

FuoriBinario Bistrot: il treno dei desideri gastronomici



Ritorna la bella epoque e il fascino dei suoi treni e del buon vivere a bordo. Si chiama "FuoriBinario" ed è un neo-bistrot 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 di "Sale & Pepe".

Parcheggiato a Rodano, in provincia di Milano (zona Segrate), dentro un piccolo e grazioso parco con area giochi per i bambini, "FuoriBinario" propone favolosi viaggi nelle più diverse tradizioni gastronomiche del mondo. Il curriculum di Monica, in materia di cucina, nazionale e internazionale, è significativo, 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. Si può salire a bordo a mezzogiorno, per pranzi leggeri, ma da veri **gourmet**. Nel pomeriggio si trasforma in un train café letterario, per concedere deliziosi tramezzini, panini da chef, torte spettacolari e biscotti fatti in casa. E alle 18,30 c'è uno sfizioso aperitivo arricchito da tapas e finger food sorprendenti. A sera, poi, il treno apre la sua prima classe per consentire di assaporare cenette deliziose degne del miglior Orient Express", ha detto la chef.

"FuoriBinario", restando fermo, "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 degustare con la vista e il palato. Un mondo di sapori indimenticabili.

In particolare, il giovedì sera si possono degustare i piatti tipici della cucina tradizionale italiana, mentre ogni venerdì, il train bistrot parte 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.

www.fuoribinariobistrot.wordpress.com

di *Patrizia Tonin*



30 Gennaio 2016

Accedi [Tweet](#) [G+](#) [0](#) [Share](#) [Email](#)

[Food & Wine](#)

[bistrot](#) [chef](#) [cibo](#) [FuoriBinario](#) [Milano](#) [Monica Sartoni Cesari](#) [treno](#)

RSS

Rimani informato Iscriviti ai nostri RSS

SIGN UP



TWEET RECENTI

@marcopolo_news

31 gennaio 2016

Debutta a Venezia app Artplace Museum, l'arte in palmo di mano fb.me/85ON88fNU

ULTIME DA FACEBOOK

 **Marcopolonews**

Marcopolonews ha condiviso un link.

Debutta a Venezia app Artplace Museum, l'arte in palmo di mano
marcopolonews.it

Se c'è un settore che, assieme a quelli dell'informazione e comunicazione, più di altri sta beneficiando delle nuove tecnologie digitali mobili è quello della valorizzazione dell'enorme patrimonio ...

22 hours ago ·

Accedi Per usare i plug-in social di Facebook, devi passare dall'uso di Facebook come FuoriBinario Train Bistrot all'uso di Facebook come Dora Renzulli.

EXPO MILANO 2015

Nota del Consiglio di Amministrazione di Expo 2015 S.p.A.

Pubblicate le Risposte ai Quesiti per l'affidamento dei servizi di vigilanza post evento

Pubblicate le Risposte ai Quesiti per l'alienazione di beni mobili

Sicurezza cantieri, siglato il Protocollo d'Intesa tra Expo 2015, INAIL ed Enti Bilaterali per il dismantling

ICE - PROMOZIONE INTERNAZIONALE

14 aprile 2015 - 30 giugno 2016 -

PLURISETTORIALE APERTURA DI UNO