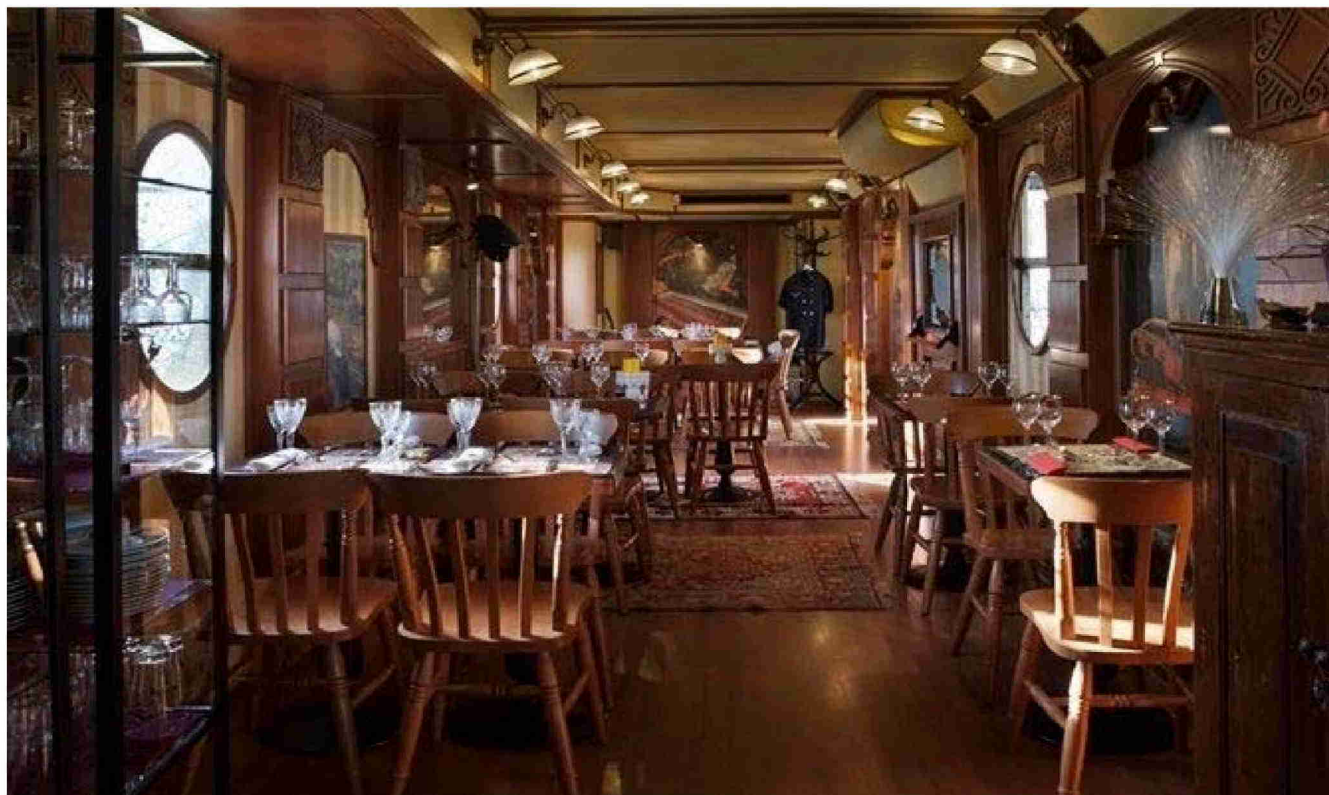


Lombardia - FuoriBinario Bistrot di Rodano

FuoriBinario Bistrot, viaggio nei sapori del mondo

Lombardia, a bordo di un treno fermo a Rodano per soddisfare i desideri gastronomici di tutte le cucine



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Si chiama **FuoriBinario** ed è un neobistrot inserito all'interno di un treno inglese dei primi del '900, grazie ad un'idea di Monica Sartoni Cesari, chef, giornalista e insegnante dei corsi di cucina Sale & Pepe. Parcheggiato a Rodano, in provincia di Milano (zona Segrate), nel bel mezzo di un piccolo e grazioso parco, propone favolosi viaggi nelle più diverse tradizioni gastronomiche del mondo.

Un curriculum completo quello in materia di cucina nazionale e internazionale, grazie all'esperienza di Sartoni Cesare e alla sua capacità di proporre varianti a piatti della tradizione, per esperienze di gusto indimenticabili. Ma da buona emiliana ci tiene a precisare: "Non è vero che per mangiare al top si debbano spendere cifre astronomiche ed entrare timidamente in punta di forchetta, come nei grandi templi della gastronomia". All'interno di FuoriBinario Bistrot si può trovare un ambiente informale e con un eccellente rapporto qualità/prezzo, ma soprattutto una cucina con ingredienti di altissima qualità, farcita di conoscenza, amore e fantasia.

Ogni giorno una festa di sapori e le serate a tema saranno tante e tutte entusiasmanti. È possibile salire a bordo a mezzogiorno, per pranzi leggeri, ma da veri gourmet. Passare nel pomeriggio, quando si trasformerà in un train café letterario, per concedersi deliziosi tramezzini, panini da chef, torte spettacolari e biscotti fatti in casa. Arrivare alle 18,30, per uno sfizioso aperitivo arricchito da tapas e finger food sorprendenti, o fermarsi per cena, quando il treno apre la sua prima classe, per assaporare cene deliziose degne del miglior Orient Express.

Pur rimanendo fermo, FuoriBinario, trasporterà a Parigi, Berlino, Madrid, Londra, ma anche a Firenze, Roma, Palermo e Bologna e, perché no, a New York, Rio de Janeiro, Casablanca o Bombay. Per visitare la cultura culinaria delle principali città, alla scoperta di una cucina prelibata e sensuale, da gustare con la vista e il palato. Un mondo di sapori indimenticabili. In particolare, di giovedì sera si potranno provare i piatti tipici della cucina tradizionale italiana, mentre ogni venerdì, il train bistrot partirà alla scoperta dei piatti più sfiziosi di ogni angolo del Pianeta. FuoriBinario propone anche menu per vegetariani, vegani o per chi semplicemente desidera orientarsi su piatti a basso contenuto calorico, senza per questo sacrificare il piacere del gusto.

Il menu spazia da antipasti come il Carpaccio di Prosciutto di Parma con salsa tiepida al balsamico di Modena IGP e pinoli, Quartetto di samosas e dim sum croccanti con le loro salse e chutney oppure Rolls di salmone ripieni con salsa teriyaki. Ed ancora primi piatti tra cui i Tagliolini in nero con ragù di calamari, seppie e pomodorini confit fatti in casa, Pappardelle con sugo di salsiccia a coltello piccantino e Orecchiette integrali con sugo di polpettine. Per i secondi, Tempura di gamberi in panko con salsa teriyaki e sesamo ed ancora Costine laccate cotte a bassa temperatura.