



Il Viaggiatore Magazine – Osteria del Portone – Melegnano, Milano

Ha appena riaperto, lo scorso 7 giugno, **Il Garden, l'angolo verde e il tempio dei cocktail dell'Osteria del Portone di Melegnano, in provincia di Milano.**

L'Osteria del Portone rappresenta un luogo unico nella realtà di Melegnano, si affaccia sulla piazza principale che guarda al **Castello Mediceo**: una targa appesa alle pareti ne attesta la sua storicità, presente sul cuore della cittadina dal 1722 con una locanda con stallazzo a 10 km da Milano, lungo l'antica via Emilia.

Una gestione squisitamente familiare: **Luca Daniotti**, lo **chef** e **Mara Zambelli**, la **responsabile di sala**, si sono conosciuti sui banchi di scuola dell'alberghiero ed è scoppiato l'amore, complice qualche stagione passata insieme sulla costa romagnola. Oltre a loro in sala si trova il padre dello chef, Antonio Daniotti. Dopo un paio d'anni insieme, nel 2007, hanno aperto la loro attività: il **Doimoi American Bar** proprio di fronte al giardino dell'Osteria del Portone.



Il Viaggiatore Magazine – Osteria del Portone – Melegnano, Milano

Proprio grazie all'attività i due giovani hanno chiesto di affittare il giardino antistante il Domo American Bar per l'estate, innamorati di uno spazio tanto grande e verde nel cuore di Melegnano. Quando hanno visto anche gli interni dell'antica osteria se ne sono innamorati e trasferiti subito, da un lato all'altro della strada.

Una realtà e tre anime: dalla cucina dell'Osteria Del Portone, a Enò, la cantina accogliente e intima con una selezione importante di vini naturali e a Il Garden, regno dell'aperitivo di qualità e dei cocktail con un ampio dehor e l'atmosfera lounge all'aperto per il periodo estivo.

Il garden è il regno dell'aperitivo di qualità e dei cocktail: un bell'esperimento che piace molto ai giovani e unisce la passione dello chef Luca Daniotti e della compagna Mara Zambelli nel lavoro come nella vita. L'ampio buffet di qualità curato dallo chef, con salumi del territorio, piatti del giorno e in accompagnamento la focaccia realizzata con la lenta lievitazione e l'uso di lievito naturale con la farina biodinamica naturale di Molino Sobrino.



Il Viaggiatore Magazine – Osteria del Portone – Melegnano, Milano

Difficile resistere anche alla focaccia di grano arso che viene elaborata con la farina di Mulino D'Addario, uno dei due produttori in Puglia che produce ancora autonomamente.

La scelta per l'anima dei cocktail è caduta sul **barman Dario Di Palma** che ha ideato il **"Cocktail Book"** un insolito menù nel quale scoprire oltre 200 anni di storia dei cocktail e una scelta di più di 60 drink, alcuni dei quali hanno fatto la storia del bere miscelato, altri sono proposte di grandi guru del settore ed altri di sua creazione. Non può mancare una selezione accurata di distillati da tutto il mondo, dai rum agricoli bianchi haitiani a quelli più barricati, dai forti sapori speziati, fino ad un excursus sugli alcolici sudamericani e ai rum con vari metodi di lavorazione, di produzione francese, spagnola e inglese.

Per informazioni e prenotazioni: Osteria Del Portone – Via Conciliazione 27 – Melegnano – tel. +39 02 9835366 – info@osteriadelportone.com – www.osteriadelportone.com