



MACHA

CORRIERE DELLA SERA

Le virtù del tè verde giapponese dalla colazione fino alla cena

Ha aperto in viale Crispi il primo «matcha bar» di Milano: sano e curioso

«È da un po' che sognavo di aprire un locale focalizzato sul tè verde e adesso che all'estero, dal Giappone fino a Londra e New York, è partito il trend del "matcha bar" ho pensato fosse il momento giusto per proporlo anche qui a Milano». Così Tunde Pecsvári, titolare insieme con Antonio Scognamiglio anche del Bento Bar e dell'Osteria Brunello in corso Garibaldi, presenta Macha, il primo «japanese café» milanese inaugurato a metà luglio in viale Crispi, proprio di fronte al nuovo palazzo in costruzione della nuova Feltrinelli.

Ma che cos'è il matcha? Si tratta di una pregiata varietà di tè verde giapponese dalle benefiche qualità nutrizionali, energizzanti, antiossidanti che qui è usato per preparare bevande ma anche torte, muffin, gelato e specialità dolci proposte dalla cucina. Qualche esempio? Oltre al classico tè, il cappuccino matcha con latte di soia (1,50 euro), la cheesecake (3 euro), un must del locale, ma anche i pancake, il



Piccolo Il Macha ha 18 posti a sedere ma offre anche il servizio take away

tiramisù, e poi spremute e centrifughe. «Questo è un piccolo locale salutista chic dall'atmosfera intima e tranquilla, dove mangiare e bere bene, in modo sano, ma soprattutto stare bene: si possono trovare anche piatti vegetariani e an-

Stile

L'ambiente è ispirato alle caffetterie del Sol Levante: colori pastello e linee essenziali

che vegani, ma ci sono proposte per tutti». E non solo per i matcha-lovers: in menù ci sono anche piatti senza questo ingrediente come il sushi classico con il pesce (1,50 euro), oppure vegetariano (1 euro) e tra le specialità della casa l'avocado toast e l'avocado hamburger, con il frutto esotico al posto del pane. «Un altro trend che arriva dall'estero — spiega ancora Pecsvári —. Questo locale è stato concepito per essere vissuto tutto il giorno, dalle 8 del mattino fino alle 22 qui si può gustare la prima colazione, ma anche il pranzo, la merenda, l'aperitivo, infatti stiamo lanciando la birra e i cocktail, come il "Matcha mule" e il "Matcha mojito", e la cena».

L'ambiente è ispirato alle caffetterie giapponesi, dai colori pastello e dalle linee molto essenziali e pulite, con circa 18 posti a sedere: e non manca un angolo dedicato al take away.

Laura Vincenti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Macha, viale Crispi 15, tel. 02.45.47.30.46

● Orari: dalle 8 alle 22.
Chiusura settimanale la domenica

● Tra le specialità in lista, cappuccino matcha con latte di soia, cheesecake, tiramisù, centrifugati e avocado burger



|MACHA|