

**Lo chef Alvaro Clavijo, 5° nella classifica dei Latin America's 50 Best,
e chef consulente di Mitù, il ristorante colombiano di proprietà di Ivan Cordoba,
torna in Italia per due serate all'insegna dei sapori amazzoni**

23 e 25 novembre ore 20.00

Milano, 22 novembre 2022 – Sapori, aromi e profumi tanto diversi quanto sorprendenti. Quella con la cucina di Mitù, il primo vero ristorante colombiano in Europa, è un'esperienza dove la qualità, la ricercatezza e l'identità trovano spazio all'interno di ogni singolo piatto. Nato da un'idea di quattro amici, **Ivan Corboda** ex difensore dell'Inter e della nazionale colombiana e ora dirigente sportivo del Venezia, **Andres Cordoba**, architetto e fratello di Ivan che ha progettato il locale, **Luca Monica**, uno dei più importanti manager del mondo Food and Beverage e **Filippo Ingrassia** avvocato e fondatore dello studio legale IlaLex, Mitù è una vera e propria destinazione nel quartiere etnico di Porta Venezia. Un ristorante piacevole ed elegante, dall'atmosfera familiare che accompagna il cliente attraverso il cibo, le atmosfere e gli arredi, nel vero spirito colombiano.

La proposta culinaria nasce da **Alvaro Clavijo**, colombiano doc, del **ristorante El Chato di Bogotá**, tra gli chef più rinomati del paese, quinto nella classifica dei Latin America's 50 Best. Accanto a lui **José Narbona Rodriguez**, chef resident, perfetto interprete della proposta gastronomica.

Per le due serate gli chef propongono un percorso che si snoda tra antipasti, specialità, piatti unici a base di carne o pesce e ovviamente dolci, il tutto nel rispetto della stagionalità e della reperibilità della migliore materia prima. Sarà possibile gustare piccoli antipasti come **Empanada di gamberi** (piatto tipico di tutta la Colombia), **Envuelto, cagliata e platano** (una polentina di mais con formaggio) e **Yuca, maiale sfilacciato, sanguinaccio e pico de gallo** (un tubero con la carne bagnato da un condimento fresco), a seguire la specialità **Arroz con coniglio e verdure** (una sorta di paella con carciofi, piselli, funghi) e l'immane piatto di **Pesce del giorno, ñame, pil-pil di acciughe e papaya verde**. Gli ingredienti arrivano in parte dal Sudamerica, soprattutto frutta e verdura, che caratterizzano al meglio lo stile e identificano la filosofia della cucina, e in parte dai migliori produttori italiani. Il menu di Mitù va incontro a tutti i palati ed è possibile scegliere tra un'ampia selezione di piatti di carne e pesce e ovviamente di dolci.

Al ristorante il comune denominatore è la convivialità. Sedersi per condividere il gusto del cibo più vero e concreto, attraverso un menu completo che invita l'ospite a fare un viaggio in un paese lontano, moderno, rigoroso e che restituisce un'altra faccia della Colombia.

Ad accompagnare la proposta gastronomica, una carta dei vini contemporanea, che dà spazio non solo alle grandi maison, ma ricerca anche cantine emergenti di alto livello e con un occhio molto attento al mondo dei vini naturali. Bianchi, rosati e rossi provenienti dalle migliori aziende vinicole italiane, spumanti e champagne, i migliori vini del Sud America, vini dalla Spagna, Francia e alcune chicche di altri paesi europei. Non mancano gli spirits, le birre e i cocktails realizzati dalla bartender Myriam Riboldi.

Orari di apertura

Dal lunedì al venerdì dalle 19.30 alle 00.00

Sabato dalle 12.30 alle 15.00 e dalle 19.30 alle 00.00

Giorno di chiusura: domenica

Contatti

Mitù

Via Panfilo Castaldi 28, 20124 Milano

info@mitu-restaurant.com - 02 49404925

Ufficio Stampa:

Adele Bandera | adele@adelebandera.com | 349.7668012

Erika Del Largo | erika@adelebandera.com | 347.3825895