

Meglio un uovo oggi o un impasto perfetto a Natale?

Creatività in cucina e MUM 5. Da oggi su BlogMyMUM.com



[LOGIN](#) [REGISTRATI](#) [SEGUICI SU](#)

Cerca nel sito

Invia

[IL MIO COMUNE](#)

Krph Rslqrql Hfrqrp dl Fxokud Vshwdfrd Vsrw Ohflw% Vdxwh Vfhqjh Prvwul Ydjjl 5:rud



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG



» [Corriere della Sera](#) > [Blog](#) > [Food & Go](#) > [La Nobile sfida](#)



di Alex Guzzi
dic
05

La Nobile sfida



L'unione di due competenze per crearne una terza: qualcosa di nuovo e di inedito che metta d'accordo un gran numero di persone attorno a una tavola. Non si tratta di un indovinello,

ma della formula del nuovo ristorante Nobile, inaugurato ieri a Milano in corso Venezia accanto alla storica sede dell'Automobile Club. Le competenze sono quelle di **Silvano Allambra, già signor Panino Giusto, creatore di un impero economico fondato sullo snack di classe, e Claudio Sadler, chef a due stelle, da anni titolare di una tra le più solide e affidabili cucine d'eccellenza di Milano**, con estensioni e filiazioni in Oriente. Nato dalla trasformazione di un piccolo locale pre-esistente, Nobile ha incorporato parte dei bellissimi sotterranei dai soffitti a volte in mattoni del vicino Automobile Club ricavandone una sala articolata, accogliente ed elegante, intima ma non troppo pretenziosa. Nobile è pensato per una giornata che inizia con una caffetteria ricca e di classe, prosegue con un mezzogiorno in classico stile milanese, appetitoso, veloce e, va da sé, con panini d'autore e pochi piatti, prosegue nel pomeriggio con il ritmo tranquillo di una bella tea-room per giungere ad una cena garbata e gustosa in puro stile easy by Sadler, con spesa media sui 40-50 euro, calice di vino incluso. La scelta della materia prima, dai salumi al pesce, è di alto livello (uno dei punti che hanno subito favorito l'intesa Sadler-Allambra), la cantina è contenuta, ma ben selezionata (con alcune chicche come il Morellino "verace" di Mantellassi), il servizio impeccabile, curato da una storica collaboratrice di Allambra.



nel marchio si sottolinea la vocazione a bistrò del locale

La location di Nobile è strategica di giorno, interessante nel pomeriggio, da creare la sera, ma col vantaggio di una grande accessibilità e di facile parcheggio. A giocare a favore del nuovo locale è la scelta di **proporre una cucina d'autore in modo informale**, secondo una tendenza che accomuna ormai molti grandi cuochi nel mondo,

FOOD&GO / cerca nel blog

La creatività in cucina inizia con MUM 5.

Scopri la nuova MUM 5 BOSCH e tutti i suoi segreti solo su:

BlogMyMUM.com



FOOD&GO / Alex Guzzi



Alex Guzzi

Nato a Milano nel 1952, maturità classica, facoltà di Agraria, diplomato illustratore alla Scuola d'arte del Castello di Milano. Ha lavorato come illustratore fino al 1991, su temi di natura e alimentazione. Gastronomo e sommelier, traduttore dall'inglese e autore di diversi volumi e guide, ha collaborato dal 1989 con Capital, Dove e Touring Club su itinerari e speciali a tema enogastronomico e dal 2005 con Identità Golose di Paolo Marchi. Dal 2000 firma la rubrica quotidiana A tavola (recensioni di ristoranti) sull'edizione milanese del Corriere della Sera, oltre a rubriche di vini e gastronomia su Gente, Chi-Salute e Fool.

FOOD&GO / le categorie

- Andar per cantine
- Cibi rari e gustosi
- Cucina in tv
- Cuochi famosi
- le cucine di Milano
- Luoghi del cuore
- FOOD&GO / più letti
- Vivace, Adagio e Minuetto, dirige Gualtiero Marchesi
- La sfida di Eats
- Gli storiatori di Calvisano
- Quella platessa che ci piace tanto
- In cantina con Walter
- FOOD&GO / ultimi commenti
- Cucinando con lo chef
- 08.11 | 11:40 [goldwing](#)
- Hotel con vista (e cucina)
- 02.11 | 19:26 [Lettore_2121915](#)
- Ottimo, anzi Massimo
- 16.10 | 22:16 [Lettore_731206](#)
- Quella platessa che ci piace tanto
- 03.10 | 17:05 [Alex Guzzi](#)
- Quella platessa che ci piace tanto
- 26.09 | 01:44 [chefPiri](#)
- FOOD&GO / archivio post
- dicembre: 2011
- <
- >
- lu mamegi vesado
- 1 2 3 4
- 5 6 7 8 9 10 11

desiderosi di misurarsi con un pubblico più ampio ed eterogeneo, con l'adrenalina che scorre nei momenti di punta. Una tendenza che ha un illustre antesignano in Paul Bocuse, il profeta della *nouvelle cuisine* che, dopo aver creato con successo ben 4 bistrot a Lione, intervistato alla vigilia del suo 80° compleanno mi confessò: *se dovessi esprimere un desiderio, vorrei creare un nuovo locale ancora più semplice, facile e giovane, con prezzi più accessibili.*

1213 14 15161718
1920 21 22232425
2627 28 293031

Quello del grande maestro resterà forse un sogno, mentre il neonato sodalizio Sadler-Allambra sembra destinato a produrre presto nuove sorprese.

Nobile Bistrò de Milan Corso Venezia, 45 20121 Milano Tel. 02.49.52.65.92 www.nobilebistro.it

photo by Moira Pringle -Nikon 1 V1

Tags: **Allambra, bistrot, caffetteria, Nobile, Panino Giusto, Sadler**

11 1 57

I VOSTRI COMMENTI

0

Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Corriere.it.

Se sei già un nostro utenti esegui il altrimenti

Post più recenti



Post precedenti

[Mappa del sito](#) | [Credits](#)

UFV Txxrwg; Jd}hwed; Fruinh P reih; HcP xqgr; P òufd; Gdgd; UFVP hgijurxs; Irqgd}kqh Fruinh; Irqgd}kqh Fxwcd

Vhuylj; Vfuyl;