

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Arredamento minimal e menù degustazione, il nuovo volto del Koinè

Marco Tajè · Friday, October 25th, 2019

**Nuovo look** per il **Koinè** di **vicolo Corridoni, a Legnano**. Rilanciato con una **nuova gestione**, il locale è stato di recente rinnovato con un attento **intervento di restyling** studiato per rendere assoluti protagonisti i piatti. L'arredamento è raffinato e **minimalista**, con 6 tavoli, pochi dettagli che impreziosiscono la sala, una **nuova illuminazione** con faretti che illuminano il centro del tavolo e una **nuova mise en place**, essenziale ma originale con segna posti in pietra e bicchieri in ceramica.

❌ **Novità anche per quanto riguarda il menù:** *«Il clima e le temperature in continuo cambiamento stanno influenzando le verdure, la frutta ma anche il pesce e la carne. Non esiste più una stagionalità – spiega lo chef del Koinè, Alberto Buratti – a metà agosto eravamo pieni di funghi e a metà ottobre il contadino ha raccolto i fiori di zucca. Preparare un menù stagionale è limitante. Abbiamo pertanto **inserito i menù degustazione**, scelti da noi: c'è quello dedicato alla tradizione, ai nostri cavalli di battaglia, uno più tematico e ludico e il **menù del mercato**. Un menù, quest'ultimo, **che si basa sulla materia prima che arriva giornalmente**, che ci porta il pescivendolo o il contadino di fiducia. Un menù che cambia quasi tutti i giorni. Oggi (24 ottobre ndr) sono arrivate seppie, un pagello di 5 chili e mazzancolle fresche. Quando i prodotti sono freschi vengono lavorati il meno possibile, serviti crudi o al massimo marinati. **In cucina sperimentiamo ricette** e quasi tutte le pietanze vengono cucinate al momento prestando molta cura anche alla composizione del piatto e al servizio: i dipendenti del ristorante sono sei come il numero dei tavoli».*

### LO CHEF ALBERTO BURATTI

Il Koinè nasce nel 2014 da un'idea dello chef Alberto Buratti, che dopo anni passati a studiare e sperimentare presso alcuni dei migliori ristoranti italiani e stranieri, decide di seguire il suo intuito e, forte del legame con le proprie origini, scommette su Legnano e sull'idea di regalare alla sua città un luogo dove provare un'esperienza globale.

### LA FILOSOFIA DEL KOINÈ

Perché Koinè? Perché questo termine indica un linguaggio condiviso che ha saputo guadagnarsi un prestigio sovranazionale o sovraregionale, imponendosi sulle varietà locali, creando unione.

---

E Koinè sono i piatti di Alberto, che ha declinato questo concetto nella sua cucina. Gusti, influenze, sapori, tecniche diverse, provenienti da luoghi e tempi differenti, contaminati dalla curiosità di uno chef sempre in viaggio, sempre alla ricerca, ma ugualmente radicato nella sua terra e affezionato alla tradizione. Una rete di esperienze, di conoscenze, di sperimentazioni che danno vita ad una cucina condivisa, da scoprire e da vivere nella sua autentica individualità.

Foto di **Digitaltusk**

This entry was posted on Friday, October 25th, 2019 at 5:44 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.