Incontro Restaurant & Drink, novità enogastronomica a Milano

incontro-3-ae2be965

Una nuova proposta food è arrivata a Milano, in via Alfonso Lamarmora 36, zona Crocetta. Si tratta di Incontro Restaurant & Drink, la cui cucina di alto livello esalta i sapori del nostro Paese, mantenendo in vita le tradizioni ma rielaborandole con rispetto e la volontà di creare piatti unici, sperimentando con colori, profumi e sapori.

Al timone di Incontro troviamo **Federico Anibaldi e Ivan Mancin**, due giovani e determinati ragazzi, classe 1996 e 1999, colleghi ma prima di tutto grandi amici con visioni e passioni in comune.



Dai plin ai funghi con fonduta di erborinato di capra e caffè, alla fregola risottata con crostacei e tartare di scampi; dall'arancino di riso allo zafferano ripieno di ombrina, al piccione con finferli, castagne e uvetta marinata al rum: quella che si degusta da Incontro è una **cucina onesta, semplice ma non semplicista**. Piatti diretti e dritti al sapore, ricchi di colori e contrasti, che raccontano una storia di amicizia, percorsi lavorativi ed esperienze personali che si

fondono in un incontro.

“Rivisitare la tradizione, rielaborarla senza rovinare la sua essenza e proporre piatti sempre nuovi, in grado di colpire gusto, olfatto e vista è una delle cose che amo di più. Sulla scia della stagionalità il nostro menu si rinnova continuamente, mantenendo però un comun denominatore: nella cucina di Incontro ritroverete sempre i sapori e i profumi del Monferrato, la terra in cui sono nato, mescolati a quelli che ho avuto la fortuna di scoprire vivendo e lavorando in diverse città italiane. La nostra è una cucina gourmet, senza l’impegno del gourmet. Alcuni piatti, come il french toast di polpo con rucola, pomodoro confit, pesto di zucchine e mandorle, si possono mangiare anche con le mani” - spiega lo Chef di Incontro, **Ivan Mancin**.

“I nostri piatti spesso hanno in sé le preparazioni più classiche della cucina italiana e francese. Ad esempio utilizziamo i fondi, le bisque, le salse: tutte preparazioni che nei cosiddetti ristoranti moderni non vengono quasi più prese in considerazione. Tutte le proposte del menu, e in modo particolare i dolci, sono state studiate per dare il meglio quando vengono accompagnate, quasi celebrate, dai drink della signature list di Incontro, che creiamo utilizzando come base i gin aromatizzati di nostra produzione” - racconta **Federico Anibaldi**, Proprietario e Fondatore di Incontro.



Incontro, infatti, non è “solo” ristorazione ma anche produzione di distillati. **Tutto ha inizio nel 2020** quando Federico, osservando un campo di nocciole di proprietà di alcuni storici amici di famiglia, manifesta il desiderio dargli una nuova vita. Come? Avviando la produzione di una linea di gin! Nasce così **Incontro Spirits**, azienda produttrice ed esportatrice di gin dagli aromi non convenzionali e 100% **made in Italy**.

Incontro Restaurant & Drink riserva una **grande attenzione anche alla carta dei vini**, pensata per fare tappa in tutte le regioni di Italia ed esplorare le particolarità delle etichette provenienti da Francia, Nuova Zelanda e California.

Federico e Ivan, forse un po' folli ma sicuramente con le idee molto chiare in testa, amano **osare, reinventarsi e mettersi in gioco**. Sempre, però, con un obiettivo molto preciso: Far mangiare bene i loro ospiti.