



| MACHA |



15 FEB 2017 / 16:02



## Nuove aperture a Milano. Orientalismi, pop up, ramen bar e il Perù gourmet di Quechua

Mentre i grandi colossi della ristorazione veloce made in Usa si preparano a invadere il centro città, a Milano si delinea con insistenza la mania del ramen bar, da Misoya alla Bottega di Toridoll, a Tatsu Ramen. Tra le curiosità il bistrot dedicato al tè matcha, la cucina del Nord Est e il peruviano gourmet.





| MACHA |

## Dal tè matcha al Perù

Si resta in Oriente con la proposta del **Macha Cafè**, bistrot-bar dedicato al tè matcha, che i giapponesi riconoscono per tradizione come rimedio calmante e vitaminico, ricco di antiossidanti, nonostante una percentuale di caffeina superiore alla media dei tè. L'idea è di **Tunde Pecsavari**, già proprietaria a Milano del ristorante giapponese Bento, l'estetica è quella di un caffè nord europeo, dove si arriva (in zona Fondazione Feltrinelli) per rilassarsi sorseggiando una tazza di matcha, ma si può anche mangiare. Colazione dolce o salata, pranzo veloce con pancake, avocado burger, toast, sushi, tutto accompagnato dal tè. E per l'aperitivo cocktail insoliti che sfruttano le qualità del matcha. Ancora etnico, ma dall'altra costa del Pacifico, in via Meda, con **Quechua**, Alta Cucina Peruviana. Il ristorante inaugurato appena poche ore fa porta la firma di **Rafael Rodriguez**, e come Pacifico (che in via Moscova declina la filosofia del pisco bar con ceviche), si propone di far scoprire alla città la cucina peruviana gourmet. Tre i menu degustazione: 65, 75, 85 euro per l'interpretazione tradizionale, la moderna e il percorso dello chef.