



LA SOCIETÀ  
MILANO  
COCKTAIL AND RESTAURANT

## LA SOCIETÀ

È UNO “SPECCHIO”: È QUI CHE PUOI INCONTRARE TE STESSO ATTRAVERSO UN CALEIDOSCOPIO DI SAPORI, PROFUMI, IMMAGINI E PERSONE.



Nasce nel 2019 dall'idea e dall'amore di Giulia Litrenta e Andrea Romanelli.

Il nome del ristorante l'hanno scelto insieme. “ ‘La Società’ è un luogo democratico: non importa chi sei, qual è il tuo pensiero o il tuo credo. Entri a ‘La Società’ e ne sei subito parte integrante, l'empatia è immediata. Mai solo ospite, ma protagonista di un luogo”, spiega Giulia.

Giulia ha un passato come nutrizionista e tantissima esperienza nel settore immobiliare. “Il lavoro mi portava a frequentare pranzi, cocktail, cene e aperitivi, in Italia e nel mondo. Così ho affinato il mio gusto e acquisito una certa esperienza, e oggi, quando Andrea prepara nuovi piatti, dopo i cuochi sono io ad assaggiarli e a dare il mio parere”.

Andrea è lo chef. Sperimentazione, tradizione, esperienza e creatività sono le chiavi dei suoi piatti. Unisce le proprie competenze di bartender e di cucina, acquisite in Italia e all'estero, gestendo una piccola squadra di dipendenti di cui lui e Giulia vanno fieri.

“La Società” si trova tra Porta Venezia e piazza della Repubblica, a Milano, in via Panfilo Castaldi, una “food zone”, una lunga strada che ospita numerosi locali.



[WWW.LASOCIETAMILANO.IT](http://WWW.LASOCIETAMILANO.IT)

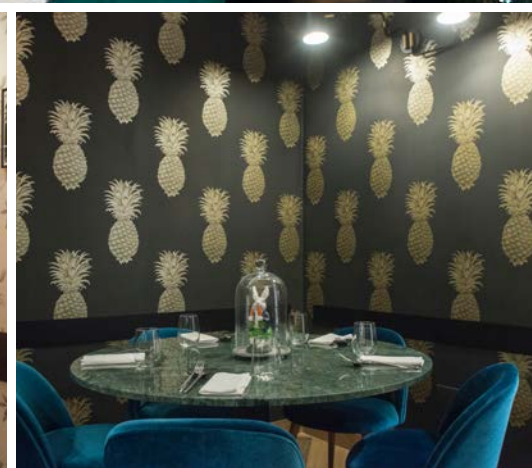


LA SOCIETÀ  
MILANO  
COCKTAIL AND RESTAURANT

## IL RISTORANTE

La location è elegante e accogliente. Tre le sale. Una lounge con banco bar, in cui troneggia un camino del '700 in marmo di Carrara, una sala più intima, e poi l'ultima con il "social table", un lungo tavolo della convivialità per chi mangia da solo, per scelta o per necessità, ma ideale anche per gli eventi.

Nelle varie sale si alternano musica di sottofondo e colori. Le carte da parati, che vengono da Londra, con le diverse fantasie dividono e distinguono gli ambienti.



Tra pezzi di design, candelabri, libri e candele, ci sono la collezione di farfalle di Giulia e quella di specchi di Andrea. Poi, sulle pareti, foto di personaggi della moda, ma anche ritratti degli antenati di Giulia e Andrea.

"Viviamo qui 20 ore al giorno, e 'La Società' è come se fosse il salotto di casa. È questo il nostro concetto di ristorazione", afferma lo chef Romanelli.

Colore e calore in più di 200 mq, e un piccolo dehor.



## I PIATTI

La presentazione è molto curata: i piatti si mangiano già con gli occhi.

Un menù primavera-estate e uno autunno-inverno. Resta fisso solo il Tiramisù. “È per me il dolce italiano per eccellenza, e volevo renderlo un po' particolare. Ispirandomi al tiramisù scomposto e alla cucina gourmet ho quindi deciso di servirlo al tavolo portando i savoiardi, il caffè nel bricco della moka, la crema di mascarpone nella caldaia della caffettiera”, spiega lo chef. Il tutto viene poi composto davanti al cliente e, a conclusione: una spolverata di cioccolato amaro al 70%.

La cucina è in stile contemporaneo - gourmet. “La cucina molecolare è sempre presente nelle mie proposte, e prendo anche spunto dai piatti tradizionali. A questi accosto i sapori e gli odori dei viaggi: spazio dall'Europa all'Oriente”, afferma Andrea Romanelli.



