

# DISTR EAT.

## Comunicato stampa

### **DistrEAT ridisegna la disposizione dei tavoli e allarga lo spazio a tavola per poter accogliere gli ospiti in giardino fin dalla prima colazione**

*Posticipata di una decina di giorni la riapertura per prepararsi al meglio, lo staff di DistrEAT torna in cucina e in sala per accogliere in serenità i propri clienti. Quasi 60 i coperti per l'esterno, con tavoli che hanno raddoppiato lo spazio e dimezzata la capienza, distribuiti in tutto il giardino e cortile interni. In sala, invece, i coperti sono diminuiti nel rispetto delle disposizioni vigenti. A rimanere identica l'offerta gourmet di una cucina all'italiana, proposta anche nel menù pensato per l'asporto, una novità dopo il periodo di chiusura*

[Milano, 28 maggio 2020] Non più tavoli da esterno 70x70cm ma 140x140cm; la mise en place della sera cambia e le tovaglie americane con le serigrafie originali di DistrEAT lasciano spazio a tovaglie bianche di tessuto; non solo tavoli sotto il **pergolato ma distribuiti in tutto lo spazio esterno** condiviso dal ristorante con Altavia, agenzia per la comunicazione "cugina" di questo locale che, in un anno di attività, ha saputo affermarsi come un "agitatore" del gusto, con piatti gourmet mai gridati.

E ancora. Non più 50 coperti esterni ma fino a **60 gli ospiti** che, meglio se con prenotazione, si possono accomodare fin dalla mattina **sotto il fico, i gelsomini e nel cortile** di quella che fino agli Anni 30 era una riseria con tanto di casa padronale in stile e che oggi è di fatto il ristorante DistrEAT.

Questi i nuovi numeri del locale che, per questa ripresa, **mantiene inalterata la linea di cucina** ma punta ad allargare la propria offerta, a cominciare dal **bar** (collocato in un corpo esterno al ristorante) dove offrire una selezione di proposte gastronomiche ideate dagli chef in cucina fin dalla **prima colazione**, senza dimenticare il momento dell'**aperitivo**. Momenti che segnano l'inizio della giornata e quello della serata che DistrEAT propone nel proprio **giardino**.

Non distante dal cuore nevralgico dei Navigli, affacciato sull'**Alzaia del Naviglio Pavese**, DistrEAT non è un locale per chi insegue la movida ma parla ai buongustai che a tavola ricercano piatti gourmet in un **ambiente informale**. Elegante informalità è da sempre l'ossimoro distintivo di DistrEAT che oggi a questi valori ne aggiunge altri: serenità e rispetto. Serenità per chi sta a tavola e rispetto per chi lavora in sala e in cucina per garantire agli ospiti la dovuta serenità.

Ecco, allora, che lo staff ha pensato a tutti: l'ingresso da via Imperia è segnato per mantenere la distanza una volta arrivati al cancello, dove è stato previsto un corridoio di entrata e uno di uscita; cartelli semplici e chiari suggeriscono le azioni obbligatorie e sul tavolo in ogni coperto è stato posizionato un sacchetto di carta per riporre la propria mascherina, obbligatoria ogni volta che ci si alza. Come da indicazioni, il **menù** dovrà essere letto dal cliente attraverso il **QR code** ma in ogni caso, su richiesta, è stata prevista la versione di carta che verrà buttata a fine servizio.

DistrEAT apre alle **08.00 e al bar**, al cui interno possono stare solo 4 persone (oltre a chi serve), è disponibile una selezione di proposte dolci (biscotti cioccolato e sale, madeleine e plumcake, solo per fare degli esempi) e poi ci si accomoda negli spazi verdi esterni; stessa situazione all'ora dell'aperitivo e per il dopo cena quando il bar rimane aperto fino alle 02.00 di notte (con una carta di cocktail e degli after dinner che spaziano dai grandi classici a proposte originali ideate – e battezzate – dallo staff). e

La vera novità della riapertura di DistrEAT è l'introduzione dell'**asporto**. Per questo servizio (negli stessi giorni di apertura del ristorante con possibilità di prenotare le portate) gli chef propongono i piatti che sono in carta a pranzo e che cambiano ogni settimana. Pietanze leggere e fresche che si prestano a essere consumate senza che la loro preparazione e la loro cottura ne risentano con il passare del tempo; quando la proposta lo permette, si può anche richiedere che la pietanza venga messa sottovuoto, così come i singoli ingredienti per poter essere assemblati a casa. Questa è una possibilità che DistrEAT si riserva di dare in nome della flessibilità e della creatività che il giovane staff ha sempre avuto e che oggi più che mai crede debbano essere necessarie.

**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**

# DISTR EAT

## **Prenotazione consigliata**

Via mail a [info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) o via WhatsApp al **339.67.78.204**

## **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 all'esterno; 35 quelli interni) 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 60 coperti; un **bar** che la mattina propone dolci preparati nella cucina di DistrEAT, la sera si trasforma in un locale per l'aperitivo e nel dopocena è un luogo ideale per l'after dinner in giardino.

Un **luogo di incontro**, discreto, 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, mentre per la cena è preferito da gourmet. Il ristorante propone una **cucina all'italiana equilibrata**, corretta, che può guardare anche oltre confine e che propone ai propri ospiti una **carta dei vini principalmente di referenze nazionali e di piccoli produttori** (circa 140 etichette).

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

## **Ufficio stampa**

Studio Giornaliste Associate BonnePresse  
Marianna Corte +39.347.42.19.001  
Gaia Grassi +39.339.56.53.179  
[info@bonnepresse.it](mailto:info@bonnepresse.it) – [www.bonnepresse.it](http://www.bonnepresse.it)

**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**