

# DISTR EAT.

Comunicato stampa

## La scatola magica di DistrEAT per il pranzo pasquale

*Un menù di tre portate con piatti che evocano la tradizione della Pasqua, le rispettive ricette, gli ingredienti, puliti, porzionati, sotto vuoto e una carta dei vini con poco più di 20 referenze italiane. E nessun piatto pronto.*

*Questo è la Distrazione pasquale ideata dai cinque giovani soci del ristorante DistrEAT. Un kit gourmet, consegnato a casa sabato in giornata, per cucinare un pranzo a prova di chef*

[Milano, 6 aprile 2020] «Del nostro lavoro abbiamo nostalgia di tutto ma soprattutto ci mancano i nostri clienti e l'atmosfera che si respira tra i tavoli del locale». A parlare è Federico Sordo, 29 anni socio, insieme a quattro giovani amici, di DistrEAT, ristorante sul Naviglio Pavese che condivide i propri spazi esterni con Altavia, multinazionale della comunicazione e che, fin dalla scelta del nome DistrEAT, ha come obiettivo quello di diventare un autentico distretto del gusto oltre che un incubatore di idee.

«Distrazioni possibili, così abbiamo chiamato le diverse iniziative che accompagnano l'offerta gourmet al centro del nostro lavoro di cuochi», prosegue Federico Sordo, chef di cucina del locale di via Imperia 3, in prossimità di Alzaia Naviglio Pavese.

In questo periodo, particolare per ognuno e di riposo forzato per il ristorante, i soci di DistrEAT, si sono messi nei panni del loro cliente tipo: gourmet, curioso, informale, attento alla qualità e alla ricerca di etichette italiane di piccoli produttori, prima ancora che di referenze simboliche. Ed è stato proprio immaginandosi seduti al tavolo del loro ristorante e non tra i fornelli, che i 5 giovani soci di DistrEAT hanno dato vita a *Distrazione pasquale*, un format che si inaugura per questa occasione di festa: «se piace potremmo ripeterlo in questo periodo tanto strano, dove le giornate hanno bisogno di essere arricchite del lavoro ma anche di azioni che possano gratificare e infondere ottimismo», spiega Federico Sordo

È nato così questo il Kit gourmet che **si ordina via mail entro giovedì 9 aprile (info@distreat.it), al prezzo di 25 euro per ogni persona (si paga tramite bonifico)** e che DistrEAT **consegnerà sabato in giornata**, nel rispetto delle direttive: il cliente riceverà a casa un sacchetto con tutto ciò che serve (ricette, ingredienti porzionati ed eventualmente bottiglia di vino), per preparare, in un'ora circa, il pranzo della festa. E sono proprio il tempo e la cura che ognuno dovrà mettere in cucina, l'esperienza autentica che DistrEAT vuole offrire con questa sua scatola magica. Che oltre a essere curata negli ingredienti ha la pretesa di essere una distrazione sincera in giornate tanto complesse.

### Come ci sarà nel kit

Il **menù**, le **ricette** degli chef e tutti gli *ingredienti*, pesati, puliti, messi sottovuoto e porzionati. Al momento di ordinare, si dovrà indicare per quante persone si vuole cucinare. Sono stati previsti kit anche per chi vive solo.

### Modalità di ordinazione

Via mail a [info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) entro e non oltre giovedì 9 aprile

La mail dovrà indicare:

- Numero dei menù
- Indirizzo completo
- Indicazioni sul citofono

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204

[info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) – [www.distreat.it](http://www.distreat.it)

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun-ven 08.00-17.00; mar-ven 08.00-02.00; sab 18.00-02.00

# DISTR EAT.

- Telefono
- Copia del bonifico bancario

## Costo e Modalità di pagamento

- 25 euro a persona, consegna inclusa, vini esclusi (vedi carta in allegato)
- Tramite bonifico bancario

## Cos'è DistrEAT

Un ristorante guidato da cinque amici, tre cuochi che hanno maturato la loro esperienza nelle brigate di chef illustri e due responsabili di sala, uno dei quali sommelier. DistrEAT (circa 60 coperti) si trova nella casa padronale di una riseria degli Anni 30 dove oggi c'è un autentico **distretto creativo**. La cucina, curata da uno **staff giovane e dinamico**, è parte integrante di un'agenzia internazionale di comunicazione con la quale il ristorante condivide gli spazi aperti: il **giardino** che nella bella stagione può accogliere fino a 50 coperti; un **bar** che la mattina propone dolci preparati nella cucina di DistrEAT, la sera si trasforma in un locale per l'aperitivo e, il dopocena, è un luogo ideale per un after dinner al banco.

Un **luogo di incontro**, dunque, a due passi dalla Naba e dallo IULM; di giorno, all'ora di pranzo, è frequentato da giovani ma anche da professionisti in pausa lavoro e per la cena è preferito da gourmet. Il ristorante propone una **cucina italiana equilibrata**, corretta, che può guardare anche oltre confine e che propone ai propri ospiti una **carta dei vini perlopiù di referenze nazionali e di piccoli produttori** (circa 140 etichette).

In linea, quindi, con l'atmosfera rilassata e informale e con lo spirito creativo che anima questo distretto non lontano dalla Darsena, DistrEAT si prepara alla prossima stagione primaverile inaugurando con la settimana degli *Abbinamenti insoliti* un ciclo di iniziative che andranno a costruire un calendario di «Distrazioni possibili» per buongustai curiosi.

## Lo staff

Il ristorante è gestito da cinque giovani soci.

**Federico Sordo** ha 29 anni e ha collaborato con alcuni tra i più noti ristoratori della Lombardia (famiglia Cerea, Claudio Sadler, Davide Oldani e Cesare Battisti al Ratanà). In cucina è lui a seguire anche la pasticceria.

**Andrea Tirelli**, 32 anni, dopo essere stato a lungo all'estero, è tornato in Italia per lavorare al Ratanà. In brigata è quello che parla meno e difficilmente si farà vedere lontano dai fornelli.

**Gabriel Urgese** ha lavorato al Jellyfish Restaurant di Montreal e al Santa Virginia a Brera. Di tutti è il più giovane (24 anni) e quello più internazionale.

**Guido Dossena**, il maître di sala e sommelier, 45 anni, è un profondo conoscitore di vino. La sua ricerca per i piccoli produttori è maniacale.

**Davide Aru**, 35 anni, ha maturato esperienza nelle sale della ristorazione internazionale, in particolare in Australia e a Hong Kong.

## DistrEAT

via Imperia 3  
20142 Milano  
tel. +39.339.67.78.204  
info@distret.it – www.distreat.it  
www.bonnepresse.it

## Ufficio stampa

Studio Giornaliste Associate BonnePresse  
Marianna Corte +39.347.42.19.001  
Gaia Grassi +39.339.56.53.179  
info@bonnepresse.it

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204  
info@distreat.it – www.distreat.it

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun-ven 08.00-17.00; mar-ven 08.00-02.00; sab 18.00-02.00