

INCHIESTA
 I DALL'INCHIESTA PER IL SERVIZIO

Sotto il Duomo da Forma a Trussardi

da Milano

● Ristoranti a Milano: tanti aprono e nessuno chiude. La novità più acquolina in piazza della Scala dove da giovedì funziona a pieno ritmo il nuovo **Trussardi alla Scala**, 02.80688201, chef sempre **Andrea Berton**, prossimo a ristrutturare anche il caffè a piano terra. Rispetto a prima, non c'è più il bancone del bar, spazio preso dalle nuove cucine. Dominano il bianco e il rosso, soprattutto domina la volontà di partire dal cuore del ristorante, dalla cucina, e non dalle pubbliche relazioni come succede troppo spesso all'ombra della Madonnina. L'ultimo grido in tal senso è dato dal nuovo ristorante del **Principe di Savoia** in piazza della Repubblica, l'**Acanto**, ai fornelli **Fabrizio Cadei**. L'acanto in sé sarebbe una brutta pianta con un grappolo di piccoli fiori più o meno bianchi. Ma l'aver strappato il direttore di sala, **Ezio Indiani**, al vicino **Bolognese**, fa capire come l'obiettivo dell'hotel superlusso sia quello di sfruttare la popolarità vippaiola del posto a(c)canto e di accalappiare clienti mettendosi a valle del tutto

esaurito che il **Bolognese** fa sempre registrare. Il contemporaneo fenomeno spagnolo dell'alta cucina nei grandi alberghi è di tutt'altra natura: là si punta sui superchef stellati, da noi sui cuochi delle stelle che non è affatto la stessa cosa. Poco distante dal **Principe di Savoia** ha aperto in via Vittor Pisani il **Giannino**, un pezzo della storia meneghina (ma in via Sciesa) da tempo finito in pezzi. I cocci sono stati rimessi assieme dal calciatore **Kaladze** e da un ristoratore amico. In cucina **Roberto Molinari** a cui è chiesto riconquistare l'antica clientela con risotti e ossobuchi. **Daniilo Angè**, lasciati gli **Orti di Leonardo**, si è buttato in un'altra sfida: coniugare il mondo del design e dell'arte con quella della buona tavola. **Forma**, in piazza Tito Lucrezio

Caro, 02.45474688, è un centro di fotografia con bar e ristorante ricavati in uno spicchio di un deposito dell'Azienda Tranviaria Milano. Nuovo manico al **Gref** in via Marco d'Oggiono, 02.58104107: ora crea **Fabrizio Ferrari**, ex **Altro** in via Burlamacchi. Novità anche al **Cicala2** in via Andrea Maffei, 02.55182406, dove adesso abbiamo **Francesco Passalacqua**, già da **Cracco-Peck** come **Paolo Gatta**, il nuovo cuoco di **Emilia & Carlo** in via Sacchi, 02.875948. **Nicla Nardi** è invece l'anima verde del **Nectar** in via Friuli, 02.55196530, cucina vegetariana con echi di mare.

