetti a variazione in funzione degli aggiornamenti trimestrali delle tabelle asse.

Mercedes-Benz
Trucks you can trust



MERBAG S.p.A. - Concessionaria Ufficiale di Vendita
e Assistenza Mercedes-Benz Veicoli Industriali
LAINATE - Via Scariatti, 1 - SAN GIULIANO M.SE - Via Pedriano, 37
Tel. 02 3025.1 - merbag.it