

Carabinieri |

# La Milano da mangiare conquista i grandi cuochi

## *Gli indirizzi nuovi e le ricette segrete*

**MARIELLA TANZARELLA**

**P**ER fortuna Milano è anche una realtà in movimento. Ristoranti & dintorni sono luoghi di grande vivacità, dove cambiano cuochi, linee di cucina, arredi e architetture. Così, tra un sughetto e un bigné, ci si consola un po' dell'immobilismo politico, che sa di stantio.

La novità del momento è sicuramente la riapertura del ristorante del Principe di Savoia, storico albergo di gran lusso in piazza Repubblica. Il passaggio al gruppo **Dorchester**, pochi hotel nel mondo e tutti super, ha giovato senz'altro alla struttura, che sta man mano eliminando le cose kitsch ereditate dal periodo di gestione dell'Aga Khan, per tornare a uno stile più sobrio. E il neo-direttore Ezio Indiani ha portato nuovo entusiasmo. Il primo a beneficiarne è stato il ristorante: alleggerito di finte colonnine a torciglione, stucchi e stravaganze, è stato sottoposto a mesi di lavori e rivoltato completamente. Adesso è un locale elegante, luminoso, governato in cucina da Fabrizio Cadei, che raccoglie la non facile eredità della brava Paola Budel

(sulla quale ancora è mistero fitto). Giovane ma navigato chef lombardo, è abituato a servire i Vip (da Carlo d'Inghilterra e Lady D a Jennifer Lopez, Nicole Kidman o Bill Gates). Ieri all'Acanto pranzava Valeria Marini, che ha deliziato gli altri ospiti andando a sedersi di fianco alla fontana per fumare. In lista il branzino all'acqua pazza, prediletto da teste coronate e grandi attori. In piazza della Repubblica 17, 02.6230.

Aperto da qualche mese il nuovo ristorante di Danilo Angè (che prima era agli Orti di Leonardo): un bel locale affacciato sul capannone in cui "dormono" i tram. Ottima cucina, bella presentazione e uno spazio insolito, con annessa galleria d'arte fotografica. Forma, Piazza Tito Lucrezio Caro 1, 0245474688.

Un nuovo indirizzo di cucina vegetariana (difficile da trovare a Milano) è Nectar, aperto da Nicola Nardi, che fu socia di Pietro Lee-  
mann nel lanciare l'ottimo Joia. La cosa strana è che si passi per vegetariano un repertorio che include i pesci: forse sono inferiori rispetto agli animali che abitano la terra? Comunque da Nectar, suggestivo e ricavato da un'ex-officina, si mangia bene e si spen-

dono cifre ragionevoli. Via Friuli 7, 02.55196530.

Cambio al vertice per il ristorante Gref, piccolo mondo antico in zona Ticinese dove a dispetto dell'arredo "in stile" la cucina è sempre creativa: al posto di Edo Ferrera è arrivato Fabrizio Ferrari, già stimato al ristorante Altro, allo Spazio Strato. Ferrari continua qui la sua ricerca su preparazioni leggere, gustose, belle da vedere, con qualche attenzione per il "finger food", il cibo da strada, che oggi è di moda. Via Marco d'Oggiono 6, 02.58104107.

A proposito di mode, pollice verso per la tendenza milanese degli aperitivi a buffet, improvvisamente detti happy hour. Milano è l'unico posto al mondo dove questo termine viene usato a sproposito: dal sudamerica all'estremo oriente indica l'orario in cui nei bar viene servito l'aperitivo a prezzo ridotto, spesso con la formula "paghi uno, bevi due". L'orrido buffet meneghino, con avanzi di pasta scotta e fredda, verdure appassite e altre tristezze, spesso sostituisce la cena, specialmente per i giovani che non possono permettersi più di tanto. Così, surclassati da chi vende cocktail e cibo scadenti a 6-8 eu-

ro, molti ristoranti hanno lanciato l'ora dell'aperitivo: prima di cena (ma spesso la sostituisce), cibo e vini decorosi a 8-10 euro.

Ci sono anche due locali di lunga tradizione rinnovati nell'aspetto ma non nella sostanza. Sono il 4 Mori (largo Callas, 02.878483), specialità pesce, di fianco al Dal Verme e in vista del Castello, e il Charleston (piazzetta Liberty, 02.798631), una vera istituzione per i frequentatori del cinema del centro: è aperto tutti i giorni e offre pizze, buona cucina e buona accoglienza anche dopo l'ultima proiezione. La ristrutturazione si è ispirata al periodo evocato dal nome (gli anni Venti-Trenta del Novecento) ed ha aggiunto una piacevole saletta-enoteca al piano superiore.

Infine, nella generale contrazione delle novità orientali si inserisce in controtendenza Vietnamamour, delizioso ristorante in una palazzina di Città Studi, che al primo piano ha quattro camere per un insolito Bed and Breakfast. La signora Christiane Blanchet, franco-vietnamita, e il marito italiano, gestiscono con semplicità e simpatia. Da provare e da consigliare agli amici in visita a Milano. Via Pestalozza 7, 02.70634614.



Danilo Angè

Farfalle al prezzemolo con triglie e bottarga. Per 4 persone. Frullare 100 gr di prezzemolo con poca acqua ottenendo una purea cremosa. Unirla a 100 gr di farina di grano duro, 100 gr di farina 00 e due uova, poco olio, impastare e far riposare un'ora. Stendere la pasta sottile, formare delle farfalle. Sfilettare 300 gr di triglie. Tritare 100 gr di scalogno e far appassire a fuoco lento, alzare la fiamma e unire le triglie, sale, pepe, peperoncino, brodo di pesce e 2 pomodori ramati a cubetti. Condire la pasta e servire con 80 gr di bottarga di muggine a lamelle.



Christiane Blanchet

Crème caramel al cocco. Mescolare in un pentolino sul fuoco 125 gr di zucchero e 100 ml d'acqua fino a ottenere uno sciroppo di colore bruno. Versare in 4 stampini. Sbattere 4 uova con 60 gr di zucchero di canna e una boccetta di essenza di vaniglia, riscaldare 250 ml di latte di cocco (in scatola), amalgamare alle uova e travasare negli stampini, disporli in una teglia con 2 cm d'acqua e cuocere a bagnomaria nel forno a 160° per 40 minuti circa. Servire freddi, dopo averli staccati dagli stampini; spolverare con farina di cocco e buccia di lime a julienne.