Un trionfo di sapori, e poi senso estetico, e tanto colore, come nella tradizione spagnola che ha contribuito alla sua formazione. Fa eccezione “Petrolio”, un piatto totalmente nero con un'unica nota di colore data dalla salsa al blu curaçao. “Petrolio trae ispirazione dall'opera incompiuta di Pasolini, pubblicata postuma nel 1992. Erano gli anni '70 e l'Italia era un concentrato di contraddizioni, proprio come adesso”, riferisce Giulia

Ai piatti vengono abbinati i vini e i cocktail. “Ma spesso i nostri clienti partono dal cocktail, e a quello affianchiamo la scelta delle portate”.



## LA DEGUSTAZIONE OLFATTIVA DI GIN

Il gin è il re dei distillati. Molti drink storici e indimenticabili sono a base di gin. La degustazione olfattiva nasce dalla passione di Giulia e Andrea per questa bevanda alcolica.

Circa 80 etichette di gin, di cui una trentina italiani. "Oltre ai tradizionali presenti nella grande distribuzione, proponiamo delle chicche, frutto del rapporto diretto con i produttori, di cui ci piace anche raccontare la storia", riferisce Giulia.

Il gin è un distillato di mosto fermentato di cereali, solitamente granoturco, frumento e orzo, che viene aromatizzato con ginepro, erbe, spezie, agrumi, fiori, bacche e vari ingredienti scelti dai mastri distillatori, i cosiddetti botanical. "Ogni gin ha i suoi profumi, noi portiamo al cliente 3 o 4 bottiglie, lui ci segnala i sentori che preferisce e così gli prepariamo un gin tonic, o un cocktail Martini, su misura", spiega Giulia.



Racconta sempre volentieri la storia di un gin di Capri, il Caprius, e dei suoi giovani proprietari che, trovata la vecchia ricetta del nonno, hanno iniziato a produrre il loro distillato utilizzando ginepro, timo, maggiorana e limoni raccolti nell'isola. Con l'aggiunta di sale marino, che conferisce sapidità e un gusto inconfondibile. Ma c'è anche il Bordiga Smoke, prodotto a Cuneo, il primo gin affumicato al mondo. Lo Smoke è nato per un errore quando alcuni operai lasciarono per sbaglio delle bacche di ginepro vicino a una carbonaia, queste si affumicarono e Bordiga decise di non buttarle ma di usarle per sperimentare un nuovo sapore e sentore...

E poi c'è il Gin David, un'opera d'arte da esporre al museo (o sul bancone), con la bottiglia-scultura di vetro bianchissimo che riproduce la testa del David di Michelangelo. La scultura toscana è celebrata anche con il marmo bianco di Carrara che, curiosamente, fa parte del processo di preparazione. Dopo la distillazione della base e delle botaniche, il prodotto viene filtrato, e si è pensato di mettere dei blocchetti di marmo di Carrara nei filtri per dare maggiore purezza e lucentezza al gin.

Un gin creato, quindi, per rendere omaggio all'Italia, e alla Toscana in particolare.

E c'è anche la storia del Blind Tiger, composto da 15 "botanici", il cui nome deriva dai locali che, negli Stati Uniti, durante il Proibizionismo erano soliti vendere biglietti per osservare nel retro del bar un'attrazione tipica, ad esempio una tigre cieca, e accompagnavano lo spettacolo con ottimi drink alcolici. Ecco perché sull'attuale bottiglia c'è una tigre con la benda su un occhio.

## LA SERATA FOODPAIRING

Ogni mercoledì l'aperitivo, ma con formula rivoluzionaria. Principe della serata un super alcolico (tequila, mescal, pisco, gin, vodka...).

Viene servito un cocktail ideato dal bartender, completo di finger food, e vi si abbina un piatto che ripropone i sentori del drink o rinvia al luogo in cui essi nascono.

“Abbinare cibi e cocktail è una pratica ricca di fascino, e c'è bisogno di ricerche accurate per creare equilibrio tra i gusti”, afferma Andrea Romanelli. Se il distillato in risalto è originario del Messico, tequila/mescal ad esempio, si realizza un cocktail spicy e si abbina un piatto in cui è presente il rocoto, peperoncino messicano. Se protagonista è il tipico distillato sudamericano, si prepara un piscosour e come piatto si propone il ceviche, una specialità peruviana a base di pesce.



