
Una cena a casa di Milo

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Milo's House nasce con il Covid ma non si arrende e resiste con la creatività e l'innovazione.

Ricordiamo tutti l'inizio della **pandemia di Covid-19** e l'isolamento nel quale dovemmo chiuderci. Ad **Alife**, cittadina nel casertano, ai piedi del monte Matese, un giovane chef aveva aperto il suo nuovo ristorante da appena un mese ma, bruscamente, fu costretto a ridimensionare la sua attività. Ma non si ridimensionò il suo entusiasmo. Il suo progetto, dopo anni di esperienze in giro per l'Italia e per il mondo, spinto dal desiderio di tornare nella sua terra nativa, non si spense. Egli decise di proseguire con la sua iniziativa, all'insegna del motto: "Pensa global, mangia local". Il concetto è quello di una cucina sostenibile, basata sui prodotti locali e di stagione, acquistati direttamente dai rispettivi produttori. *Città Nuova* ha incontrato quello chef, **Mario Milo**, a qualche anno dall'inizio della sua attività. **Come nasce la sua vocazione di chef? Qual è stata la sua formazione?** Ho iniziato a lavorare nei locali della mia zona come cameriere fino a quando, un giorno, un cuoco non si presentò al lavoro e mi chiesero di rimpiazzarlo. Da quel momento non sono più uscito dalla cucina. Decisi di iscrivermi ad un corso di cucina presso le scuole del Gambero Rosso e da lì è iniziato il mio vero percorso professionale, con esperienze in giro per il mondo, dal *fine dining* ai *business restaurant*, passando per gli hotel. **Cosa l'ha spinto a tornare in Italia dopo un lungo periodo all'estero? Come nasce l'idea di fondare un ristorante gourmet e di farlo proprio ad Alife?** Nel corso delle mie esperienze prendeva sempre più forma l'idea di avere un progetto tutto mio, così pensai: quale luogo migliore di casa mia? Un territorio ricco di agricoltura, prodotti, produttori, biodiversità, nel cuore del Parco del Matese. Così, nel 2020, nasce Milo's House. **Qual è il concept della sua proposta culinaria e del suo ristorante?** Milo's House è un bistrot, un'osteria, un luogo dove poter mangiare piatti del territorio ripresi in chiave moderna. Non è un ristorante gourmet, anche se così veniamo etichettati, ma questo solo perché il mio è un format nuovo, in un contesto da svecchiare. E questo l'ho sempre saputo, sin dall'inizio! Piatto preparato con ingredienti locali nel ristorante di Mario Milo. Foto: Milo's House **Nel 2020, a solo un mese dall'apertura, fu costretto a ridimensionare l'attività del suo ristorante a causa delle restrizioni di Governo per combattere l'epidemia da Covid-19. Quali decisioni prese allora, quali difficoltà ha incontrato e cosa l'ha spinto a resistere?** Il Covid è stato un colpo al cuore. Con l'investimento in corso e spese da pagare, vedevo cadermi il mondo addosso. Per come avanzava la pandemia non vedevo altre soluzioni che quella di chiudere l'attività, economicamente non avrei mai retto. **Come si è sviluppata l'attività durante la pandemia?** Il ritorno alla normalità sarebbe stato lunghissimo, dovevo pensare e trovare una soluzione nell'immediato. Così mi concentrai sul *take-away*, cercando anche di offrire un qualcosa di diverso da quello che il territorio offriva. Iniziai con una *Pasticceria Locale*, una linea di dolci monoporzioni, fatti con ingredienti del territorio, alternando i classici al moderno, per poi offrire anche una linea salata fatta da cibo da *street food* di ogni genere e angolo del mondo. Considerando che la gente era costretta a stare in casa e, quindi, doveva impiegare il loro tempo in qualcosa, pensammo a proporre piatti da terminare in casa con tanto di istruzioni illustrative su come procedere con il solo utilizzo di utensili casalinghi. Niente di nuovo se non viene considerato il risultato finale, cioè quello di avere un piatto che normalmente mangi al ristorante e che tu stesso puoi preparare. **Quali sono stati gli sviluppi del ristorante con la fine della pandemia?** Questi concept funzionarono ancora bene, a dire la verità, la pasticceria in particolar modo. Con la fine della pandemia abbiamo iniziato a farci conoscere come nuova attività e ci siamo aperti verso nuovi servizi come catering, chef a domicilio, consulenze che ci venivano richieste. **Progetti per il futuro?** Progetti per il futuro ce ne sono tanti, ma in primis dobbiamo ripartire da ciò che il Covid ed un po' la burocrazia mi hanno tolto. Sviluppare il progetto Milo's House in un contesto adatto alle

mie idee in connessione con un'azienda agricola. Un luogo informale dove chiunque potrà rilassarsi degustando una cucina fatta di materia, semplicità e linearità. __

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste](#), [i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). *Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it*