



Milano... da mangiare

I nuovi indirizzi imperdibili per i foodies. Tra chef stellati e alta cucina "democratica" **di Ginevra Bartoli**



Il risotto alla Milanese della Locanda Perbellini

Mentre negli anni Ottanta uno slogan leggendario (Amaro Ramazzotti...Milano da bere) la definiva come regina del rampantismo, dell'opulenza (reale o percepita) e del glamour, oggi la città del Duomo e del Pirellone si propone internazionalmente come capitale della gastronomia. E l'inizio del 2018 è stato tutto un pullulare di nuove aperture invitanti e imperdibili, a firma di chef stellati e stellati. Che a Milano si possa mangiare davvero bene non è una novità. Nonostante gli anni Novanta ne abbiano corrotto il gusto quotidiano a suon di fast food e insalatone, i foodies appassionati e ben informati hanno sempre potuto trovare grande soddisfazione alla loro passione per la gastronomia di alta qualità. La novità degli ultimi anni è una certa democratizzazione dell'alta cucina, che esce dai ristoranti stellati per contaminare bistrot, pizzerie e

food truck. Superata anche la deriva degli eccessi neurogastronomici, la creatività e l'estetica del piatto sono tornate a dialogare alla pari con il gusto della tradizione (locale, italiana o con accenti internazionali). Dal centro ai nuovi quartieri emergenti, oggi ce n'è per tutti i gusti e tutti i portafogli – come è giusto che sia in una capitale europea – per la gioia dei turisti, che si muovono sempre più spesso spinti dalla voglia di conoscere l'Italia a tavola (nel 48% dei casi, secondo i dati IPSOS recentemente rielaborati dalla ricerca "Il turismo enogastronomico" di Fiera Milano e Osservatorio Bit, condotta da Magda Antonioli Corigliano, dell'Università Bocconi di Milano).

Scoprire Milano nel piatto

Prendete nota e preparatevi a deliziose sorprese. Ecco le ultime e più interessanti novità gourmet meneghine:

Cracco in Galleria

Galleria Vittorio Emanuele II

Era il salotto di Milano, ma sempre di più sta diventando la sua più esclusiva sala da pranzo. La Galleria negli ultimi anni è rinata, tornata al suo splendore grazie a un imponente restauro in occasione dell'Expo 2015 e restituita alla vita dei cittadini e dei turisti grazie alla destinazione luxury degli spazi meravigliosi che si incrociano nell'Ottagono. Qui a dire il vero c'è poco di "democratico" e sopra le vetrine dei brand fashion e degli storici caffè, hanno trovato spazio hotel di lusso, bar con vista mozzafiato e ristoranti esclusivi, diretti da chef famosi in tutto il mondo. Ci sono Felix Lo Basso e Andrea Aprea, Niko Romito e il pasticciere Angelo Marchesi, che si contendono a colpi di eleganza e delizia i palati esigenti dei milanesi e dei turisti. Con conti adeguati (fatto salvo per l'abbordabile bistrot di Romito). Ora arriva anche Carlo Cracco con il suo faraonico progetto divenuto realtà: cinque piani di stucchi, mosaici e bassorilievi, ospitano un caffè-bistrot con dehor di ispirazione parigina da fine Ottocento, un ristorante con luci soffuse per cinquanta coperti, un laboratorio di



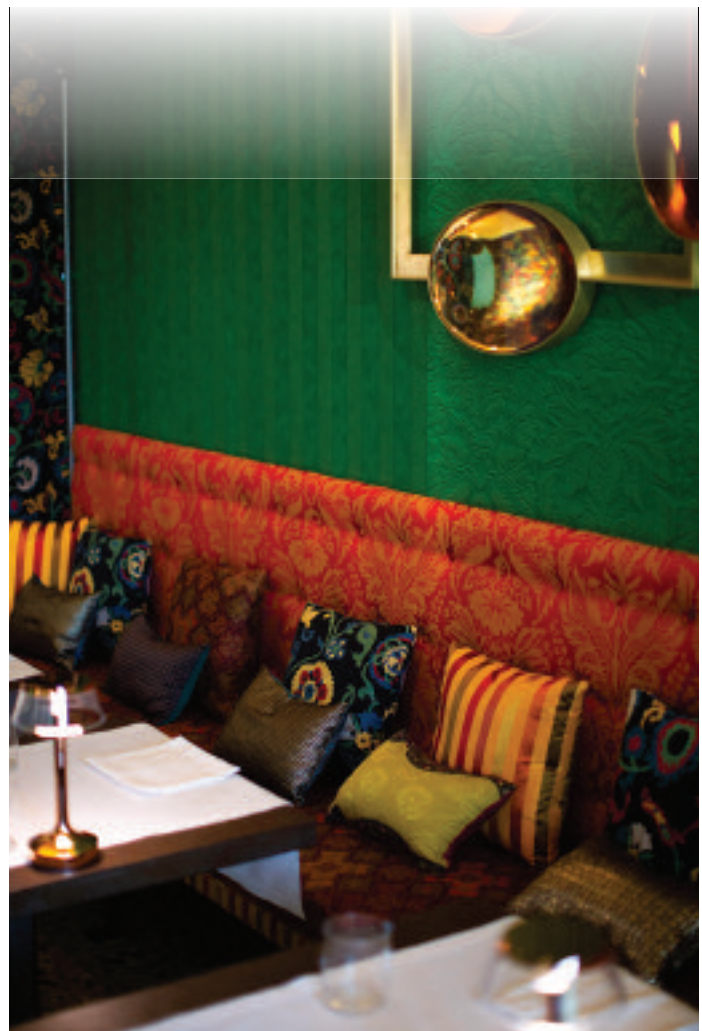
pasticceria, regno del pastry chef Luca Sacchi, una cantina incredibilmente fornita e un salone per i ricevimenti. Osannato e criticato, sicuramente chiacchieratissimo, attesissimo e ambitissimo, il sogno della vita di Cracco è il nuovo centro dell'attenzione gastronomica della Galleria Vittorio Emanuele II.

