

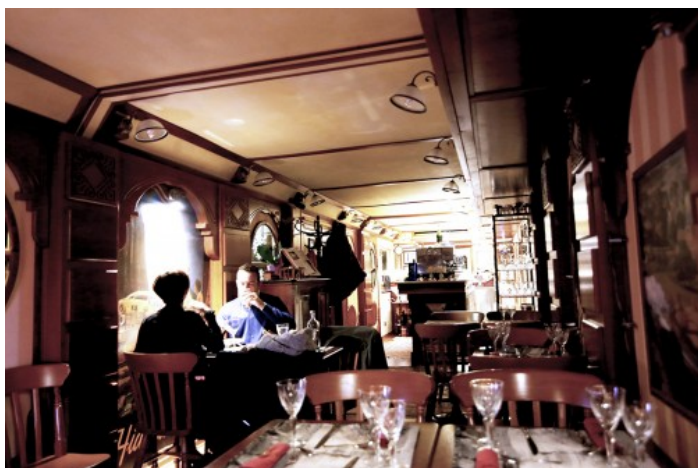
[Gazzetta dello Sport.it](#) > Jetlag

mar
20

[FuoriBinario, il ristorante che viaggia nel mondo dei sapori](#)

di [Emanuele Bompan](#)

Stufi dei pretenziosi ristoranti gourmet milanesi? hamburger bistrò, ramen restaurant e cena a 24 portate minimal hanno già riempito le vostre serate e svuotato i portafogli? è giunto il momento di prendere il coraggio a due mani e abbandonare i lidi quieti della cerchia della Circonvallazione e addentrarsi nella periferia dell'hinterland milanese, fino a qualche anno fa tempio delle osterie da camionisti e dei risto-pizzabar. A **Rodano**, nella zona di Segrate (Milano est) ha recentemente aperto **FuoriBinario**. Il nome è letteralmente un truismo, dato che il neobistrot trova spazio all'interno di un treno inglese dei primi del '900, collocato appunto fuori binario. Nasce da un'idea di **Monica Sartoni Cesari**, chef/giornalista e insegnante dei corsi di cucina Sale & Pepe, che cercava un luogo nuovo dove fare cucina *off*. Gli interni sono molto originali e accoglienti, quasi discrasici (con piccole migliorie da fare) con il contesto in cui è immerso.



Il viaggio che propone è quello dentro una cucina fusion, regionale e internazionale, che spazia ovunque. Ci sono le samosas e i dim sum croccanti, i rolls di salmone con salsa teriyaki. La pasta, integrale e fatta in casa, include chicche come la **Calamarata** con ragù di calamari e pescatrice allo zafferano. Secondi come la Tempura di gamberi in panko con salsa teriyaki e sesamo o le Costine laccate cotte a bassa temperatura. **Prezzi abbordabili**, con menu sui 35€ e servizio easy-going e onesto.



La nota divertente è data dai brevissimi blackout che danno l'idea di entrare in galleria (ma la colpa in realtà è della utility elettrica). Poco male: i bambini si divertono e una piccola imperfezione rende ancora più umano il locale. Date un occhio al venerdì quando vengono serviti piatti speciali da tutto il mondo, sia di carne che vegetariani. Andate in stazione e preparatevi a partire!

Per prenotazioni e informazioni al pubblico:

FuoriBinario – Via Filippo Turati, Rodano (Milano)

Tel. 380 7521812

Tags: [Bistrot](#), [FuoriBinario](#), [ristorante](#), [rodano](#)Commenta: [0 commenti](#)[Tweet](#) [Log In](#)mar
16**Finalmente è Sabadì**di [Emanuele Bompan](#)

Cercavo un cioccolato per una degustazione di rum spagnoli. Un contorno divertente da aggiungere alle pompose e complesse degustazioni del nettare di canna da zucchero. Il fato volle che un ufficio stampa inviasse proprio quel giorno un press-release di Sabadi. Curiosità, vediamo di prendere qualche campione per la degustazione. Poi è accaduto l'inaspettato. Apro la scatola di campioni di cioccolato di Modica e subito capisco di trovarmi di fronte a qualcosa di unico, quanto divertente e saporito.



Sapori originali, profondi, slow che si sciolgono in bocca. Si sente la Sicilia, Modica e i suoi prodotti dentro. La cannella della circolate Nella, i peperoncini dello sri Lanka. Il mandarino tardivo di Ciaculli. Il pepe bianco di Sarawak. O il sale marino di Trapani. Tutto cacao ecuadoriano di altissima qualità. Presidi slow-food e quant'altro.



Sabadi. È il giorno della vita in cui si prende il giusto tempo per se stessi e si respira la bellezza della vita. Un giorno che forse non esiste. Ma che in bocca si sente eccome. E che è un piacere fino dal packaging che ricorda di "take your time and enjoy". Scartate e assaporate il profumo. Il rum è stato dimenticato in un angolo.