## I VINI

La sommelier di fiducia seleziona con passione i vini ed è sempre alla ricerca di cantine esclusive.

La proposta enologica predilige produttori italiani scelti con cura, dal Nord al Sud. Ci sono vini biologici certificati. E poi un po' di Francia, tra Bordeaux, Bourgogne Saint Emilion e Chablis.

Le bollicine? Francesi, ma anche italiane. E pure in questo caso una selezione meticolosa. Tra le diverse proposte, dal cuore della Franciacorta, il pluripremiato “Secolo Novo”, punta di diamante dell'azienda agricola “Le Marchesine”, gioiello di pazienza e dedizione della famiglia Biatta. Vanta parecchi riconoscimenti, tra cui 5 Grappoli Bibenda, 3 Bicchieri dalla guida Gambero Rosso, 3 Prosit Onav. E c'è poi anche il Duca di Dolle Brut “Rive di Rolle” Cuvée Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Un vino realizzato con uve provenienti da un singolo vigneto di uva Glera varietà lunga, vecchio di oltre 50 anni, lasciato fermentare per un mese in modo naturale in acciaio e per due mesi sui lieviti per garantire un perlage finissimo e per offrire un residuo zuccherino molto basso. Cru aziendale, prodotto in tiratura limitata e numerata.



## Lo Chef

ANDREA ROMANELLI

Tanta passione per il cibo e per la cucina trasmessagli dalla mamma.

A circa 15 anni, finita la scuola, Andrea Romanelli va a lavorare come lavapiatti in un piccolo bistrot di Milano. Affascinato da ciò che avviene tra i fornelli, osserva come si muovono i cuochi e poi, rientrato a casa, annuncia: “Stasera faccio io da mangiare”, e mette in pratica quanto ha appreso curiosando dall’oblò della cucina del bistrot.



Il proprietario, notando il suo interesse e il suo talento, gli propone di lavorare con i cuochi, e quando negli anni '90 acquista un grande locale gli affida la preparazione di tavola fredda, panini gourmet e cocktail. “In questo bar nasce la mia passione per la mixologia, e pian piano da barista divento bartender: addetto principalmente alla preparazione di cocktail e long drink”.

Dopo due anni, Romanelli passa alla Ras gallery-bookstore a Milano, collegata alla sede di Barcellona e a un circuito europeo di gallerie. Uno spazio dedicato alla cultura e all’arte, con una caffetteria originale che, pian piano, grazie a lui diventa un bistrot.

A 21 anni, un’esperienza a Tenerife, nelle spettacolari piscine Martianez come bar manager, arrivando a gestire uno staff numeroso: per 15 bar, 22 camerieri e 8 bartender; ed è qui che impara a dirigere, amministrare, coordinare. È poi la volta di Ibiza e di Formentera, nei ristoranti più alla moda, dove propone primi piatti della tradizione italiana: dai paccheri con l’astice ai tagliolini ai frutti di mare. “Arrivavamo fino a 300 coperti, e lì ho imparato il valore della velocità di esecuzione nella preparazione dei piatti e nel lavoro stesso”. Poi Barcellona, Madrid, la Costa Azzurra e qualche mese a Monaco, in Germania.

Ha 25 anni quando, sicuro che questa sia la sua strada, ritorna in Italia e inizia a frequentare i migliori corsi di cucina. A Villa Crespi, fa tesoro degli insegnamenti di Cannavacciuolo. Da lui apprende le tecniche dell’impiattamento, e che: “Un piatto per essere sano e gustoso deve avere 3 elementi: una parte cremosa, proteine, e la parte croccante”. Segue lezioni dove si illustrano i tagli delle carni, si rivelano i segreti delle cotture, si insegna l’arte di sfilettare, di spinare, di disossare, di spellare.

Poi un corso sulle tecniche della cucina molecolare. Qui, tra le tante cose, Romanelli impara a lavorare gli alimenti per mutarne la consistenza: così un formaggio stagionato diventa aria, il finocchio si trasforma in spuma e la pizza si liquefa. E la sua preparazione non si ferma: la passione lo porta ad aggiornarsi e rinnovarsi continuamente.

Nel 2011 conosce Giulia, e nel 2014 ha inizio una nuova importante tappa del suo percorso. “Decidiamo di mettere insieme le nostre vite e le nostre competenze e creiamo ‘Kitchen @more’, un’esperienza che dura 4 anni. In seguito, nel 2019, dalla passione per i cocktail e per il buon cibo, nasce ‘La Società’, il nostro ristorante”.