# Milano, ecco il nuovo ristorante dello chef stellato Eugenio Boer

brigata-boer-7654a544

Lo scorso dicembre aveva suscitato un certo clamore il suo addio al ristorante **Essenza**, a Milano, pochi giorni dopo la conquista della stella Michelin. Ora **Eugenio Boer** inaugura il suo ristorante, sempre nel capoluogo lombardo: si chiama **[bu:r]**, come la trasposizione fonetica del suo cognome. Aperto a pranzo e a cena in via Mercalli all'angolo con Via San Francesco D'Assisi, propone una **cucina creativa, concettuale**, fatta di tantissime influenze, un vero "marchio di fabbrica" dello chef olandese.

[caption id="attachment_147773" align="alignright" width="277"]



Think Green (foto Marco Varoli)[/caption]

Così **il menù non proponne piatti "fissi", bensì suggestioni, concetti che cambiano periodicamente** e dai quali scaturisce un percorso di degustazione proposto dallo chef. Accanto ai "classici" di Boer, come il **Risotto alla Cenere**, il **Salmerino di montagna** e le sue uova e il **Piccione in 3 cotture**, si trovano spunti di riflessione o ispirazione che Boer esprime in piatti, come ad esempio la **sostenibilità**, la **stagionalità degli ingredienti**, la **lotta agli sprechi** e la **cucina vegetariana**.

[caption id="attachment_147772" align="alignleft" width="300"]



Eugenio Boer (foto Marco Varoli)[/caption]

“Ogni ‘concetto’ – spiega Eugenio Boer - racchiude **una serie di piatti, di volta in volta variabile, che i commensali potranno decidere di scoprire**. In totale sono otto – inizio con Nino Bergese, Waste don’t Waste, Think Green, Il Mare, I Miei Classici, Il Viaggio, La Cuisine du Marché, Taverna SantoPalato - ed esprimono la mia personale filosofia culinaria che scaturisce dal mio approccio con il mondo e con le persone. Si tratta di una carta che propone un rimando al passato in funzione del futuro con un omaggio ai cuochi che hanno contribuito alla mia formazione, mutevole a seconda delle stagioni e delle diverse emozioni del momento”.

Ad accompagnare lo chef in questa nuova avventura c’è una squadra capitanata dal direttore di sala **Simone Dimitri**, già manager del bistrot del Mandarin Oriental, affiancato dal sommelier **Yoel Abarbanel,** già alle cantine di ristoranti di grande prestigio internazionale come Taillevent, Ledbury e Le Gavroche. La sala, in grado di ospitare fino a 32 coperti, riflette la personalità, la cucina e la storia dello chef, interpretati dall’architetto **Mario Abruzzese**.