



SHARE [f](#) [t](#) [in](#) [p](#) [s](#) [v](#)

BEVERAGE

Cantina Piemontese Milano: la nuova carta dei vini, un viaggio tra le eccellenze italiane

[Caterina Di Iorgi](#) - 16 Ottobre 2022

Cantina Piemontese Milano – È stata presentata la nuova carta dei vini con tutte le sue novità in fatto di veste grafica ed etichette che racconta il meglio della produzione enologica italiana, nello spazio eventi di Cantina Piemontese, Tencitt, che è forse una delle locazioni più suggestive che si possono trovare nel centro di Milano: una cantina, ex-deposito di carbone, dalla volta a botte, con antichi mattoni a vista.

Un nuovo racconto di eccellenze che unisce con sapienza: vino, arte e cucina. L'occasione è nata dalla collaborazione con Rea Art Fair, il collettivo artistico con cui è stato organizzato un concorso da cui è stata estrapolata la copertina della nuova wine list. A seguito della partecipazione di 100 artisti emergenti provenienti da tutto il mondo, la giuria ha selezionato come vincitrice l'artista di origini sud coreane **Ill Lee** con la triologia "Shape of Luck", "My Red Lucky Talisman 2" e "Red Luck".

L'Opera, dedicata al tema della **Fortuna**, rappresenta con stile astratto, elegante e ricca vitalità uno dei principi regolatori dell'Esistenza umana (oppure dell'Essere umano) e della sua interazione con la Natura. Un percorso tracciato intorno ad un tema legato a geografia, tecniche di produzione e caratteristiche peculiari dei nostri vini. Un nuovo punto di partenza dal quale poi procedere per la scelta del cibo.

Cantina Piemontese Milano: la nuova carta dei vini

La nuova carta vini di **Cantina Piemontese** è un viaggio che guida alla scoperta di bottiglie di grande interesse, rarità o etichette reperibili in piccolissime quantità e che svela una più ampia varietà di annate rispetto al passato. La nuova carta testimonia l'attenta ricerca che ha approfondito e ampliato la proposta di alta qualità di vini con un ventaglio di scelta fra **quasi 600 etichette di eccellenze**.

Una inedita selezione di storie e di vini ancora da scoprire, spaziando tra produttori italiani iconici, aziende estere, ma anche nuove realtà di etichette indipendenti. Pagina dopo pagina, la nuova carta vini racconta tutta la vivacità dell'Italia e analizza valorizzandole, le specificità di ogni Regione italiana con la sua varietà di uve **autoctone** e **non**, tenendo sempre un occhio di riguardo anche verso le **produzioni naturali, biodinamiche e biologiche**.

Una ricerca, quella del **sommelier Domenico Sardella**, che si è concentrata sui territori italiani che da sempre si distinguono per il grande valore enologico, ma portando alla luce e scovando anche le realtà ed etichette ancora da conoscere e celebrare: **dalla Calabria al Lazio, dalla Toscana al Piemonte**, proponendo una maggiore profondità di offerta sulle annate. Si distinguono inserimenti mirati di eccellenze italiane come il **Pinot nero di Gattardi** o il **Brunello di Le Chiusi**. Degna di nota anche la presenza eccellente dell'**Amarone** con Romano dal Forno e Giuseppe Quintarelli.

Anche i vini francesi sono stati oggetto di una nuova indagine che ha portato l'ingresso dei nuovi Pinot neri della Borgogna, del Bordeaux e della Langue d'oc Roussillon. Si imprevisionisce anche la presenza degli champagne e si intensifica la sinergia con **Yeuve Clicquot**.

Il ristorante Cantina Piemontese Milano

Dal 1908 Cantina Piemontese è il **ristorante** storico di Via Laghetto, nel pieno centro di Milano, a due passi dal Duomo: tra via Larga e i Giardini della Guastalla, adiacente alla storica sede dell'Università degli Studi di Milano. Da oltre un secolo Cantina Piemontese accoglie i suoi ospiti in un ambiente confortevole, elegante e ricercato, dove nulla è lasciato al caso: dagli arredi di **design**, all'illuminazione dei tavoli tutto riporta alle atmosfere art Deco che caratterizzano le due sale i cui arredi sono interamente realizzati su misura.

