

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Piatti speciali e calici di vino abbinati: come cambia la ristorazione

Redazione · Saturday, May 24th, 2025

Il **mondo della ristorazione** sta vivendo una **trasformazione profonda**. Le abitudini dei clienti si evolvono, spinti da nuove sensibilità economiche, dal desiderio di esperienze più autentiche e personalizzate, e da un'attenzione crescente alla qualità piuttosto che alla quantità. In questo contesto in movimento, ristoranti come **La Fornace di San Vittore Olona** stanno **ridefinendo il concetto stesso di uscire a cena, con formule flessibili e approcci sartoriali**.

Un nuovo modo di vivere la cena fuori

E proprio per intercettare queste nuove sensibilità, La Fornace ha deciso di **offrire esperienze gastronomiche calibrate**, che sappiano unire alta qualità, attenzione alla stagionalità e libertà di scelta. Accanto al tradizionale **menù degustazione “Fuoco fumo e fiamme”**, **che ogni mese celebra l'identità del ristorante attraverso piatti realizzati con la tecnica della griglia e dell'affumicatura, ma in modo nuovo** – disponibile comunque a prezzi accessibili – è possibile gustare solo un piatto speciale. Questo viene abbinato a un calice di vino importante, senza dover per forza optare per l'intero percorso degustativo.

Piatti speciali, a edizione limitata



La proposta si fa quindi ogni giorno più dinamica, grazie a piatti **fuori menù**, pensati per durare pochi giorni e valorizzare ingredienti freschissimi. «In questi giorni abbiamo proposto i ricci», spiega Marco Poli, responsabile del ristorante, ma in base ai prodotti di stagione le specialità sono diverse e vengono messe **fuori dal menù cartaceo**, accessibile agli iscritti al **canale WhatsApp** del ristorante, un servizio esclusivo.

L'abbinamento: un gioco di sapori

Alla base della proposta c'è anche una grande cura nell'**abbinamento tra cibo e vino**, pensato come un vero gioco sensoriale. «Ci piace giocare con i sapori», dice Poli. «Per esempio con i ricci, sono molto sapidi, abbiamo abbinato un vino fruttato e morbido come *Il Gewürztraminer*. Se invece proponiamo crostacei, più grassi, li accompagniamo a bollicine secche come un Franciacorta. Il vino pulisce il palato e crea un contrasto interessante».

Il concetto è chiaro: **l'esperienza gastronomica deve essere stimolante, non scontata**. Ecco perché anche il menù tradizionale viene mensilmente rivisitato, per evitare che diventi ripetitivo. Una delle novità in arrivo (in anteprima per gli iscritti al canale **WhatsApp** è una **selezione di antipasti in formato "mini"**, sul modello delle tapas spagnole. Un modo nuovo di vivere la cena, più conviviale.

Il vino al calice: una scelta consapevole

Anche la modalità di consumo del vino cambia. «Oggi non si beve più come prima. Si tende a bere solo il calice», osserva Poli. Ed è per questo che **ogni piatto fuori menù viene pensato con un calice specifico**, in modo da permettere anche a chi consuma con moderazione di vivere l'abbinamento enogastronomico in modo completo.

Info e Contatti

S.S. Sempione 241 Ang. Via Silvio Pellico 20028 San Vittore Olona (MI)

Telefono: +39 0331 518308

WhatsApp: +39 348 5431073

[QUI il SITO](#)

This entry was posted on Saturday, May 24th, 2025 at 3:54 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.