Aimo e Nadia BistRo

Via Bandello al 17

Gli appassionati conoscono i loro nomi come punto di riferimento dell'eccellenza gastronomica (toscana) a Milano da cin-

A sinistra, Carlo Cracco (Credits: ©Bruno Cordioli); a destra, Aimo e Nadia BistRo



quant'anni, in tempi decisamente non sospetti. Il Luogo di Aimo e Nadia è uno dei migliori ristoranti della città, due stelle Michelin e una credibilità incrollabile anche dopo il passaggio di testimone alle giovani generazioni, di Fabio Pisani e Alessandro Negrini. Anche questi chef hanno voluto sperimentare la versione bistrot del loro ristorante e così è nato, ai primi di aprile, Aimo e Nadia BistRo, in zona Magenta, con l'interior design di Rossana Orlandi (della vicina Galleria Orlandi) e i tessuti Etro. Dalla mattina alla sera, uno spazio elegante e accogliente dove gustare colazione pranzo e cena, passando per gli spuntini, con i sapori toscani e lo stile unico alla Aimo e Nadia. E con prezzi a tavola dai 12 ai 20 euro per portata.

Pandenus e la bakerygourmet di Bartolini

Via Mercato e Piazza Gae Aulenti

Niente batte il profumo del pane appena sfornato. Sarà forse questa la forza segreta di Pandenus, un progetto nato qualche anno fa in via Tadino, dall'amore per il pane e le cose buone, e oggi diventato una presenza di riferimento nella città con altri tre locali, due locande con suite –per un'ospitalità boutique ma super lusso – e un bistrot appena aperto e supervisionato, per la cena, dallo chef stellato Enrico Bartolini (di stanza

nell'headquarter del MUDEC). In via Mercato, in pieno quartiere Brera, la sera si gustano piatti creati in esclusiva per Pandenus, dall'ispirazione classica-contemporanea dello chef toscano: dal galletto arrosto "Chicchirichi", servito con patate fondenti ed emulsione al rosmarino, ai maccheroncini "Paparazzi", per un'originale Carbonara "a modo mio", fino alle pizze e focacce con ingredienti inediti (carciofi arrosto e pesto di menta e mandorle, o gamberi viola e rafano, per esempio), dai nomi assolutamente meneghini. A maggio aprirà anche un secondo bistrot in Piazza Gae Aulenti.

A sinistra, il Pandenus di via Mercato; a destra, Iginio Massari



La pasticceria d'autore di Iginio Massari e Roberto Rinaldini

Via Marconi 4 (Massari)

Via Ennio Coletti 131 (Rinaldini)

Il primo mostro sacro dei dolci italiani, ha inaugurato il suo negozio milanese il 14 marzo, dopo alcuni giorni di rodaggio in una soft opening aperta al pubblico. Con la sua prima nuova pasticceria, dopo 50 anni di creazioni a Brescia e un curriculum da star internazionale, Massari ha voluto presentare ai clienti milanesi e ai turisti tutti i segreti del suo lavoro, grazie a un laboratorio a vista che dà sulla strada, la centralissima via Marconi. La pasticceria si trova in una location del tutto inusuale: la rinnovata filiale di Intesa

Sanpaolo. Banca e negozio hanno ingressi diversi ma sono collegati internamente in un inedito binomio (forse giustificato dai prezzi di alcune delle deliziose creazioni del maestro). A stretto giro, segue Roberto Rinaldini, altro grande della pasticceria italiana, che il 12 aprile ha inaugurato il primo di una serie di concept store, a due passi dal Teatro alla Scala. Qui design e dolci deliziosi sorprendono i clienti che già lo conoscono come i neofiti, sfidandoli nella difficile scelta tra MacaRal, Gnambelline e torta Venere Nera.

