

FuoriBinario Bistrot: il treno dei desideri gastronomici

Posted on 1 febbraio 2016



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. 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. Il curriculum di Monica, in materia di cucina, nazionale e internazionale, è 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, 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, 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

Newsletter

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

Cerca nel sito...

Cerca

IL VIDEO TUTORIAL

Cocktail tutorial: il ...



Cocktail tutorial: il Barbabapà di Mattia Lissoni del Pinch, Milano

24 gennaio 2016 - Comment off

Sfogliate gli ultimi numeri



282-Dic/Gen



281-Novembre

BrandPost – articoli sponsorizzati



Sprint24, la tipografia web-to-print per il settore HORECA

22 gennaio 2016 - Comment off

L'arredo di bar, ristoranti, alberghi: mix tra design e funzionalità

menù per vegetariani, vegani o per chi semplicemente desidera orientarsi su piatti a basso contenuto calorico, senza per questo sacrificare il piacere del gusto.

<https://fuoribinariobistrot.wordpress.com/>



Accedi

Posted in: Attualità Horeca

Tagged: bistrot, FuoriBinario, Monica Sartoni Cesari, ristorante

[Iscriviti alla nostra newsletter »](#)

Ti potrebbe interessare anche

Quandoo rivoluziona la prenotazione al ristorante

Quandoo – il servizio online di prenotazione ristoranti a più rapida crescita in Europa e Asia – annuncia l'integrazione con Foursquare: da oggi tutti gli utenti della piattaforma potranno semplicemente prenotare un ristorante direttamente dalla app Foursquare. L'iniziativa...

uando

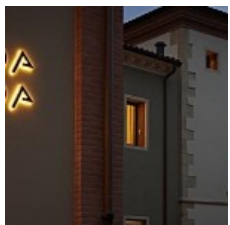
[» Leggi tutto...](#)



Bormioli Rocco e Alma presentano le Lezioni di Management

Nasce sul sito Mybusiness di Bormioli Rocco la nuova rubrica "Lezioni di Management" realizzata in collaborazione con Alma, uno dei più autorevoli centri di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Bormioli Rocco, leader nella creazione di...

[» Leggi tutto...](#)



Il ristorante Aqua Crua è nuova stella Michelin

A Vicenza brilla una nuova stella. Si tratta di Giuliano Baldessari, chef del Ristorante Aqua Crua di Barbarano Vicentino, che è stato da pochissimo premiato a Milano con una stella dalla Guida Michelin 2016, in occasione della...

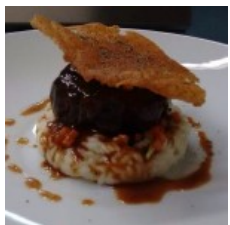
[» Leggi tutto...](#)



Ristò, il ristorante dal format innovativo

Un nuovo ristorante basato sulle eccellenze enogastronomiche e sulla ricerca di produttori locali in grado di esprimere al meglio la tipicità di un territorio, su una rinnovata attenzione alla freschezza e alle esigenze degli Ospiti. Il nuovo...

[» Leggi tutto...](#)



Giorgio Sanchez presenta il suo risotto alla parmigiana

Prendi il classico risotto alla parmigiana, preparato in proporzione con meno burro e più olio extravergine di oliva rispetto alla ricetta tradizionale. Per renderlo ancora più sostanzioso, ma non per questo meno digeribile, aggiungici quindi delle verdure...

[» Leggi tutto...](#)

Il ristorante Giorgione 's in strada con lo street food

Nate in California, le "cucine su ruote" negli ultimi tempi stanno prendendo piede anche in Italia conquistando tutti: più di cento i festival che presentano cibi da gustare con e tra le mani. Da moda è diventato...



[» Leggi tutto...](#)



21 gennaio 2016 - Comment off



Guida Pratica alla Gestione del tuo Ristorante

14 dicembre 2015 - Comment off

IL BARTENDER DELLA SETTIMANA

[Mattia Pastori: birra...](#)



Mattia Pastori: birra a 5 stelle

26 gennaio 2016 - Comment off

MAVI DRINK®

[Tutorial: il Silver Wi...](#)

MIXER WEB REPORT HOST 2015



LE GALLERY COCKTAIL ART



Cocktail art, quando il drink si beve (anche) con gli occhi. GALLERY

9 gennaio 2016 - Comment off



Cocktail art, straordinarie immagini di drink tutte da gustare. GALLERY

4 dicembre 2015 - Comment off

Lavora nell'horeca