Il merito è della sensibilità artistica della proprietà: **Carlo e Anna Bodini**, che insieme a **Laura**, sono da oltre 20 anni sono gli impeccabili patron di Cantina Piemontese. Quella che si respira negli spazi del ristorante è sia la storia del gusto estetico e intellettuale di una famiglia milanese che lo ha reso un ristorante unico nel suo genere, ma anche l'atmosfera di una Milano del passato, sconosciuta ai più nello stesso edificio del ristorante si trova infatti il suggestivo spazio del Tencitt: un salotto nascosto, che rappresenta un piccolo gioiello di architettura, che la proprietà ha recentemente trasformato in uno spazio per eventi privati.

La cucina



Cantina Piemontese riflette l'anima della **Osteria contemporanea**, dove si riscoprono i veri sapori della cucina tradizionale piemontese e quella più antica sabauda. Il **cuoco è Ivo Boggini** che lavora ai fornelli del ristorante fin dalla sua apertura. Piemontese di origine, quella di Ivo è una proposta di **piatti giornalieri concreta e sincera**, che racconta in modo chiaro l'anima e la qualità di un territorio ricco di cultura gastronomica e materie prime come quello piemontese: piatti riconoscibili e immediati serviti in un contesto moderno.

L'attenzione alla stagionalità degli ingredienti e la ricerca continua di prodotti freschi fa sì che il **menu** di Cantina Piemontese si aggiorni ogni giorno in base alle disponibilità dei mercati e dei fornitori. Questi ultimi vengono selezionati tra le migliori piccole aziende locali mortigiane: la carne nello specifico il manzo proveniente rigorosamente tutta di allevamenti controllati di Fassona del Consorzio La Granda (Slow Food).



Vedi il Nostro Menu

[Apri](#)

Le Arcate

Varietà anche per per quanto riguarda le **carni bianche**: pollo, galletto anatra, anatra muta, faraona, piccione e oche provengono tutti dall'allevamento lombardo Cordiali (Slow Food). Il **coniglio** invece è solo di Carmagnola. Non manca la **caccagione**, spesso in carta troviamo anche quaglie e pernice, ma anche cervi e caprioli. Il **malate**, nelle sue parti stinco e filetto proviene tutti di allevamenti Jolanda Decolò.

Carni estere solo nella loro più alta espressione: Wagyu di Kobe Classe a 5 stelle, Galiziane, Bisons e costate bavaresi. Per quanto riguarda i salumi: Maiale Tranquillo del salumificio della famiglia Bettella, Mortadella e culaccia di Marco D'Oggiono, Spalla Cruda, Parma 24 mesi di Ghirardi.

Cantina Piemontese è da sempre un riferimento per quanto riguarda la **cucina** e il **trattamento delle interiora**. In base alla disponibilità del mercato, le troviamo molto spesso nel menu del giorno. A partire dal **fegato** nelle sue tradizionali declinazioni. Fegato, Rognone, aninelle cervella che vengono proposte nella loro versione storica: la finanziaria, la cassoletta, fegato alla veneta e possono essere accompagnati dai nostri risotti. Anche la **trippa** nella sua versione bianca e rossa. In cucina troviamo anche **Interiora di pesce**: quelle di Baccalà diventano un gustoso accompagnamento del pacchero con finocchietto selvatico.

Il pescato

Cantina Piemontese offre solo pesci che non provengano da allevamenti come tonno, ricciola, spada e baccalà: il tonno rosso è solo del Mediterraneo e la ventresca è spesso protagonista del menu di pesce. Il **baccalà** è cucinato nelle sue varianti: Veneta, Astigiana, Livornese e Ligure (Brandacujin). A volte ritroviamo anche il baccalà dell'Alaska cucinato a bassa temperatura. Anche il pesce di acqua dolce ha la sua parte: pesce persico italiano. Da buona tradizione piemontese, non manca mai il **racciuga**, rigorosamente del Cantabrico e di grosso calibro.

Le sale

L'ambiente è minimale e sofisticato allo stesso tempo, dove diventano protagonisti i dettagli di un arredo storico. Gli spazi del ristorante sono così composti: **Sala Gio Ponti** è la sala principale. Gli arredi ci riportano in una casa milanese degli anni '30, con illuminazioni disegnate da Gio Ponti, tavolo di Osvaldo Borsani e una libreria ricca di oggetti Art déco. La **Sala Laghè** mantiene l'atmosfera della Sala Gio Ponti, offrendo tuttavia un ambiente più raccolto e intimo.

