
Bioesserì apre a Milano il terzo ristorante

Autore: Giovanni Megna

Data: 18 Settembre 2019

Immagine in evidenza

Dal 2012 Bioesserì porta pionieristicamente avanti la diffusione del biologico attraverso sapori autentici e concreti che riportano al centro della [tavola](#) la materia prima per raccontare la Sicilia più gustosa.

La Sicilia è la regione dove si produce più biologico in Italia, una terra in cui oltre il 26% della produzione agricola è coltivata in biologico per un totale di 385.356 ettari. Ad essere coltivati sono soprattutto cereali, olivo e vite ma anche agrumi e frutta, per una varietà e una quantità di prodotti che viene esportata su tutto il territorio nazionale. Le aziende del biologico in Sicilia sono oltre 10 mila e il settore registra tassi di crescita costanti, sia nella produzione che nei consumi.

Nel 2018 la spesa per i prodotti alimentari biologici in Italia ha sfiorato i 2,5 miliardi di euro, con un'incidenza del 3,0% sul valore del comparto agroalimentare. Nel primo semestre del 2019 il mercato interno del biologico ha registrato un ulteriore incremento del +1,5% rispetto all'analogo periodo dello scorso anno. Sono valori che confermano l'attenzione dei consumatori per i prodotti di qualità certificata, numeri del tutto inimmaginabili fino a qualche anno fa quando il biologico era ancora una scommessa.

Una scommessa quella del biologico Siciliano su cui Bioesserì punta dal 2012, con una proposta quotidiana, dalla colazione alla cena, di piatti gustosi e concreti dove al centro c'è la valorizzazione della materia prima e la diffusione della cultura dell'agricoltura sostenibile.

“Quando abbiamo iniziato sette anni fa c'era ancora moltissima confusione sul biologico – racconta Saverio Borgia, founder insieme al fratello Vittorio del brand Bioesserì – non è stato sempre facile spiegare il lavoro di selezione e ricerca dei prodotti biologici e le loro differenze rispetto ai prodotti convenzionali. Oggi però i nostri clienti sono sempre più attenti, informati e consapevoli e anche se in questi anni la sfida è stata dura, oggi ci ritroviamo a festeggiare traguardi importanti come il quinto anno di attività con Bioesserì Palermo e la nuova apertura di Milano Porta Nuova, a conferma che la nostra intuizione era sì pionieristica ma di certo lungimirante.”

L'importante traguardo dei cinque anni di apertura a Palermo verrà infatti festeggiato con una terza apertura a Milano. E' in arrivo Bioesserì Porta Nuova, il nuovo ambizioso progetto del gruppo che, con uno spazio di 350 metri quadri, raddoppia la sua presenza nel capoluogo meneghino.

Quella di Bioesserì è una storia di imprenditoria di successo, dove protagonista è una precisa idea di cucina fatta di piatti concreti e contemporanei che raccontano il territorio in modo raffinato e intelligente, puntando tutto sul biologico Made in Sicily.

La prossima apertura milanese è una sfida che si arricchisce di nuovi stimoli, tra cui un inedito Bio Cocktail Bar, guidato dal giovane Andrea Di Prionzio che potrà contare su tanti ingredienti bio, dai succhi agli spirits, fino alla frutta di stagione. Una carta cocktail che schiaccia l'occhio alla sostenibilità utilizzando, dove possibile, ingredienti di recupero e scegliendo soluzioni plastic free, come le cannuce realizzate in amido di mais.

La cucina sarà ancora una volta guidata da Federico Della Vecchia, a fianco di Vittorio e Saverio Borgia fin dagli esordi, stavolta nella doppia veste di Executive Chef del Gruppo e socio dell'iniziativa Porta Nuova. Il menu propone piatti che guardano ai sapori del Mediterraneo e all'esaltazione delle materie prime, che hanno fatto di Bioesseri un punto di riferimento per chi ama la cucina sostenibile, golosa e sana.

Anche in Porta Nuova non mancherà la pizza, diventata ormai un must irrinunciabile di Bioesseri, grazie al suo impasto preparato con farine macinate a pietra e lievitato naturalmente per 72 ore. Dieci le pizze in carta, a partire dalle classiche fino alle gourmet, impreziosite da ingredienti sfiziosi.

“Il locale nel suo complesso si fa portavoce di un modo di vivere attento al rispetto dell'ambiente e della salute. Chi sceglie Bioesseri sceglie anzitutto uno stile di vita, per questo vogliamo accogliere i nostri clienti in un ambiente caldo, confortevole e green” conclude Vittorio Borgia.

Riferimento articolo: <https://www.economysicilia.it/bioesseri-palermo-apre-a-milano-il-terzo-ristorante/>

Generato il 12/04/2026