

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il Bruciato: la carne al posto del sushi

Marco Tajè · Monday, January 30th, 2017



Ancora una volta l'architetto Nicola Ghilardi, lascia un'impronta sul territorio di Legnano. La storica collaborazione con l'imprenditore – ristoratore Lin Jiarong anche per il 2016 si è consolidata e rafforzata con la progettazione e la realizzazione di un nuovo ristorante: Il Bruciato, Piazza del Popolo, Legnano (MI). Tanti cittadini di Legnano e dei Comuni limitrofi sapranno già dove si trova, perchè la location era già famosa e ben frequentata qualche anno fa ... parliamo del vecchio Light Sushi (2007). Nel 2016, l'idea di rinnovare il “vecchio Light” trasformandolo in toto.

Tonalità calde e setose richiamano un territorio antico, una terra rurale. Elementi di decoro recuperati evocano un'atmosfera familiare. Il Bruciato, giovane locale nel legnanese ha aperto da poco, affermandosi fin da subito per le peculiarità proposte, sia per quanto riguarda la location, sia per quanto riguarda la tradizione culinaria.



La location si caratterizza per uno stile rustico con continui richiami alla vita di un tempo. Vecchie persiane e finestre, recuperate, diventano preziosi elementi di decorazione, grosse travi smaltate di bianco esaltano e scorrono lungo soffitto rigorosamente in legno, piastrelle vintage degli anni 50, recuperate dalla rimozione di un vecchio pavimento, sono sapientemente riutilizzate nel rivestimento del banco bar sovrastato da una bancalina in cristallo nero e profilata da bordi in alluminio satinato. Illuminazione calda e soffusa, con riflessi sull'arancio a rimarcare l'immagine di un vecchio casale di una volta. Mobili in legno massiccio senza tempo ... Ti guardi in giro e noti tanti elementi decorativi che fanno parte di quell'immaginario concetto di “antico” che torna sempre più di moda.

Anche la formula proposta dal ristoratore (Lin Jarong, titolare dell'affermato ristorante giapponese Light Contemporary Food situato in Piazza Monumento nel premiato edificio de “La Biloria”, progetto dell'arch. Nicola Ghilardi) è particolare: a mezzo giorno e sera è possibile assaporare tante prelibatezze alla griglia con la formula “All you can eat”: la cucina de Il Bruciato propone tante specialità di carne della tradizione culinaria italiana e argentina.

This entry was posted on Monday, January 30th, 2017 at 5:39 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

