



Cooking Box Delivery. Esiste un modo molto divertente per riprodurre **piatti gourmet** direttamente a casa. Si tratta delle nuove **Cooking Box** dello **chef Andrea Cutillo** del ristorante **Particolare Milano**. Prima di procedere, però, bisogna fare un passo indietro e analizzare cos'è una Cooking Box. Questa non è altro che una confezione che contiene tutto il necessario per preparare una **specialità culinaria regionale**. Un'**idea estremamente innovativa**, quella della Cooking Box, per rendere la cucina un'**attività semplice, rapida e alla portata di tutti**, ovviamente in modalità delivery. In questo modo, **cucinare come uno chef non è mai stato così facile** e i risultati potranno parlare da sé.



Eleganza e semplicità nelle cooking box e nel delivery dello Chef Andrea Cutillo

Andrea Cutillo è uno **chef** del ristorante **Particolare**, in Via Tiraboschi 5, a **Milano**. Si distingue per la sua proposta culinaria che abbina **semplicità a eleganza**, senza dimenticare la **valorizzazione delle materie prime**. Il menù è in **mutamento continuo**, questo perché viene rivolta particolare attenzione alla **stagionalità** e all'**ispirazione** dello chef. L'**instancabile curiosità e voglia di sperimentare** lo qualifica conferisce grande originalità ai suoi piatti, che risultano **originali e unici**. È proprio questa passione che lo porta anche ad arricchirli di **elementi e abbinamenti interessanti mai pensati prima**.



Lo chef Andrea Cutillo

Creativa e mediterranea, così si definisce la cucina di **Andrea Cutillo**, con un'attenta selezione di **piccoli produttori** e una forte attenzione a privilegiare l'allevamento italiano ed etico. Una cucina senza fissa dimora, ma assolutamente di sostanza e d'effetto: tanti crudi, un salto in Spagna alla ricerca della carne più prelibata, qualche spunto dall'Asia e così via.



Bollicine e vitigni autoctoni nell'enoteca di Particolare Milano

Oltre a essere un ristorante di ottima qualità, **Particolare Milano** offre anche un'importante selezione di vini. La carta è stata creata privilegiando sia i piccoli produttori che le grandi realtà legate al territorio nazionale. La stessa si completa con tante bollicine e diversi vitigni autoctoni, con scelte che spaziano dal Nord Italia fino ai territori del Sud. Così facendo, anche il consumatore più esigente potrà sentirsi appagato e soddisfatto. L'intera enoteca di **Particolare Milano** offre, inoltre, sconti fino al 40% rispetto al prezzo in carta e fino al 15% se si opta per l'asporto, con spedizioni in tutta Italia.



Nel campo degli **aperitivi** le **proposte cambiano di settimana in settimana**, in base agli spunti del **sommelier Luca Beretta**. L'aperitivo, infatti, è il rito che mette d'accordo i palati più diversi. Da chi ama il sapore dolce e fruttato a chi preferisce quello più fresco e speziato. Le proposte di **Particolare Milano** sanno **accontentare e sorprendere** sempre tutti, creando un **perfetto accompagnamento alle chiacchiere** di un piacevole ritrovo tra amici o in famiglia.

- 
- 

Cooking Box e delivery da Particolare Milano

Ogni luogo può essere “particolare”, ma questa è la scommessa di un **trio di soci** che hanno in comune la **passione per la ristorazione**: lo chef **Andrea Cutillo**, il maître e sommelier **Luca Beretta** e il manager **Mino**. Hanno creato la loro **tana**, che vuole essere **punto di accoglienza per chiunque abbia voglia di uscire e sentirsi a casa**. Per chi desidera un buon **cocktail** ma forse anche una **cena**, oppure per chi vuole regalarsi un **aperitivo post lavoro**. A disposizione **ventisei coperti** all'interno e circa **quaranta** nel **giardinetto esterno**, **attorniato da piante e luci soffuse**. Ecco perché Particolare.



I tre soci di Particolare Milano

Il ristorante **Particolare Milano** ha saputo affrontare a testa

alta le conseguenze del periodo di pandemia. La **formula del successo** è data in primis dall'**ampio spazio all'aperto** di cui dispone, che ha rappresentato **uno dei principali motivi di scelta** da parte della clientela. Un **autentico giardino di oltre 100 mq nascosto a Porta Romana**, grazie al quale la **sicurezza dei clienti** è stata **ampiamente garantita**, generando un contesto in cui è facile dimenticarsi delle distanze da mantenere. Anche **l'interno è stato rinnovato**, abbellito con **fiori e piante di stagione**. Tra i prossimi obiettivi spicca la creazione di un vero e proprio **orto sospeso**.



Asporto, delivery e innovative Cooking Box

La delicata situazione in corso ha dato il via al servizio di **asporto e delivery** del ristorante Particolare Milano, tuttora attivo. Un servizio funzionante **sette giorni su sette**, con **consegna personalizzata** su Milano e hinterland tramite auto. A disposizione anche il **servizio dedicato al vino** per farlo arrivare in tavola **fresco** e pronto per essere stappato, prenotandolo anche solo due ore prima della consegna.



Oltre a ciò, il ristorante ha lanciato un **nuovo progetto di Cooking Box**. Vale a dire dei **'pacchetti' per giocare a fare lo chef**, con tutti gli ingredienti, dosi per due persone e qualche passaggio facilitato per realizzare autentici piatti gourmet. Da un unico prodotto, difatti, è possibile dare vita

a piatti gustosi e originali. Tra le Cooking Box più in voga offerte da Particolare appaiono: il **Polpo tre cotture** con patata viola, olive taggiasche e sedano, il **Risotto al Parmigiano** con crudo di gamberi, pesto in polvere, pomodorini confit e lime e il **Tiramisù Particolare**, fiore all'occhiello delle proposte.

- 

Polpo tre cotture

- 

Tiramisù Particolare

Cooking Box e shop online per il delivery

Il ristorante meneghino si è progressivamente **convertito anche in un piccolo shop online**, sia per le Cooking Box che per tutto quello che di norma si può trovare esclusivamente al ristorante, come: **pesce di qualità selezionato, tagli di carne particolari e bottiglie di vino da enoteca**. Ciò concretizza una modalità inedita per essere **sempre vicini agli ospiti**. Sul sito del ristorante, infatti, si possono trovare **ogni giorno svariate offerte di carne, pesce fresco e verdura**.



Ultimo aspetto da tenere in considerazione, ma non meno importante, riguarda il fatto che il ristorante è **totalmente plastic free**. In altre parole, **rinuncia agli oggetti monouso in plastica**, prediligendo l'uso di alternative che consentono

di mantenere la necessità di igiene, conservazione e integrità. Sono presenti, quindi, **asciugamani riciclabili** nei bagni e una filosofia che si sostanzia nella **lotta allo spreco dei rifiuti in cucina** e al **risparmio energetico**.



testo di Laura Doardo

INFORMAZIONI:

<https://www.particolaremilano.com/>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/cucina-siciliana-scicli-modica-a-milano-301/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/milano-riparte-dalla-cultura-musei-arte-libri-teatri-301/>