

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Ha aperto a Legnano Acumè, il ristorante di cucina mediterranea che fa la differenza

Redazione · Wednesday, November 8th, 2023

Nella preparazione dei piatti ci mettono lungimiranza e ingegno. In poche parole Acume, ma con l'accento «che fa la differenza». **Acumè** è il nome scelto dagli **chef Cristian e Matteo Anfuso** per il **ristorante di cucina mediterranea** aperto lo scorso 25 ottobre in **piazza del Popolo, a Legnano**. Per l'inaugurazione sono arrivate oltre 500 persone a cui sono stati offerti finger food, drink e zucchero filato. Una serata di festa a cui è seguita l'apertura ufficiale al pubblico sabato 28 ottobre.

I due cugini hanno **preso in gestione l'ex Pinalino**, locale legnanese chiuso dopo «una bellissima avventura durata cinque anni», come la definiscono **i proprietari, titolari dell'adiacente e prestigiosa pescheria "Pinali"**. «Ringraziamo i clienti, gli amici e i collaboratori che abbiamo conosciuto e servito in questi 5 anni – dicono Matteo e Marco Pinali -, una esperienza che ci ha dato tanto a livello di crescita lavorativa. Siamo contenti che il locale sia stato rilevato da due ragazzi giovani con tante idee. Il menù proposto è bello e dinamico e l'auspicio è quello di intraprendere una bella collaborazione. Stiamo già pensando ad eventi e serate da realizzare insieme». **Il pesce per la preparazione dei piatti di mare del neonato ristorante Acumè non può che arrivare (freschissimo) dai loro vicini di casa**, un marchio di qualità che fa sicuramente la differenza.



Acumè, con i suoi 50 coperti gestiti dal direttore di sala Michele Santoro, sarà aperto sette giorni su sette. Il menù è stato pensato per accontentare tutti i palati: nella carta **piatti di pesce e di carne della cucina mediterranea, con particolare attenzione alla tradizione culinaria del territorio**. Il primo novembre è stata proposta la casseoula, preparata secondo la ricetta tramandata dalla nonna in famiglia, e non mancheranno l'intramontabile risotto con l'ossobuco, o la trippa.



Tra le specialità di Acumè si segnalano i **tubetti alle vongole con spugna al prezzemolo**, e il **“Surf & Turf”**, controfiletto di manzo argentino con gamberone croccante, scalogno al sale e patate rosse alla vaniglia bourbon, **influenza americana dello chef Cristian Anfuso**. Diplomato alla scuola alberghiera, dopo avere lavorato per dieci anni al ristorante “Il Giardino” a Legnano, (importante scuola di cucina anche per Matteo Anfuso), Cristian ha tentato la fortuna oltreoceano lavorando **per due anni come chef al prestigioso “Del Posto” di Joe Bastianich**. Un’esperienza formativa che ha lasciato il segno. Cristian Anfuso ha poi “aperto” il Ricci a Milano (gestione Bastianich -Belen), dove ha lavorato anche il cugino Matteo, per poi passare nella cucina di un ristorante specializzato in piatti a base di astice e al Novotel Hotel a Linate. La “follia” di mettersi in proprio, dopo tanta “gavetta” da dipendenti, è maturata negli ultimi anni: uno stimolo per migliorarsi e mettersi in gioco. Dopo tanta ricerca, i due cugini hanno così trovato in questo locale la sede ideale: è bastato qualche accorgimento per rendere il ristorante più “caldo”, in sintonia con la nuova proposta, e partire con il giusto entusiasmo.

[CIICCA QUI PER INFO E MENÙ](#)

## ACUMÈ

Piazza del popolo 1  
Legnano, MI 20025 IT

**Mobile – 3402227741**

**Fisso – 0331-1224616**

This entry was posted on Wednesday, November 8th, 2023 at 8:00 am and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.