Exit Gastronomia Urbana di Matias Perdomo

Piazza Ercolea

Un'edicola o forse un fioraio occupava il chiosco che oggi ospita uno dei bistro



più interessanti di Milano. È il luogo dove le creazioni dello chef uruguayano Perdomo – da diversi anni apprezzatissimo a Milano, prima al Pont de Ferr e dal 2014 al Contraste – si fanno semplici e alla portata di portafogli e voglie quotidiane di buon cibo. Pochi piatti su una carta essenziale, ma che non sbaglia un colpo,

con accostamenti inaspettati ed emozionanti come quello tra le uova, la spuma di patate e il cavolfiore crudo, o quello tra una tenerissima carne d'agnello, il cavolo nero e la crema di melanzane e pecorino.

Locanda Perbellini

Via Moscova 25

Un bistro, con prezzi accessibili, servizio attento, ma informale e la deliziosa cuci-



A sinistra, Exit Gastronomia Urbana. Qui a fianco e sotto, lo chef Giancarlo Perbellini e la Locanda Perbellini





In alto, i fratelli Alajmo.
In basso, Il Ristorante
Niko Romito nell'Hotel
Bulgari di Dubai

na dello chef veronese Giancarlo Perbellini, due stelle Michelin. Questo è proprio il genere di democrazia a tavola che sta rivoluzionando Milano. In via Moscovva ha appena aperto la Locanda Perbellini, che propone, sotto la costante supervisione dello chef e la direzione del bravo Michele Pozzi, una discreta scelta di piatti eccellenti, alcuni cavalli di battaglia di Casa Perbellini, altri omaggi alla milanesità. Il risultato è una delle migliori esperienze gastronomiche della città con piatti da 9 a 19 euro.

Alajmo

10 Corso Como

Nello spazio per eccellenza dove glamour e cultura si incontrano a Milano,

quel 10 Corso Como, regno di Carla Sozzani, i fratelli Raffaele e Massimiliano Alajmo, tre stelle Michelin con Le Calandre (in provincia di Padova), apriranno il loro design bistrot. Bisognerà aspettare ancora qualche mese, fino a settembre 2018, ma poi sarà interessante scoprire come verranno interpretate in chiave bistrot le creazioni culinarie che da oltre 30 anni fanno sognare i gourmet di tutto il mondo e come si sposteranno con l'eleganza firmata Philippe Starck e la vista sui grattacieli di Porta Nuova.

Niko Romito all'Hotel Bulgari

Via Privata Fratelli Gabba 7b

Ancora uno chef tre stelle Michelin che si rimette in gioco. In questo caso collaborando ad un prestigioso progetto che promette di conquistare gli ospiti gourmet degli Hotel Bulgari. Dopo le aperture a Pechino e Dubai, Il Ristorante Niko Romito si appresta ad aprire anche nell'Hotel Bulgari di Milano (doveva essere nella prima metà del 2018, forse più



in là) e in altre strutture della prestigiosa catena. Lo chef abruzzese tristellato, cuoco sopraffino, ma anche grande imprenditore, ha ideato insieme con Bulgari un format da riproporre in ogni hotel, per far sentire a casa gli ospiti e regalare una vera esperienza gastronomica italiana, diretta, senza fronzoli né grandi elucubrazioni, ma assolutamente indimenticabile. Romito ha personalmente ideato i piatti gourmet serviti presso Il Ristorante, in un laboratorio appositamente creato nel suo quartier generale nelle montagne dell'Abruzzo: un concept inedito, basato sulla migliore tradizione italiana, sui migliori ingredienti e la migliore tecnica al servizio del gusto e della semplicità. Dall'Antipasto all'italiana – un grand tour della tradizione tra bruschette, vitello tonnato, bagna cauda e supplì – alle tagliatelle al ragù – ma che ragù... –, dalla cotoletta alla milanese – croccante fuori e umida dentro, pur senza l'uso di uovo – ad un tonno, fagioli bianchi e cipolle in carpione, banale, si direbbe, ma delizioso al palato.



OLIVIERO TOSCANI

Lo chef Heinz Beck e il suo bistro Attimi

Attimi al CityLife con Heinz Beck

Piazza Tre Torri, CityLife

Come i turisti in transito nell'aeroporto romano di Fiumicino, anche gli shopaholic che frequentano il nuovo distretto degli acquisti milanese hanno poco tempo e tanta voglia di mangiare bene. Ecco allora che lo chef tedesco Heinz Beck, ma ormai romano d'adozione col suo La Pergola al Rome Cavalieri, raddoppia la sua collaborazione con Chef Express (Gruppo Cremonini) presentando anche nella food court di CityLife, aperto da giugno, il suo nuovissimo bar/bistro (e più avanti ristorante), dove gustare in rapidità la sua cucina tristellata, in un ambiente casual.