Come anticipato Cantina Piemontese si trova nello storico edificio Ca' del Tencitt. Il suo seminterrato era l'antica carbonaia della Fabbrica del Duomo e oggi questo spazio è la Sala dei Tencitt. Un tempo il palazzo si affacciava sul "Laghett" dove arrivavano le chiatte cariche di marmo e carbone per la sua costruzione. Il carbone veniva scaricato nei sotterranei del palazzo dalle "tencitt", carbonaie così chiamate perché "sporchie e piccole" (dal milanese "tencio", cioè sporco, unito a "piccolo" dato dal diminutivo "itt").



Vedi il Nostro Menu

[Apri](#)

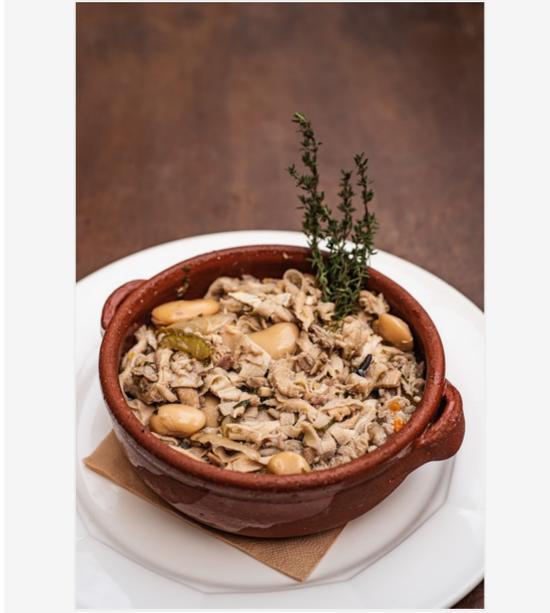
Le Arcate

Essere "piccoli e sporchi" è stata la loro fortuna perché il rivestimento di carbone che li ricopriva fungeva da antisettico e durante le piogge milanesi nessuno di loro è stato contagiato. Come ringraziamento per essere usciti indenni dalla peste, i carbonai realizzarono l'affresco che ancora si può ammirare sulla parete esterna dell'edificio, dedicato alla Madonna dei Tencitt.

La Ca' dei Tencitt negli anni '60 divenne il primo **American Lounge Club di Milano**, dove suonavano molti musicisti dell'epoca. Negli anni '70 divenne un luogo di riferimento per artisti, intellettuali, buongustai e bohémien fino a quando, durante le rivolte studentesche della fine degli anni '70, fu incendiato due volte e da lì abbandonato.

Il dehors

Un comodo e intimo salotto immerso nel verde e nei colori dei fiori, lontano dal passaggio delle auto. Lo spazio esterno è ampio ed è stato appena soggetto a un progetto di restyling che rende l'esperienza del pasto outdoor, piacevole e rilassata grazie alla cura dei dettagli della Garden design Anna Bodini.



[BEVERAGE](#) [CIBO](#) [FOOD](#) [RISTORANTE](#) [VINO](#) [WINE](#)



About Author / Caterina Di Iorgi

Giornalista digital da una vita. Inizia la sua avventura in Blogosfera nel lontano 2006 creando il web magazine *Style & Fashion*, per poi passare in Blog come responsabile dell'area *fashion & lifestyle*. Nel 2019 fonda *Globe Styles Magazine!*

[f](#) [t](#) [@](#)

[f](#) [t](#) [in](#) [p](#) [s](#) [v](#)

← Previous post

Ritratto di Regina
Fabrizio Ferri: il lungo viaggio della sovrana visto attraverso gli scatti di straordinari fotografi

Next post →

Calzedonia
campagna autunno inverno 2022: il nuovo spot tv

YOU MIGHT ALSO LIKE

 <p>Disaronno Fizz drink: il cocktail dell'Estate, la ricetta</p> <p>20 LUGLIO 2021</p>	 <p>Armani/Bamboo Bar Design Cocktail Collection: la speciale drink list per la Milano Design Week</p> <p>11 GIUGNO 2022</p>	 <p>Aperitivo francese Lillet: eleganza spontanea e spirito indipendente dal 1872</p> <p>6 APRILE 2021</p>
--	--	--

GLOBE STYLES
Your style magazine