

Cos'è Carnissage, il progetto gastronomico che celebra cucina e design

2025-03-28 09:21:11 di Forbes.it

URL:<https://forbes.it/2025/03/28/carnissage-progetto-gastronomico-cucina-design/>

Articolo tratto dal numero di marzo 2025 di Forbes Italia. [Abbonati!](#) **Carnissage** è la prima tappa di un progetto che ha l'obiettivo di aprire un gruppo di ristoranti sulla base di un format esclusivo, che celebra piatti di altissima qualità in ambienti raffinati e di design. Il primo ristorante del gruppo **Carnissage**, inaugurato a metà gennaio in via Varese 4, a Milano, si è posto un ambizioso obiettivo: quello di ridefinire i codici della ristorazione della carne, scrivendo così una nuova pagina del fine dining milanese. Il format è stato progettato per offrire un'esperienza che celebra l'eccellenza delle materie prime, in una cornice intima ed elegante. Il gruppo è stato fondato dall'imprenditore **Martino Uzzauto**, con il sostegno di Lmdv Capital, family office di Leonardo Maria Del Vecchio, Bros Investments di Bernardo Vacchi e Giulio Gallazzi, e con Marco Talarico e Barbara Valle.

L'idea

Carnissage è nata dall'idea del fondatore di coniugare l'expertise della storica azienda di famiglia, Meat Premium, che si occupa di carne di qualità in Italia, con la sua competenza in materia finanziaria acquisita negli anni. Uzzauto è infatti un imprenditore con una consolidata esperienza nella consulenza di strategia d'impresa, in società internazionali, come Ernst & Young e Bip. È anche docente a contratto di strategia e trasformazione digitale alla facoltà di Scienze bancarie, finanziarie e assicurative dell'Università Cattolica di Milano. Nel 2020 ha pubblicato *Protagonisti*. Come si diventa numeri uno (Fausto Lupetti Editore).

Il format

Carnissage propone un **format esclusivo che celebra la carne di altissima qualità in ambienti raffinati e di design**. Il menù include specialità come il caviale di Wagyu e la cecina di Rubia Gallega, a seguire lo Chateaubriand di Rubia Gallega e di Wagyu australiano, il Wagyu crab roll e creazioni di street food gourmet, capaci di esaltare la bellezza visiva e gustativa della carne, in sintonia con il payoff del brand: 'The Beauty of Meat'. Non a caso lo spazio, nel cuore di Brera, progettato dall'architetto Annalisa Marzorati, si configura come un tempio dedicato al buon cibo, dove la qualità si riflette anche nel design. La regia della cucina è affidata all'executive chef **Gabriele Zanini**, che vanta un'esperienza internazionale in importanti cucine internazionali, come quella di Gordon Ramsay, e all'head chef Luca Biella. A loro il compito di valorizzare l'eccellenza delle carni che l'azienda della famiglia Uzzauto alleva e importa in Italia da allevamenti selezionati. Tutte le carni utilizzate provengono da realtà che rispettano il benessere degli animali. Carnissage non si vuole fermare: per il 2025 sono già previste due nuove aperture, in Italia e all'estero, mentre si lavora a nuovi format innovativi e replicabili, sempre legati al mondo della carne.