



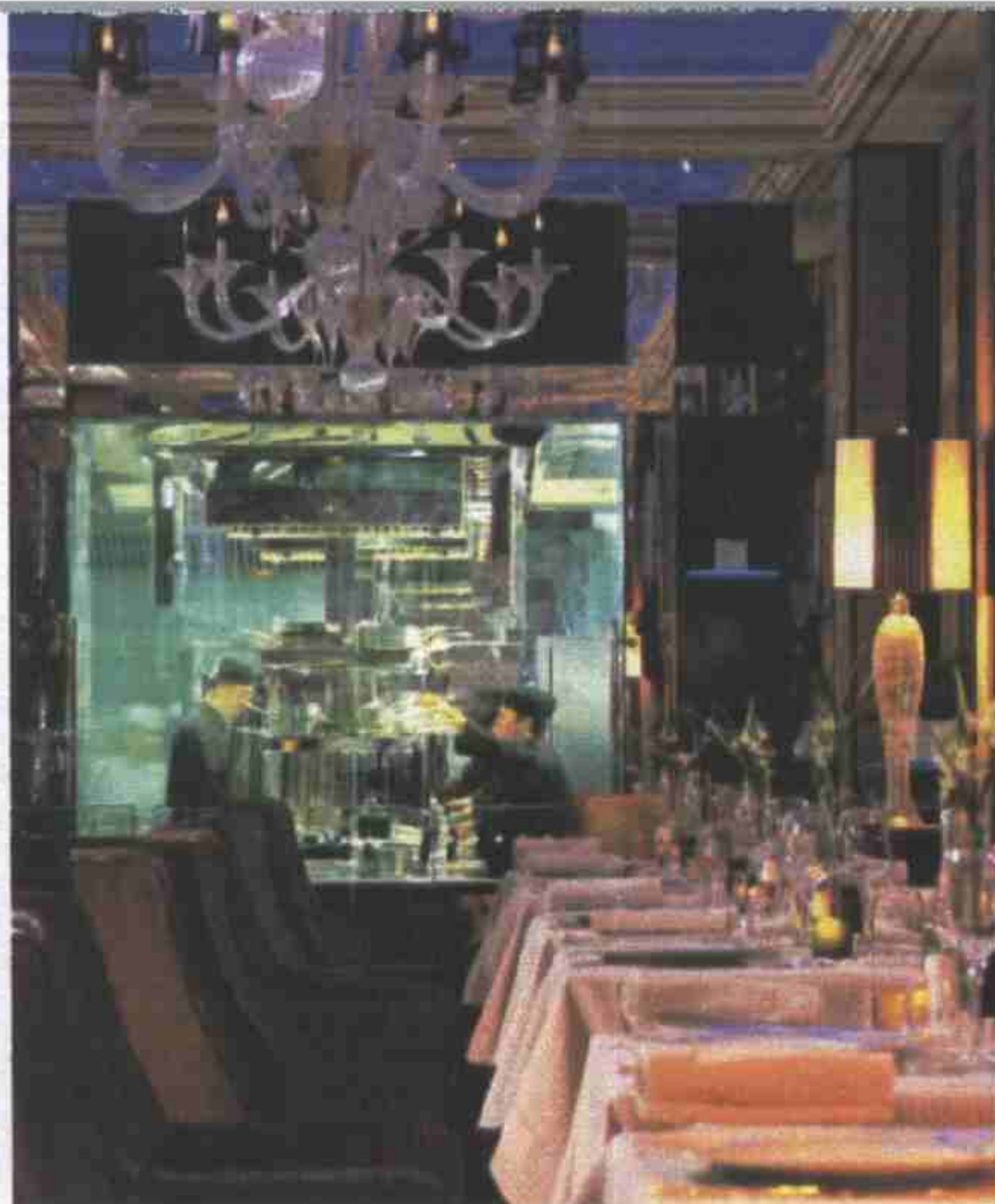
La tavola

Milano a lume di candela

di Enzo Vizzari

Milano a tavola: detto qualche settimana fa del Trussardi alla Scala, poche novità realmente interessanti. Salvo segnalare i ristoranti dei tre migliori alberghi della città: il Bulgari, che sopravanza gli altri e del quale scriverò prossimamente, The Park del Park Hyatt e l'Acanto del Principe di Savoia. Il primo non è proprio una novità, ma solo ora la cucina ha terminato il rodaggio e ha assunto una sua fisiono-

