

Sono Fabio Acampora e Sebastian Bernardez, una coppia professionale italo-argentina che da oltre 15 anni a Milano crea locali di tendenza. Le loro formule anticipano i tempi e dettano gli stili di consumo. Oggi puntano sul food&beverage

■ di ELISA BETTA PAS EGGINI

Fabio Acampora e Sebastian Bernardez (secondo e terzo da sinistra) mentre festeggiano i 12 anni dell'Exploit



Loro sì che se ne intendono!



El Porteño, la cucina a vista



Lo staff de El Porteño: da sinistra Emanuele Gentile, Claudio Petrini, Franco Piperno e Veronica Dominguez

Una coppia d'acciaio. È quella composta da **Fabio Acampora** e **Sebastian Bernardez**, italiano il primo e argentino il secondo. A **Milano**, in oltre 15 anni, hanno disegnato una mappa di locali di successo, hanno firmato una **formula di ospitalità** davvero vincente. Qualche insegna? Exploit, Living, Refeel, Circle, Marc Jacobs e il recente ristorante argentino El Porteño.

Tutti locali caratterizzati da almeno un paio di comuni denominatori: il livello qualitativo decisamente elevato e la passione profusa da chi ci lavora.

Dal 1995, quando aprirono il primo locale (Mamma Mia), parecchie cose sono cambiate. Oggi Acampora e Bernardez puntano meno all'entertainment e più al food & beverage. L'unico aspetto rimasto invariato è la filosofia e lo stile ben precisi: ambiente elegante, ottimo rapporto qualità-prezzo e sicurezza. Facciamo un volo radente sul loro universo. ●



El Porteño, la Sala del Polo



Circle, il bancone

LIVING, Piazza Sempione, 2 - www.livingmilano.com
Inaugurato nel 2003 come vodka bar, è divenuto subito uno dei migliori locali del panorama milanese. È sinonimo di ottimi drink e piatti stuzzicanti, magari da gustare nel dehors con vista sull'Arco della Pace. Sempre aperto.

MARC JACOBS CAFÈ, Piazza del Carmine, 6 - www.marcjacobs.com
Una formula studiata per soddisfare gli amanti del glamour e del fashion. Un lounge bar all'interno dello store Marc Jacobs accanto alla chiesa gotica di Santa Maria del Carmine, cuore pulsante di Brera. Le victim-fashion e non solo, possono concedersi una pausa caffè o un veloce spuntino. Sempre aperto.



EXPLOIT,
Via Pioppette, 3
www.exploitmilano.com
Nato nel 1999, è un elegante lounge bar che si affaccia sulle Colonne di San Lorenzo. I cocktail si gustano con finger food, caldi e freddi, serviti a buffet. A cena la cucina propone piatti a base di pesce da sposare a selezionati vini italiani e Champagne. Domenica brunch. Aperto tutti i giorni.

EL PORTEÑO,
Viale Gian Galeazzo, 25
www.elporteno.it
L'ultima creazione del team Acampora-Bernardez (fine 2010): è già stato definito "il miglior ristorante argentino mai visto a Milano".

REFEEL
Viale Sabotino,
www.refeel.it
A due passi da Porta Romana, fa orario continuato, dalle 7 del mattino alle 2 di notte. Dalla colazione al pranzo, dal tè del pomeriggio all'aperitivo finger food, fino alla cena e oltre.

CIRCLE,
Via Enrico Stendhal, 36
www.circlemilano.com
Nato nel 2009 nell'ex area industriale Tortona, è un ristorante lounge bar strutturato per servire una serata elegante. Il ristorante, con cucina a vista, dispone anche di una zona privée e la cantina offre un'accurata selezione di vini nazionali e internazionali. Serate a tema con dj-set internazionali e mostre d'arte. Chiuso il sabato a pranzo e il lunedì sera.



UNO SPICCHIO DI BUENOS AIRES

Solo chi vive nella città di Buenos Aires da molte generazioni è porteño, e per gli argentini è un titolo che distingue, che porta dentro profumi di mari e di terre lontane, che echeggia tango e bandoneón con ballerini eleganti e sensuali. Qui, a El Porteño, gli appassionati di **asado criollo** e della cucina argentina trovano... carne per i loro denti. Le succose grigliate di manzo, maiale e vitello cotte lentamente, con cura e dedizione, da sempre costituiscono il piatto nazionale e traducono in sapori inimitabili l'anima e la passione di un popolo intero. Accanto all'asado non mancano altri **tipici piatti argentini**, come le empanadas o il pollo in escabeche, preparati da chef attenti alla tradizione e alla qualità delle materie prime, essenziale in una cucina che mette la carne a fondamento di tutto.

Il **dulce de leche** è protagonista invece nella parte dolce del menù, i panqueques o le mousses, così come le torte fatte in casa sono alcune delle proposte che El Porteño consiglia per deliziare il palato. Altrettanto pregiati, i vini argentini più raffinati, come il Malbec e il Torrontes che primeggiano nella lista che propone inoltre prestigiosi rossi e bianchi nazionali ed esteri ed alcuni selezionati spumanti e Champagne.

Tre le sale: Sala Escudo 35-40 coperti, Sala Salon 80-90, Sala del Polo (con bagno privato) 10-16. El Porteño è aperto tutte le sere dalle 19,30 alle 24. La cucina chiude alle 23,30. Prezzo medio vino incluso, 50 euro.

Musica argentina di sottofondo, serate a tema con tangueros. Lo staff: Franco Piperno (chef), Emanuele Gentile (cuoco), Claudio Peterini (parillero, il cuoco addetto alla griglia), Veronica Dominguez (pasticcera).

