

Dalle cucine stellate alla cucina democratica di Giardì, come lo chef Tommaso Coppola ha trasformato il vegetale nel nuovo pop milanese

11 Maggio 2026

di Patrizia Ferlini



MILANO – Se fino a pochi anni fa la cucina vegetale era confinata in piccoli bistrot per iniziati o relegata a contorni poco fantasiosi, oggi è diventata il motore dell'innovazione cittadina.

In una città che mangia con gli occhi e corre con i ritmi del business, il plant-based non è più solo un'etica.



Giardì è un locale che fin dal nome evoca freschezza e rigoglio naturale e che concretamente si presenta con un design essenziale, quasi nordeuropeo. Situato a pochi passi dalla stazione centrale di Milano, Giardì funge da oasi per chiunque, dal turista al manager in pausa pranzo, cerchi un'alimentazione consapevole senza rinunciare alla gratificazione del palato.

La forza del progetto risiede nel pedigree dei suoi fondatori. Lo chef **Tommaso Coppola** ha trasferito il rigore della ristorazione stellata in un formato accessibile, dove il vegetale non è un sostituto della carne, ma il protagonista assoluto di una narrazione culinaria.

Insieme a **Michela Rubegni**, ha creato una proposta definita democratica. Un invito aperto a tutti per scoprire che un burger vegetale può essere più foodish e saporito di uno tradizionale.



“Il passaggio alla cucina democratica è stato prima di tutto umano, più che tecnico”, racconta lo chef Coppola a *Virtù Quotidiane*. “L’alta cucina mi ha dato tantissimo in termini di disciplina e precisione, ma è un mondo che, per sua natura, parla a pochi. A un certo punto ho sentito l’esigenza di cambiare prospettiva: non cucinare per una sala selezionata, ma per

molte più persone”.

“Oggi mi soddisfa di più l’idea di far mangiare bene chiunque entri da Giardì, senza barriere o aspettative. È una cucina più diretta, più quotidiana, ma non meno pensata. Anzi, la sfida è proprio questa: portare qualità, gusto e cura in un contesto accessibile, dove il valore non è nell’esclusività, ma nella condivisione”.

L’estetica è parte integrante del gusto. Oggi più che mai, un piatto deve essere desiderabile prima ancora di essere compreso. “Il vegetale ha spesso sofferto di una narrativa austera, quasi punitiva. Noi lavoriamo sull’opposto: il Uao Burger è pensato per essere immediatamente appetibile, stratificato. Se un piatto è bello e goloso, il pregiudizio cade automaticamente”.



La semplicità è solo apparente. Dietro ogni piatto c'è un lavoro molto preciso su tecniche e bilanciamenti. "Usiamo fermentazioni, tostature e infusioni per costruire livelli di sapore. Un piatto come gli gnocchi al pesto di pistacchio, ad esempio, gioca su cremosità, aromaticità, freschezza e contrasti, la primavera insomma L'obiettivo è mantenere leggibilità, ma con una

profondità che si scopre boccone dopo boccone”.

Da Giardì non si parla mai di rinuncia. “Il nostro approccio è semplice: prima il piacere, poi tutto il resto. Un cliente onnivoro sceglie Giardì perché trova qualcosa di buono, non perché sente di dover fare una scelta etica. La sostenibilità è un valore implicito, ma non è il nostro punto di partenza comunicativo. Vogliamo essere una scelta spontanea, non un compromesso”.

Interessanti sono gli spunti che richiamano la tradizione milanese come i Mondegreen, che nascono da un lavoro sulla memoria sensoriale. “Non volevamo replicare i mondeghili, ma restituire quella sensazione di comfort e familiarità. La consistenza si costruisce attraverso un mix calibrato di proteine vegetali e leganti naturali, mentre il sapore deriva da tecniche come riduzioni e reazioni di Maillard. Il risultato deve essere immediatamente riconoscibile, anche senza elementi animali”.

Particolarmente interessante è l’approccio critico verso i superfood di tendenza. Il loro Not Avocado Toast, realizzato con una crema di piselli sapientemente lavorata, dimostra come la sostenibilità possa passare attraverso scelte creative che valorizzano i legumi locali anziché importazioni transoceaniche ad alto impatto. Questa attenzione si riflette anche nella gestione del locale, che adotta soluzioni zero-waste e materiali compostabili, posizionandosi come un vero fast food del futuro.



“Per noi era fondamentale costruire qualcosa che andasse oltre il ristorante. Giardì è uno spazio vivo, che cambia durante la giornata e che crea occasioni di incontro diverse”.

“Accanto ai brunch e ai momenti più legati alla musica — che restano centrali per definire l’atmosfera — abbiamo sviluppato una forte connessione con il mondo dello sport, in particolare con la community dei runners. Organizziamo eventi e ritrovi che partono proprio da lì: movimento, energia, condivisione”.

È un’estensione naturale dell’approccio di Giardì. Il cibo non è mai isolato, ma parte di uno stile di vita più ampio. “Creare una community significa questo: offrire un luogo in cui le persone si riconoscono, tornano e costruiscono un’abitudine che va oltre il semplice mangiare fuori”.

Giardì è un manifesto di come la ristorazione milanese stia cambiando pelle. In un contesto dove il consumatore è sempre più esigente e attento all’origine di ciò che mangia, la proposta di Coppola e Rubegni risponde con trasparenza e innovazione. Conferma che la cucina vegetale a Milano ha smesso di chiedere permesso, oggi è lei a dettare l’agenda del

gusto, dimostrando che l'emozione di un grande piatto può nascere, semplicemente, dalla terra.