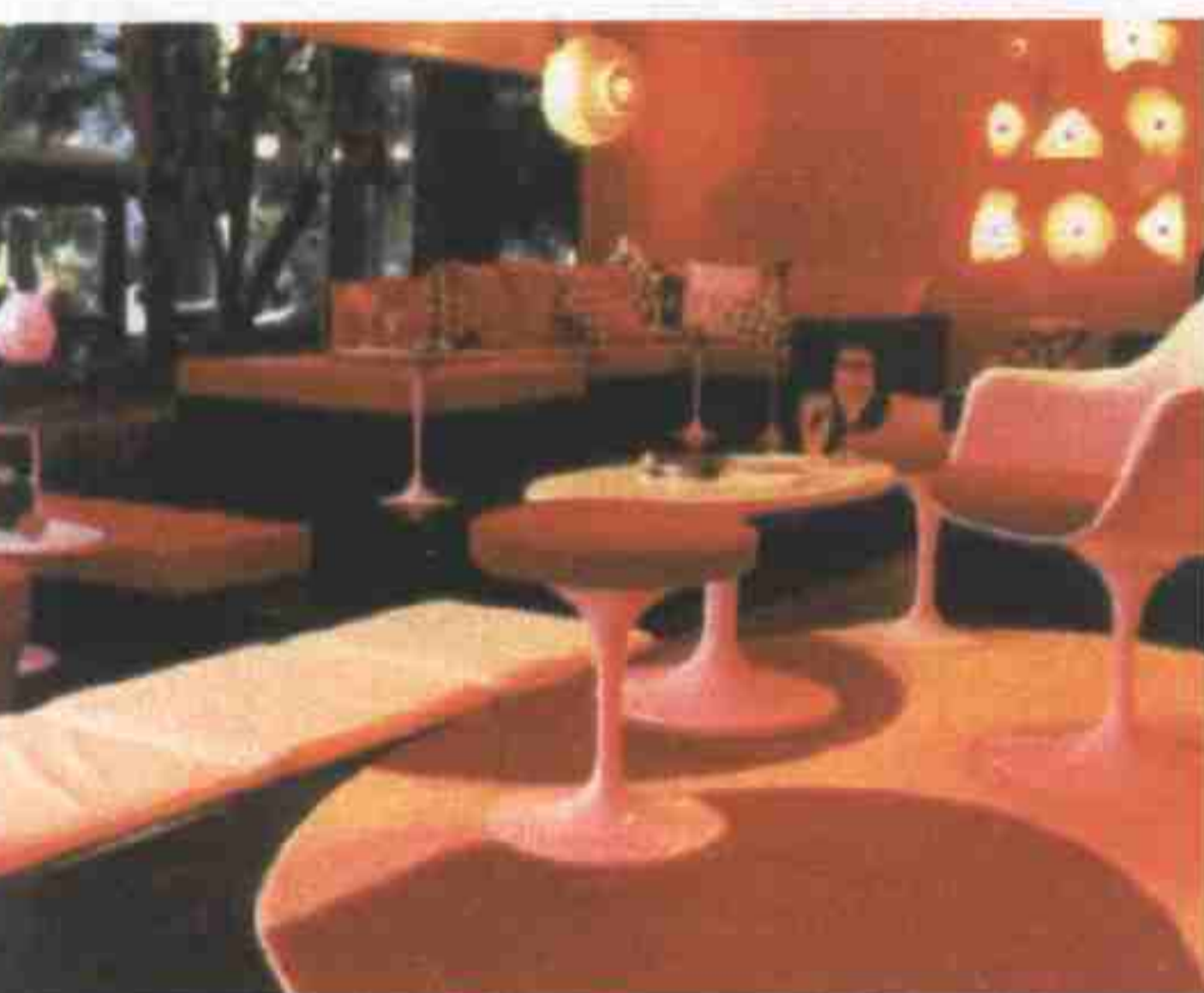
mia. Il secondo, invece, rinasce splendente dopo un radicale rinnovamento della struttura: bello, ben arredato con luci e colori di gran gusto, vista sul dehors e sulla luccicante cucina, ideale per il pranzo d'affari come per la cena romantica. Ai comandi il navigato Paolo Baggini (Harry's Bar di Roma e Bolognese a Milano) e lo chef Fabrizio Cadei: cucina molto tranquilla e tranquillizzante, cose buone e (anche troppo) semplici (insalata di pesce e di astice, pappardelle con porcini, branzino con lardo borlotti e porcini, spalla di ma-



