

A Milano nuovo tempo nipponico, a Roma l'alta cucina incontra la pizza. Nuovo progetto in Calabria per Simone De Luca

Gabriele Luppi - 24 Marzo 2025



Mykyta Bida

Da Radici Ristorante in Vigna arriva un nuovo chef, in Calabria sta nascendo un progetto sperimentale davvero interessante. A Milano il sushi continua a spopolare. La Chef Parade di marzo 2025 su Ristoranti.

C'è un bel fermento nella capitale con due nuove aperture che non riguardano soltanto la cucina ma anche la pizza. Nel capoluogo lombardo sembra invece non esaurirsi mai il trend della cucina giapponese. **NUOVE APERTURE**

MILANO. Nel cuore di Milano apre Katei 家庭 robata&sushi, un nuovo ristorante firmato MRG che propone un'esperienza autentica ispirata all'ospitalità giapponese, con la consulenza dello chef Masaki Okada. L'ambiente, curato nei minimi dettagli con pannelli di carta di riso e un soffitto decorato con fiori di ciliegio, accoglie gli ospiti in un'atmosfera intima e raffinata. Il menu celebra la cucina nipponica attraverso la robata, tradizionale metodo di cottura alla brace, e il sushi.

ROMA. Apre tra Monti ed Esquilino, la Pizzeria Ristoro Est! Est! Est!, che riporta in vita un'antica insegna del 1888 con un nuovo progetto firmato dal team del Ristoro degli Angeli. Il locale celebra la tradizione culinaria romana, con un menu che unisce pizza sottile e croccante a piatti della memoria come l'uovo in trippa alla romana e il pan dorato.

ROMA. Il Gruppo Pizza & Bolle rivoluziona il panorama della pizza nella Capitale con l'acquisizione di Sbanco e la trasformazione del locale in una nuova sede di Sant'Isidoro, il format dedicato alla pizza napoletana contemporanea. Situata in via Siria 1, nel quartiere Appio Latino, questa apertura segna il quinto locale in cinque anni per il gruppo, che già conta pizzerie nei quartieri Prati, Ostiense ed Eur.

SANTA DOMENICA DI RICADI. Lo chef Simone De Luca torna in Calabria per lanciare Il Deposito Meat&Wine, un nuovo progetto gastronomico. Un bistrot con brace e fermentati, realizzato in collaborazione con un macellaio del territorio. Dopo esperienze in Trentino, Venezia, Roma e un percorso significativo da Hiša Franko in Slovenia, De Luca porta avanti una cucina di ricerca, basata su tecniche innovative come la fermentazione e l'ossidoriduzione. Già artefice della trasformazione di Salimora, ex masseria con vista



sul mare di Capo Vaticano, lo chef prosegue il suo percorso d'avanguardia, valorizzando la tradizione calabrese con un approccio sperimentale e contemporaneo.

CAMBI DI CHEF

COSTIGLIOLE D'ASTI. Nuovo capitolo per Radici Ristorante in Vigna, che accoglie Mykyta Bida come Executive Chef all'interno del Le Marne Relais, il progetto di Guido Martinetti immerso nei vigneti tra Langhe e Monferrato. Bida, ucraino di origine ma in Italia dal 2018, ha maturato esperienza nelle cucine di grandi nomi come Enrico Crippa e Antonino Cannavacciuolo, affinando una filosofia che unisce tecnica, rispetto per la materia prima e valorizzazione del capitale umano. La sua cucina celebra i prodotti locali con approccio sostenibile e attenzione all'equilibrio dei sapori, trasformando ogni piatto in un'esperienza che esprime cultura e territorio.

