

OSTERIA LA LIRA MEMORIA, PASSATO E INNOVAZIONE

di Paola Vergani



Elegante ma informale, nome storico nella ristorazione monzese, l'Osteria la Lira rinasce dopo una lunga tradizione familiare, rinnovando gli ambienti mantenendo inalterata la tradizione dei piatti e dei sapori. Tutto nasce dalla passione per la cucina più di quarant'anni fa, tramandando di generazione in generazione l'importanza per la ricerca del prodotto, del gusto e della genuinità delle materie prime. Da una cosa semplice, passando per mani esperte, nasce un'opera d'arte di sapori e profumi. L'amore del proprietario Guido per l'arte e per il moderno,

hanno dato vita ad un locale dal design originale ma nello stesso tempo discreto, con toni neutri che ben si sposano ai "non colori" bianco e nero. Nero che ritroviamo su molte delle pareti ad effetto lavagna realizzate con la vernice di Monzo Paint e che si prestano agli eventi di artisti che vengono di volta in volta invitati a "personalizzarle", le piastrelle in Kerlite-Avanguardie di Cotto d'Este in Pietra d'Irlanda dai riflessi opalescenti. Gli ambienti sono diversi, intimi e riservati; tante salette ideali per cene tra amici, in coppia ma anche per eventi: un esempio ne è la cantina, in

contrasto con il piano superiore per il suo carattere rustico con volte a crociera in mattoni recuperate da un attento restauro, ospita nel primo locale la cantina distribuita da Gaja per la conservazione dei preziosi gradi alcolici e nell'altro i tavoli con le sedute modello Milano in versione bianco (che ritroviamo in diversi locali) e quelle di Paola Pavone per Gervasoni; per la conservazione di formaggi due armadi del '700 con ante in griglia metallica ed una credenza stile impero. Molti i nomi dei design presenti all'Osteria la Lira come il grande tavolo Less di Jean Nouvel per Uniform che si



Mobile polifunzionale, orto metropolitano, orto casalingo, orto mobile: i modi per definirlo possono essere molti, dipende dai punti di vista, ma sicuramente è un'idea nuova e originale. Siamo nel 2009 quando lo Studio Tanzi Architetti inventa questo orto. Un'idea nata dalla passione dell'orto e della cucina che si fonde con funzionalità e innovazione: un posto dove lavorare la terra senza fare fatica e senza piegarsi, ideale per balconi terrazzi e per chi non ha la possibilità di un pezzo di terra. Una vasca che contiene 35 cm di terra, copribile e con la possibilità di personalizzarlo con ribalte e mensole da usare come tavoli. www.ortoalto.it



trova all'ingresso illuminato dal lampadario Marocco fatto di bicchieri di Fontana Arte, le lampade in metallo arrugginito dal gusto industriale dello studio Castagna 1939 di Como, la seduta Crinoline che Patricia Urquiola ha disegnato per B&B Italia, le sedute in acciaio

spazzolato lucido modello In e Out di Paola Navone per Gervasoni. Design anche per la cucina, dove una grande arcata a vetrata regala visibilità allo chef Salvino La Rocca e al suo staff, per condividere visivamente con i clienti la preparazione dei piatti. Cibo genuino

e semplice, essenziale e mai banale: un menù che cambia spesso per seguire al meglio la stagionalità dei piatti, perché anche il colore degli ingredienti qui non è lasciato al caso, perché il cibo, come la musica, dà energia e piacere.

OSTERIA LA LIRA - VIA AMATI 52 - MONZA - www.osterialalira.it

RICETTA

FLAN DI SPINACI SU FONDUTA DI TALEGGIO DOLCE DI GROTTA



INGREDIENTI PER IL FLAN

250gr spinaci freschi lavati e frullati
250gr panna da cucina
8 uova intere
sale e pepe q.b.
100gr Parmigiano Reggiano

INGREDIENTI PER LA FONDUTA DI TALEGGIO

200gr Taleggio dolce di grotta
200gr panna da cucina

PRODEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DEL FLAN

Scottare gli spinaci con un filo d'olio extravergine d'oliva, frullarli e fali raffreddare. Sbattere le uova; aggiungere la panna, il sale, il pepe e il Parmigiano. Aggiungere gli spinaci raffreddati e mettere il tutto in uno stampino da soufflè precedentemente imburato. Cuocere a bagnomaria in forno ad una temperatura di 100° per

PRODEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DELLA FONDUTA

Sciogliere il Taleggio a bagnomaria per circa un'ora poi frullare con un minipimer a immersione.

MONTAGGIO DEL PIATTO

Prendere un piatto fondo e adagiarvi la fonduta. Sformare il flan delicatamente e appoggiarlo sopra. Guarnire con olio extra vergine d'oliva e decorazioni a piacere.