

Al Riad Yacout trionfa la nuova cucina fusion italo-maghrebina

La storia dello Yacout è ancora tutta da scrivere... Il noto locale, aperto a Milano qualche anno fa da Antonio Moscara, sulla scia dell'entusiasmo dopo un viaggio fatto in Marocco nel 2001 insieme all'amico architetto Antonio Carratta, rappresenta la realizzazione di un "sogno"...

In Marocco Moscara e Carratta visitano luoghi affascinanti, sperimentando usi e costumi di un Paese antico, ricco di civiltà e cultura millenarie...

L'idea di Moscara è stata quella di riproporli qui da noi, in Italia, per far conoscere anche nel nostro Paese alcune peculiarità di una terra lontana: dal senso della generosità, all'ospitalità, dal gusto del divertimento a quello di una gastronomia originale e ricercata, in una location unica e irripetibile: non semplice ristorante, quindi, ma luogo di piaceri e soddisfazioni per il palato e lo spirito finora sconosciuti...

Questo il grande progetto Riad Yacout, fortemente voluto e realizzato da Antonio Moscara nel 2004: il locale si presenta oggi come un open space su tre livelli, dove ombre, vetro, ceramiche e acqua in perpetuo movimento creano favolosi giochi di luce, da Mille e una notte...

Una serata allo Yacout significa perciò godere del privi-

legio di una cena "magica", elegante e raffinata, scoprendo uno stile di vita differente dal nostro: convivialità, semplicità e accoglienza sono qui le parole d'ordine.



Ogni minimo dettaglio è stato scrupolosamente curato: l'elegante compostezza delle forme e la ricchezza degli elementi decorativi, la straordinaria architettura che coniuga linee barocche, trafori, balaustre, colonne tortili scolpite in pietra di Carparo, con l'inconfondibile stile architettonico marocchino.

Nel locale il collegamento tra i diversi livelli è rappresentato da una scala di vetro trasparente, che conduce dal piano terra fino alla "Salle Imperiale"-Cigar Room (sala ristorante riservata ai

fumatori), accuratamente arredata, impreziosita da un'armadio in legno di cedro intarsiato d'avorio, con un caminetto e una fontanella con acqua corrente, abbellita da un mosaico....

Il Riad Yacout si svela oltre che per l'architettura, anche attraverso i ricercati sapori, espressione autentica della sua identità.

Inizia così una nuova avventura: il "progetto" cucina fusion Italo-Maghrebina che prende forma, grazie all'impegno di Antonio Moscara e dello chef Marco Pirotta, accomunati da una passione per la cucina creativa pugliese, ma anche per quella del Marocco.

Da Yacout sperimentarete un viaggio indimenticabile tra piatti sostanziosi, ricchi di aromi anche forti, sapientemente bilanciati e combinati tra loro: carni, pesci, legumi, salumi, formaggi, frutta, dolci e altre prelibatezze che toccano qui veri picchi di perfezione culinaria.

Un vero e proprio "percorso del gusto", che abbraccia la migliore tradizione gastronomica della cucina pugliese e di quella marocchina, senza venir mai meno a una ricerca di genuinità, autenticità e freschezza dei prodotti.

Dolci e dessert, eseguiti con semplicità, vi permetteranno di ritrovare sapori antichi e dimenticati da tempo, quelli tipici di "originali" ricette, come il tiramisù Yacout, il dolce cus cus, il

cioccolato, la pastilla, le arance alla cannella, i gelati artigianali.

Vini rossi, bianchi, Spumanti e Champagne su Misura sono un altro punto di forza del locale: la ricca selezione dei vini proposti dal Riad vi accompagnerà in un viaggio culinario lungo la penisola italiana da nord a sud, fino all'approdo - attraversato il Mediterraneo - in terra africana, grazie all'aiuto di maîtres e sommelier.

Ma non è ancora tutto, nel riad Yacout...

Oltre a palato, durante la cena delizieranno i vostri sensi - seguendo uno stimolante calendario di programmazione settimanale - anche spettacoli dal vivo di danza del ventre, burlesque, pizzica salentina, tatuaggi all'henne, cartomante dell'astrologia araba, spettacoli di fusion flamenco arabo.

E ancora: special live sound con Yacout Ensemble; e di notte, oltre le 2.30, si prosegue con le selezioni musicali di DJ nazionali e internazionali.

Il Riad Yacout organizza anche aperitivi, after-dinner, cene private, eventi aziendali dai grandi numeri, matrimoni, inaugurazioni, rinfreschi e ricevimenti per qualsiasi occasione, sempre all'insegna dell'esclusività e dell'originalità.

Il Riad Yacout è in Via Cadore 23/25 a Milano, telefono: +39025462230; sito internet: www.yacout.it; oppure e-mail: info@yacout.it