Dove & quando

Acanto dell'Hotel Principe di Savoia
 Milano, piazza della Repubblica 17
 Tel. 02 62302026
 Sempre aperto

The Park - Park Hyatt Hotel
 Milano, via Tommaso Grossi 1
 Tel. 02 88211234
 Chiuso: sabato a pranzo, domenica



chiale con alici, pesto di colatura e pinoli, tanti funghi in ogni preparazione), ma anche di confrontarsi con il sauté di astice con pack choy marinato e riso basmati al cocco o con il sandwich di triglie con farcia di verze e pecorino... Ottima selezione di vini, con intelligenti abbinamenti di gran qualità al bicchiere. Buono, ma può crescere parecchio. Sugli 80 euro.

guide@espressoedit.it

The Park, del Park Hyatt. In alto: l'Acanto. A sinistra: il club dello Sheraton Diana Majestic

PIANO SUGGESTIVO

Milano è la riconosciuta capitale italiana e per molti versi anche internazionale del design. E nella città sono ormai innumerevoli i laboratori e gli spazi ad esso dedicati. C'è tanto design anche nel nuovo club Diana, all'interno dell'Hotel Sheraton Diana Majestic, con salottini privati in cui incontrarsi, leggere, chiacchierare tra amici. Lo spazio si rinnova a seconda delle ore della giornata, trasformandosi dalla colazione al lunch, dall'aperitivo all'after hour (l'offerta weekend camera e breakfast parte da 210 euro, tel. 02 20582200; www.sheraton.com/dianamajestic). Per scoprire la città a piedi c'è "CamminaMilano", dieci passeggiate insolite firmate da autori diversi, dal giallista Piero Colaprico o dal cantante Eugenio Finardi (No Reply, 112 pp, 16 euro). I proventi sostengono un progetto ad Haiti di Medici senza frontiere.

Luisa Taliento

Vini e ristoranti: le scelte de L'espresso

CHIANTI A TUTTO TONDO

Una scorciatoia comune tra le case vinicole è quella di lasciare una quota di zucchero nei vini per dare piacevolezza. La quantità varia a seconda delle tipologie e delle inclinazioni alla furbizia del produttore, ma per vini non dolci superare una certa soglia di zuccheri residui è sleale. Verso i consumatori e verso i vignaioli più seri, che ricavano un vino rotondo dalla maturità dell'uva. Un'alta qualità della materia prima che è alla base dei vini di Paolo De Marchi (tel. 055 8072763), riservato vignaiolo che lavora nel Chianti. Il Chianti Classico è modello di freschezza, grazia e semplicità. Sui 19 euro.

Fabio Rizzari

ORGOGGIO FRIULANO

Il contenzioso sul nome Tocai si è risolto a favore degli ungheresi. Poco importa che lì il termine Tokaj designi una regione viticola e non come in Friuli il nome di un singolo vino-vitigno: dal 2007 si chiamerà Friulano, e basta. Tra le migliori bottiglie di Tocai da portare nel pro memoria, la versione 2005 di base (in enoteca sui 10 euro) dei fratelli Paolo e Gianni Petrusa (0432 713192) offre un'esuberante intensità aromatica, con invitanti note di melone, pesca e salvia, e uno sviluppo al palato scattante e succoso.

Giampaolo Gravina

13,5 DA FAUSTO

Cavatore (AI) Loc. Valle Prati 1
 Tel. 0144.325387
Chiuso: lunedì, martedì a pranzo
 Un locale accogliente sulle alture di Acqui. Lo chef prende spunti dalla cucina piemontese e ligure, arricchendola con creatività. Gli gnocchi al pesto di basilico sono equilibrati, buoni la carne battuta al coltello, la paletta con patate al forno e il coniglio alla ligure. Da non perdere, tra i dolci, le pesche al Brachetto d'Acqui. I vini si scelgono in una carta minuta, ma assai ricca. Sui 35 euro.

Lorenzo Tablino

