A Milano riapre il ristorante Manna: la nuova sfida si chiama mixology

20231215163932mannamixology-f2717658

È tornato più grintoso che mai, pronto a stupire come suo solito e con alcune novità interessanti. Lo chef quarantatreenne **Matteo Fronduti** ha rotto il silenzio tornando a fare a parlare di sé con la riapertura del **ristorante Manna**. Un taglio avvenuto lo scorso fine novembre, dopo circa quattro mesi di chiusura per lavori di ristrutturazione.

Partiamo dalla location che rimane quella inaugurata **a Milano** 15 anni fa in Piazzale Governo Provvisorio al civico 6. Si riparte ma niente rivoluzione estrema. Il layout è stato leggermente rivisto, rimanendo allineato a quella definizione di stile che piace tanto a Fronduti, ovvero il cosiddetto '**minimal brutalista**' che, in questo caso, si arricchisce di qualche elemento decorativo e un ampliamento degli spazi riguardanti rispettivamente sala e cucina.

Da specificare che il numero di coperti è rimasto invariato rispetto a prima, **ovvero 44 erano e tali sono oggi**. A livello cromatico, il verde torna dominante nelle sedute della sala, il grigio firma le pareti, il soffitto si compone da listarelle in legno, mentre i tavoli sono illuminati da lampade mobili e nere. E veniamo a quello che conta più di tutto, ovvero che cosa si mangia in questa seconda vita di Manna.

Anche in questo caso il marchio di fabbrica dello chef è rimasto lo stesso: nella composizione dei piatti la carne è sempre protagonista e trova sodalizi con ingredienti non scontati. Fronduti, che sia messo agli atti, non ha perso la voglia di osare ai fornelli, tantomeno quella fame atavica di esplorare nuovi territori del gusto. Le portate alla carta sono state ridotte a dieci. Spiccano poi tre diversi menu. Il primo chiamato **Quindici** (76 euro) è un insieme di 4 portate che potrebbero essere una sorta di 'best of' di Fronduti nei suoi quindici anni di attività. Il secondo, denominato **L'altro** (94 euro) è invece un mix tra alcune ricette del precedente menu a cui se ne aggiungono altre tutte da scoprire, ma che lo chef definisce sorprendenti (e se lo dice lui…). Infine, l'offerta si completa con una serie di proposte che insieme formano **Porcherie** (112 euro), 8 portate di interiora e azzardi vari. **C'è**

anche un business lunch a 25 euro composto da due portate. In definitiva: effetto stupore e sfrontatezza culinaria garantita.

LA SFIDA MIXOLOGY

Ma a ciò si aggiunge un'altra novità del nuovo Manna, ossia la presenza di un'area ad hoc dedicata alla **mixology**. La si vede subito, dato che è stata posizionata come primo ambiente una volta varcato l'uscio del ristorante. Anche Fronduti si è quindi lasciato attrarre dal mondo del bere miscelato e dal pairing associato, affidando le sorti del bancone a **Mattia Mizzi**, che qualcuno forse ricorda in altri locali milanesi, tra i quali il Rita e al Rocket Bar.

"*Ho creato lo spazio mixology per un completamento dell'offerta sia in termini di orario che di pertinenza gastronomica visto che, quando l'area in questione entrerà a pieno regime, al menu Porcherie* ***abbineremo una serie di cocktail o, in alternativa, dei vini al calice*** *selezionati* – ha spiegato Fronduti – *Per il momento è previsto anche un aperitivo con cinque drink di base, ognuno dei quali servito in abbinamento a un piattino con un assaggio di carne di porco, pane e olive e arachidi in varie declinazioni*".

CINQUE DRINK PRIMA DI CENA

Riviera: London Dry gin, limone, Jalapeño verde, salmastro; **Fior di Pera**: tequila blanco, sherry fino, liquore fiore di sambuco, lime, pera in salamoia; **Come la vita**: sloe gin, vermouth rosso, Campari, china, bitter pompelmo, assenzio; **Gin Rosso**: Campari, aceto di Campari, ginepro; **Paprika Mori** : pomodoro, rye whisky, frutto della passione, paprika affumicata, sale, pepe, salsa worcestershire, pomodoro.