



FuoriBinario, il treno dei desideri gastronomici

SCRITTO DA [DAVID DI CASTRO](#) ON 15 APRILE 2016. POSTATO IN [LIFESTYLE](#)

Mi piace

2

G+1

2

Tweet

Share

1

Lo chiamano il **treno dei desideri gastronomici**, ma è certamente qualcosa di più. È un luogo chic ed esclusivo dove poter degustare cibi di primissima qualità. Si chiama **FuoriBinario** ed è un neobistrot, appena aperto, 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.

Articoli correlati:

Le "malattie" del nostro mondo



- [Gli 8 ristoranti italiani a tre stelle Michelin](#)
- [Glacial Express, un'esperienza unica!](#)
- [Stelle di Stelle: Harrods celebra la cucina italiana](#)
- [Nobu, nuovo concept al suo ristorante](#)
- [Guida Michelin Italia 2016: poche novità e tante conferme](#)

Parcheggiato a **Rodano**, in provincia di Milano (zona Segrate), nel bel mezzo di un piccolo e grazioso parco con area giochi per i bambini, propone favolosi **viaggi nelle più diverse tradizioni gastronomiche del mondo**. L'ideatrice del progetto, in materia di cucina, nazionale e internazionale, ha un curriculum strabiliante, come la 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. Da noi 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 sarà una festa di sapori e le serate a tema saranno tante e tutte entusiasmanti. Potrete salire a bordo a mezzogiorno, per pranzi leggeri, ma da veri gourmet. Venirci a trovare nel pomeriggio, quando si trasformerà in un train café letterario, per concedervi deliziosi tramezzini, panini da chef, torte spettacolari e biscotti fatti in casa. Passare alle 18,30, per uno sfizioso aperitivo arricchito da tapas e finger food sorprendenti, o arrivare per sera, quando il treno apre la sua prima classe, per **assaporare cene deliziose degne del miglior Orient Express**".

FuoriBinario, pur restando fermo, permette di "viaggiare" 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 degustare con la vista e il palato. Un mondo di sapori indimenticabili. In particolare, di **giovedì sera si potranno degustare 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 **menù per vegetariani, vegani o per chi semplicemente desidera orientarsi su piatti a basso contenuto calorico**, senza per questo sacrificare il piacere del gusto.



Tags: [Fuoribinario](#), [Monica Sartoni Cesari](#), [Orient Express](#), [Treno](#)

[Trackback](#) dal tuo sito.



David Di Castro

Direttore di Lusso Style, di Uomo&Manager e di Uomo&Motori.
Giornalista, appassionato di internet e dei social network. Adora viaggiare e conoscere culture differenti.

Lascia un commento