

N° 51 - Anno XVIII

Edizione Estate 2024

# HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE

LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA

STAGIONALE - HOSPITALITY BUSINESS MAGAZINE ITALIA - LA RIVISTA DEL MANAGEMENT DELL'INDUSTRIA TURISTICA RICETTIVA NAZIONALE - ANNO XVIII - N° 51 EDIZIONE ESTATE 2024



**ESTATE 2024**



# LA SOCIETÀ MILANO E I SUOI PRIMI CINQUE ANNI

NATO NEL 2019 DALL'IDEA DI GIULIA E ANDREA, COMPAGNI DI VITA E DI AVVENTURE IMPRENDITORIALI, LA SOCIETÀ È UNO SPAZIO INTIMO E RILASSATO DOVE GLI OSPITI VENGONO ACCOLTI DA UNA PROPOSTA CULINARIA "TAILOR MADE"

Redazione HBM

Fonte info:

SMSTUDIO

**L**a Società sei tu. È questo il claim con cui inizia l'esperienza culinaria e sensoriale su misura che propone il locale situato in via Panfilo Castaldi 19 di Giulia Litrenta e Andrea Romanelli. Ogni dettaglio all'interno, curato da Giulia, riflette la sua passione per il design; la cucina di Andrea offre un trionfo di colori e una sinfonia di sapori mediterranei, italiani e orientali, ispirati ai suoi viaggi e alle sue esperienze per il mondo. Flavor Philosophy è la formula de La Società, dove la cucina e il cocktail bar agiscono in sinergia per creare emozioni inedite e sorprendenti con un menu degustazione per-

sonalizzato e un'ampia selezione di vini, cocktail e spirits. L'ambiente, arricchito da arredi di design, pezzi d'antiquariato e decorazioni ricercate, crea un'atmosfera calda e affascinante che sa di casa. Il loro impegno verso l'eccellenza ha portato La Società a far parte della selezione della Guida Michelin Italia nel 2023.

## IL CONCEPT

La Società è stata concepita come un salotto di casa, dal décor old fashioned ottocentesco; richiama i club privati inglesi con la particolarità di essere aperta a tutti. Un luogo democratico dove ognuno è responsabile del benessere altrui e dove vivere un'esperienza "tai-

lor made" attraverso un caleidoscopio di sapori, profumi e suggestioni. Il locale, aperto dall'aperitivo al dopo cena, si inserisce in una delle food zone più dinamiche di Milano, tra Porta Venezia e Piazza della Repubblica, e propone un'esperienza di foodpairing che è un perfetto dialogo tra la cucina creativa e contemporanea di Andrea Romanelli e i drink selezionati e preparati su misura di Giulia Litrenta. Per i padroni di casa ogni ospite è protagonista e viene guidato affinché intraprenda un viaggio all'insegna del gusto dove incontrare sé stesso.

### LA SINERGIA PERFETTA

Giulia ha una grande passione per il design e l'oggettistica, vanta 25 anni di esperienza nel settore immobiliare, oltre ad avere un passato come nutrizionista. È stata lei a prendersi cura dell'estetica del locale dove ha espresso il suo stile e il suo cuore, passione che si riflette anche nel modo in cui accoglie gli ospiti. Andrea unisce invece la sua creatività alle proprie competenze da bartender e in cucina, è un grande assaggiatore e conoscitore di sapori. La sua proposta culinaria è un trionfo di gusti e di colori, dove sapori mediterranei, italiani e orientali si intrecciano dando vita a piatti che raccontano i suoi viaggi attraverso il mondo e le sue esperienze professionali. Il menu degustazione, da cinque o da otto portate, è un percorso alla cieca personalizzato su ciascun ospite, una ricerca introspettiva dove lo chef si mette in gioco per interpretare al meglio il gusto dei suoi commensali. Nei piatti di Andrea si ritrovano creatività e sperimentazione, con ricette ispirate alle tradizioni famigliari, ma arricchite da accostamenti inconsueti senza mai dimenticare il calore di casa. Il menu à la carte cambia in base alla stagione, una proposta primavera-estate e un'altra autunno-inverno, dove resta fisso solo il Tiramisù, che viene assemblato direttamente al tavolo. I piatti di Andrea sono affiancati dall'accurata selezione di vini

curata da Giulia, che predilige la produzione italiana con un occhio di riguardo a grandi vini francesi come Bordeaux, Bourgogne Saint Emilion e Chablis. Infine i cocktail, realizzati su misura e su una carta di spirits ricchissima, che conta ben oltre 100 etichette di gin, sono la perfetta alternativa al vino per accompagnare le creazioni culinarie di Andrea.

### I PIATTI ICONICI DI ANDREA ROMANELLI

L'arte culinaria di Andrea si fonda su un principio fondamentale: ogni elemento che compone un piatto rimane sé stesso e in perfetta sintonia con gli altri. Tra i suoi piatti iconici spiccano Nel blu dipinto di blu, un omaggio all'Italia e ai suoi mari: è composto da gamberoni rossi di Mazara del Vallo in crosta di lampone disidratato marinati al liquore Blue Curaçao, maionese all'arancia, gel agli agrumi canditi e crème fraiche d'Isigny. Turkish Breakfast è il ricordo di un viaggio a Istanbul, tra colori e sapori dei mercati di spezie e del cibo di strada: è realizzato con lo scamone d'agnello marinato con spezie ed erbe aromatiche, cucinato a bassa temperatura, è servito come spiedino turco e viene accompagnato da pan brioche al miele salato, purea di crucifere e le salse allo yogurt e piccante. Rice spice rice è un gioco tra varie consistenze e temperature: è un risotto alla 'nduja con crema di burrata vaccina, lardo croccante, melanzana fritta e la sua polvere. Un sardo gitano racconta la fusione delle radici sarde dello chef e l'inizio della sua carriera in Spagna: si tratta di una paella di fregola - la tecnica di cottura del riso viene utilizzata sulla pasta - con ragù di moscardino al pomodoro piccante, piselli e verdure brasate al forno. Infine, Capperi che tonno rappresenta l'incontro tra la cultura culinaria nipponica e la tradizione italiana, partendo da un classico della cucina piemontese, il Vitello Tonnato: è composto da un tataki di tonno rosso, fondo bruno in teriyaki, salsa tonnata, fiore di capperi fritto, polvere di guanciale e cialda al plancton.

### LA LOCATION

Situata in Via Panfilo Castaldi 19 a Milano, tra Porta Venezia e Piazza della Repubblica, La Società è composta da tre sale e da un accogliente dehors con un totale di 50 coperti. Ogni sala ha una propria colonna sonora, che crea atmosfere uniche e personalizzate. Nella prima "Sala Camino" risplende un camino del '700 in marmo bianco di Carrara che accoglie un elegante banco retroilluminato con una fornita bottigliera da più di 100 etichette di gin e con una ricca selezione di spirits. La seconda "Sala Ananas", più intima, è perfetta per cene tête-à-tête, mentre l'ultima "Sala del Social Table" dispone di un lungo tavolo che ospita fino a 12 persone. Pezzi di design, candelabri e libri antichi si fondono armoniosamente con oggetti da collezione che decorano le pareti del locale, tra i quali una collezione di specchi e di farfalle, foto di personaggi celebri e ritratti degli antenati di Giulia e Andrea, tutti elementi che nel loro insieme creano un ambiente accogliente e affascinante.