



TRADIZIONE E MODERNITÀ

Molto più di un ristorante: "il Savini", a Milano, è un luogo-simbolo per l'intera città. Un'icona che sta per giungere a un anniversario importante, quello dei 150 anni di attività: è nel 1867, infatti, che viene inaugurata la centralissima Galleria Vittorio Emanuele, tra i più celebri esempi di architettura del ferro europea e archetipo della galleria commerciale dell'800. In quello stesso anno apre nel "Salotto di Milano" un nuovo ristorante, nato inizialmente come birreria ma presto rilevato da Virgilio Savini e trasformato in uno dei luoghi più frequentati della città. Ha inizio la leggenda del Ristorante Savini, che nell'arco di pochi

decenni diventa luogo privilegiato di incontro tra artisti, intellettuali, letterati e personaggi del mondo lirico, con personaggi come Giuseppe Verdi, Giacomo Puccini, Giovanni Verga, Gabriele D'Annunzio, Arturo Toscanini, Totò, Henry Ford. Si racconta che, proprio nelle salette private del ristorante, Tommaso Marinetti abbia dato vita al movimento del futurismo, scrivendo il celeberrimo Manifesto.

Fortemente danneggiato dai bombardamenti della II Guerra Mondiale, il locale inaugura nuovamente il 26 dicembre 1950 iniziando una nuova, prestigiosa fase con ospiti del calibro di Charlie Chaplin (grandissimo appassionato della cucina

del ristorante), Luchino Visconti, Ava Gardner, Indro Montanelli, Peppino De Filippo, Gina Lollobrigida, Ranieri e Grace di Monaco, e con la nascita di vere e proprie leggende: si narra che la grande Maria Callas fosse solita incontrare qui segretamente il magnate Aristotele Onassis, in una saletta riservata con ampia vetrata sulla Galleria; per questo ancora oggi l'angolo più romantico

e riservato del ristorante è dedicato alla cantante.

A partire dagli anni 80 il locale conosce un lungo periodo di appannamento che si conclude solo nel 2007, quando il locale viene acquisito da Giuseppe Gatto (imprenditore di origini siciliane attivo fin dal 1970 nella ristorazione mila-

nese) affiancato dal figlio Sebastian. Una rinascita che ha preso le mosse da un accurato restauro - che ha saputo coniugare i canoni di classica eleganza del locale con tocchi di modernità - e da un giovane e creativo chef, il lombardo Giovanni Bon, allievo di Cracco, Sadler e Ducasse, che propone una cucina "emozionale" fatta di lavorazioni elaborate, materie prime di altissima qualità e cotture delicate. A un secolo e mezzo dalla sua nascita, il Savini conosce così una nuova giovinezza: un punto di riferimento nel panorama gastronomico cittadino, in cui gustare sapori moderni e innovativi e atmosfere ricche di storia, charme e tradizione.

**A 150 ANNI DALLA
SUA NASCITA,
IL RISTORANTE
SAVINI DI MILANO
SI CONFERMA
COME ICONA
DELL'ELEGANZA
CITTADINA**

Tra gli illustri frequentatori del Savini (dall'alto): Ranieri e Grace di Monaco, Peppino De Filippo, Maria Callas e Luchino Visconti.

