



I chiostrini di san barnaba
ristorante, caffè d'arte, poesia e musica

Comunicato stampa

4 luglio 2013

IL RISTORANTE " I CHIOSTRI DI SAN BARNABA" PRESENTA IL SUO NUOVO CHEF GIANCARLO DE SIMONE

Dopo quasi 4 anni nella cucina de I Chiostrini, lo chef Simone Iozzo ha scelto di intraprendere una nuova esperienza professionale e di vita in Australia.

A prendere le redini della cucina del ristorante meneghino è stato chiamato GIANCARLO DE SIMONE, chef milanese di nascita, ma napoletano di origine, con alle spalle una ventennale carriera e una formazione sul campo al fianco di un grande chef stellato come Pietro Leemann.

Di Leemann, De Simone ha colto la leggera creatività espressa nei piatti naturali e vegetariani, punto d'incontro tra la cultura mediterranea e le culture del mondo.

Dalla sua prima collaborazione con Leemann passa ad affiancare Nicla Nardi nell'avviamento del *Caffè Armani* e nel 2005 agli esordi del ristorante *Nectar*, sempre fedele alla ristorazione vegetariana di alto livello, naturale, ma innovativa e moderna.

Di nuovo con Leemann, diventa una delle colonne portanti del *Joia Leggero*, dove riesce a **far rivivere la natura nel piatto attraverso un meticoloso rispetto dell'alimento**, che trasferisce dopo qualche anno nel ristorante *Natura* all'interno del famoso Club Conti di Corso Como, di cui diventa presto proprietario.

Ma l'esperienza manageriale rischia di distoglierlo dalla sua principale passione, così Giancarlo decide di tornare ad occuparsi soltanto di cucina, **concentrandosi sullo studio degli abbinamenti del cibo per riscoprire la tradizione culinaria italiana**. È da qui che nasce la sua esperienza con la cucina più semplice all'Osteria genovese *U Barba*, altro passo decisivo della sua formazione.

L'approdo di Giancarlo ai Chiostrini avviene proprio nella comune ricerca di un punto di incontro fra la cucina tradizionale e quella naturale e genuina, frutto di un condiviso rispetto per le materie prime che si traduce in un continuo studio di abbinamenti da una parte e nella proposta di soli prodotti di stagione e nella scelta di fornitori e produttori storici di Milano dall'altra.

Non a caso l'idea di piatto perfetto per Giancarlo è *"il piatto scomposto: proporre 4 o 5 versioni di un alimento può far capire a chi lo gusterà come cambia lo stesso alimento lavorato in modo diverso, senza per questo impedire al piatto di avere un filo conduttore, ogni versione deve ricollegarsi all'altra in un'armonia di gusti e sapori. Sembra un controsenso, ma l'unione degli opposti, ovvero contrapporre il croccante al morbido, il dolce al salato, etc., è una mia tecnica fondamentale per dare armonia al piatto"*.

Ma se si chiede a Giancarlo di dirci il piatto che preferisce mangiare la risposta è *"il pesce crudo in tutte le sue forme e la cucina della mia mamma!"*.

I CHIOSTRI DI SAN BARNABA
Presenta il suo nuovo chef alla stampa e al pubblico
GIOVEDÌ 4 LUGLIO
4th of July - Independence Day Party
The 50's are back in town!!
Dalle 19 a 22
Live music by Backseat Boogies Band



I chiostrini di san barnaba
ristorante, caffè d'arte, poesia e musica

UNA GUSTOSA OASI DI RELAX NEL CUORE DI MILANO

Il ristorante caffè I CHIOSTRI DI SAN BARNABA vi accoglie nell'affascinante e suggestiva cornice del chiostro rinascimentale di un ex convento francescano del XV secolo, nascosto in pieno centro di Milano.

La carta del menu riflette il rispetto per gli alimenti che è alla base della formazione del **nuovo chef Giancarlo de Simone**, che traspone la sua lunga esperienza con la cucina naturale nei più classici piatti della tradizione mediterranea, selezionando materie prime di stagione e qualitativamente eccellenti.

La bontà dei piatti proposti e la bellezza della storica location che accoglie il ristorante, con **due sale interne e un suggestivo chiostro esterno**, rendono *I Chiostrini di San Barnaba* il posto ideale per tutti coloro che desiderano soddisfare i piaceri del palato al riparo dalla frenesia e dai rumori della città, sia per un rapido business lunch, sia per una romantica cena a due o una tavolata tra amici.

I Chiostrini di San Barnaba è anche un accogliente **coffee bar**, premiato dal Gambero Rosso e famoso per il suo ricco e gustoso **Happy Hour**, che ogni giorno propone stuzzicanti piatti e che, con la bella stagione, viene servito all'aperto, permettendo di sorseggiare del buon vino, o un originale cocktail avvolti dall'incantevole scenario del *Chiostro delle Statue*.

Stuzzicanti anche le **cene a tema**, vere esperienze culinarie organizzate periodicamente e legate a particolari ricorrenze, alla stagione o a specifiche tradizioni gastronomiche: romantico il menu "Le fasi dell'amore" per *S.Valentino*; ispirate alla tradizione americana le cene di *Halloween* e del *Thanksgiving day*; dedicato a San Patrizio il menu *irlandese* e al poeta Burns quello *scozzese*, oltre alla cena *medievale, portoghese, greca* e tante altre! Piatti originali e spesso "esotici" che stimolano la fantasia e il palato, ma che non hanno niente da invidiare al menu alla carta.

La cucina de I Chiostrini è anche rinomata per il **servizio di catering** in occasione di eventi, feste, matrimoni, ricevimenti privati e cene aziendali.

La location inoltre viene spesso arricchita dalle opere di artisti contemporanei per le mostre organizzate a cadenza bimestrale.

Orari e aperture

Ristorante: 12.30- 15.00 e 19.30 - 22.30, per cena e per l'iniziativa "Chef per una sera"

Aperitivo: dalle 18.30 alle 22.00, che nel periodo estivo si estende dalle 19.00 alle 22.00.

Bar: dalle 9.00 alle 24.00. Chiuso da metà giugno a metà ottobre.

DIVENTA CHEF PER UNA SERA

I Chiostrini di San Barnaba apre la sua cucina a tutti coloro che vogliono divertirsi "improvvisandosi" chef per una sera

Volete mettere alla prova le vostre capacità culinarie? Invitare gli amici al ristorante e stare personalmente ai fornelli? Preparare una cena romantica e servirla in un ristorante riservato per voi?

Sembrano scene da film, ma da ottobre, e per tutto l'inverno, al ristorante I Chiostrini di San Barnaba tutto questo si trasformerà in realtà per chiunque desideri cimentarsi ai fuochi di una cucina professionale e vivere una giornata da chef!

Per questa originale iniziativa, i **Chiostrini di San Barnaba metterà a disposizione per una sera la sua cucina, una sala riservata o la location intera, il suo chef e un lavapiatti, dandovi la possibilità di preparare una perfetta cena gourmet per i vostri commensali**. Potete pensare voi alla spesa, oppure ordinare e trovare già in cucina tutti gli ingredienti che vi servono, così come potete richiedere uno o più camerieri extra.