



DAVIDE ZUNINO, LO CHEF DEL RISTORANTE MIMMO MILANO, ALL'EDIZIONE TASTE OF MILANO 2015

Milano, 4 giugno 2015. All'inaugurazione di **Taste of Milano**, l'evento dedicato all'alta ristorazione, (dal 3 al 7 giugno, al Superstudio Più in Via Tortona 27 a Milano) un pubblico numeroso e appassionato di gourmet, foodies, appassionati e golosi, ha accolto ieri con grande entusiasmo le proposte di **Davide Zunino**, chef del **ristorante Mimmo Milano**, locale cool milanese dove l'alta qualità e l'alta ristorazione incontrano il bello e l'eleganza.

Un posto fresco e confortevole, dalle linee e sapori tanto spontanei quanto accoglienti, tutto opera del giovane ristoratore **Mimmo Di Vivo**, classe 1970, anima del locale, con consolidata esperienza nel settore.

Lo chef **Davide Zunino** ha proposto 4 tra i piatti più rappresentativi del menù del ristorante e del suo stile e tecnica inconfondibili, in grado di abbinare più elementi, sperimentare accostamenti inusuali che riescono a coesistere al pari dei gusti comunemente riconosciuti.

Belli, colorati, buoni, buonissimi, dai sapori energici, dinamici e mai tediosi **i piatti di Davide Zunino emozionano ed esprimono carattere, tra questi ieri sono stati presentati:**

- **Risotto alla rapa rossa**, semi di papavero, gambero rosso e limone sotto sale
- **Pescato del giorno** con latte di cocco e curry vindaloo
- **Filetto di cervo** con colatura di ricotta affumicata, mostarda di pere e patata americana
- **Piatto expo "Macedolio"**

Davide Zunino, classe 1979, nasce in Liguria ad Arma di Taggia, in provincia di Imperia. Diplomato all'Alberghiero di Arma di Taggia nel 1999, Davide vanta un bagaglio di esperienze nei ristoranti più prestigiosi della riviera ligure ("Paolo e Barbara" a Sanremo, "La Conchiglia" ad Arma di Taggia, "L'Olio Colto", sempre a Taggia e il "Restaurant de Paris" all'Hotel de Paris di Sanremo) e all'estero, soprattutto a Barcellona, patria della cucina molecolare, dove ha lavorato per numerosi anni e a cui si sente fortemente legato.

La sua è una cucina moderna e scintillante che, con disinvoltura, affronta il pesce o la carne ricamando intorno una serie di sfumature e contrasti che amplificano o correggono il sapore primario con rimandi (soprattutto acidi) degni di nota, utilizzando spesso gelati e granite, a volte perfino in contemporanea.

Una cucina leggera e genuina, elegante e dai sapori intensi che privilegiano la freschezza di prodotti stagionali, scelti soprattutto sul territorio.

Una cucina “Antica” che tuttavia permette incursioni alla modernità e si concretizza in piatti di “Food design”, come se la tradizione si esprimesse appieno proprio attraverso queste rivisitazioni.

Davide utilizza principalmente prodotti locali, della massima qualità.

Il suo ingrediente segreto è l'olio di oliva, frutto della passione per la terra che arricchisce e personalizza ogni pietanza, rigorosamente taggiasco.

Innovazione e tradizione, qualità e stagionalità sono i fattori fondamentali della sua cucina.

Il Ristorante MIMMO MILANO nasce nel dicembre 2011 ad opera del giovane ristoratore Mimmo Di Vivo, classe 1970.

Un ambiente elegante, fresco e confortevole, linee e sapori sono tanto spontanei quanto accoglienti.

Un ristorante dove ambiente e tavola sono capaci di esaltare gli ingredienti semplici ma ricercati.

Un luogo dove il bello incontra il buono.

Mimmo è stato in grado di creare un perfetto equilibrio tra eleganza e comfort per far sentire i propri ospiti come a casa.

Il ristorante è composto da due ambienti che possono accogliere un centinaio di persone circa, offrendo un'atmosfera calda e raffinata grazie agli arredi in legno e ferro battuto, le travi a vista bianche che rendono l'ambiente quasi nordico con tanto di suggestiva mansarda. Il profumo del pane fresco fatto in casa, le candele, i caminetti a legna... ogni dettaglio è combinato per creare un'atmosfera intima ed accogliente. La cucina a vista, che si affaccia sulla sala principale, offre la possibilità di vedere lo chef e il suo staff all'opera nella preparazione della pasta fatta in casa e nell'assemblaggio dei prelibati piatti con una leggera nota contemporanea.

Una selezione accurata di numerose etichette di vini e Champagne, ricercate tra le migliori in Italia ed all'estero, accompagnano infine i sapori raffinati dei piatti di Mimmo Milano.

Per informazioni: Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano
Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889
Valentina Berti valentinaberti@fcomm.it M +39 342 0686448
Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M+ 39 340 9605508