



INAUGURA MOLOCAFE: IL NUOVO IMPERDIBILE INDIRIZZO DELL'ESTATE DI FORMENTERA

*A due anni dall'apertura, il Ristorante Molo47 si amplia e inaugura a giugno Molocafe,
il luogo ideale per vivere l'atmosfera conviviale e rilassata
dell'Isola in ogni momento della giornata*

Formentera, maggio 2019. Il 28 giugno inaugura **Molocafe**, il nuovo locale dello Chef Antonio D'angelo a Formentera, che sorge negli spazi adiacenti a Molo47, ristorante aperto nel maggio 2017 nell'elegante porto di Formentera.

Con un'offerta disponibile per tutta la giornata (dalla colazione, pranzo, aperitivo fino al dopo cena) Molocafe è un luogo che celebra la convivialità: un grande bancone accoglie gli ospiti in un'atmosfera informale e rilassata, in cui domina lo stile mediterraneo grazie ad arredi in color pastello dalle tonalità marine.

Il menu, veloce e di grande qualità, è ispirato ai classici della tradizione spagnola: dai bocadillos alle tortillas a insalate sfiziose. Non mancano piatti internazionali reinterpretati con creatività come l'hamburger di wagyu, Fish&Chips, domburi di salmone e la palamaita tataki.

Molocafe è anche il posto ideale per cocktail ricercati: qui gli appassionati più esigenti possono attingere a un'ampia selezione di *spirits* e distillati, in un'atmosfera elegante e divertente, spesso animata da concerti e Dj set.

Prosegue così il progetto a Formentera dello Chef Antonio D'angelo iniziato nel 2017 con **Molo47**, ristorante che oggi è già un vero e proprio punto di riferimento per gli amanti del buon cibo di passaggio sull'Isola.

I due locali, diversi ma complementari, puntano a rivoluzionare gli standard della ristorazione a Formentera, grazie a una cucina dal sapore metropolitano ed internazionale che si integra magistralmente con lo spirito del luogo.

La proposta *easy-chic* di Molocafe si aggiunge a quella più ricercata di Molo47, caratterizzata da un menu che rispecchia perfettamente l'essenza della cucina di Antonio D'angelo in cui ingredienti e tecniche della tradizione italiana si alternano con estro e sapienza a quelli della cultura nipponica.



NOTE STAMPA

MOLO47

Molo47 è il ristorante dello Chef Antonio D'angelo, campano di origine, e da oltre 16 anni anche Executive Chef di Nobu Milano, Simone Masuzzo, pasticcere appassionato di grandi vini, e Daniele Bettinzioli, esperto di compravendite immobiliari con un particolare gusto per l'architettura.

Inaugurato nel maggio 2017 nell'elegante porto di Formentera, è un luogo dove la cucina e il relax convivono con la qualità di piatti unici e un forte senso della convivialità. Essenzialità, rispetto massimo delle materie prime e valorizzazione dei sapori sono alla base della cucina di Antonio D'angelo. Un incontro tra ingredienti e tecniche italiane alternate con grande estro e sapienza a quelle della cultura nipponica: due anime sapientemente valorizzate e continuamente reinterperate e innovate.

Il menu predilige piatti di mare, con una preferenza per i pesci poveri e meno consueti. Non mancano piatti a base di carne, ne sono esempio quelli di wagyu giapponese. I sapori sono equilibrati e intensi al tempo stesso. L'ambiente è raffinato e luminoso: l'area interna presenta una forte identità marittima con eleganti dettagli di stile che si ritrovano anche nel giardino d'inverno, un luogo intimo e suggestivo caratterizzato da resine, tessuti Navy e lunghe liste di legno che offrono alla vista l'ampiezza dell'orizzonte.

Molo47 è aperto da aprile ad ottobre tutti i giorni a cena.

CHEF ANTONIO D'ANGELO

Campano di origine e lombardo di adozione, lo Chef Antonio D'angelo ha condotto un percorso professionale eclettico che ha definito nel tempo la spiccata personalità della sua cucina. Fin da piccolo il suo mondo è accompagnato da momenti legati alla gastronomia. Il padre, attento conoscitore delle materie prime della propria terra è sempre andato alla ricerca dei migliori prodotti della provincia. Per Antonio gli anni in famiglia sono stati ricchi di colori e profumi: la vista e il gusto si sono formati tra sapienti preparazioni di conserve e incontri olfattivi di ogni tipo, dall'odore dei peperoni arrostiti lungo le strade, agli aciduli sentori del negozio specializzato in sott'aceti e sott'olio.

Dal 1991 al 2003 collabora come Chef de Partie in diversi hotel e ristoranti del nord Italia e come Sous Chef in due rinomati ristoranti del Bresciano, tra cui lo stellato Leon D'oro.

È nel 2004, dopo un anno nelle veci di Sous Chef al ristorante Nobu di Milano, che Antonio viene scelto da Giorgio Armani per diventarne il suo Personal Chef, riconfermandosi in questo ruolo per quasi un quinquennio.

Dal 2009 ad oggi vive la sua esperienza più gratificante alla guida della brigata del ristorante Giapponese Fusion di riferimento mondiale: Nobu a Milano. Anni di intenso lavoro e soddisfazioni professionali. La cucina di Antonio, fortemente influenzata dal confronto continuo con il circuito dei ristoranti Nobu presenti nel mondo, è caratterizzata da una visione globale dell'utilizzo degli ingredienti.

Una costante e profonda ricerca dell'eccellenza delle materie prime lo vede coinvolto in prima persona nella gestione di una "farm" familiare in provincia di Brescia, da lui costruita e gestita, dove si dedica con grande passione a coltivazioni di wasabi, cavoli, alberi da frutto e altri ortaggi rari, oltre ad allevare diverse razze di galline, oche, anatre, fagiani e capre.

Quella di Antonio è una ricerca che si estende anche alle tecniche di cottura, dal tataki, l'aburi e il shimofuri alle marinature, tutte fortemente percepibili nei piatti del suo Ristorante Molo47 a Formentera.



Per informazioni:

molo47restaurant.com/

Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it