

SEDERSI A TAVOLA **IL BELLO È**

CUCINA SUBLIME

Ristoranti di tutti i tipi, per tutti i gusti e per tutti i portafogli. Dai grandi chef con piatti ricercati alle trattorie dove riscoprire i sapori di una volta

Città eccellente per molti aspetti, Milano lo è anche nella gastronomia, e nei ristoranti. Per molti, la Milano della ristorazione è caratterizzata da prezzi fin troppo alti: ma ciò va di pari passo col costo della vita, elevato in tutto. Come spesso capita, a Milano i ristoranti più grandi e reputati, quelli con alti punteggi sulle guide nazionali e internazionali, più che sulla cucina di tradizione si basano sull'invenzione di un grande chef. Tra i giganti dei fornelli della città, ce ne sono due che polarizzano l'attenzione da quando si sono trovati a concorrere: Aimo Moroni e Carlo Cracco. È interessante notare come nessuno dei due sia milanese: il primo è nativo di Pescia (Pistoia), mentre il secondo è vicentino. Moroni ha superato da un pezzo i settant'anni: arrivò nella città lombarda dalla Toscana, quando era ancora ragazzino, e letteralmente "si fece" da solo, o quasi. Il suo ristorante, che si chiama Il Luogo di Aimo e Nadia, o semplicemente Aimo e Nadia (Nadia è la moglie), è ai vertici milanesi da decenni. La periferica via Montecuccoli è oggetto di veri pellegrinaggi: i gourmet più attenti e golosi vengono qui a cercare una cucina di sapori tersi e nitidi, non troppo "spinta" nella creatività, ma comunque piena di fosforo, di intelligenza acutissima. Basta citare il suo accostamento di scampi col miele: tre crostacei di diverse cotture, abbinati a tre diversi mieli trentini. Uniamoci la simpatia della figlia Stefania Moroni, solare direttrice di tutta la baracca, nonché il professionismo dello staff, ed ecco un grande ristorante d'eccellenza.

Diversissima la situazione di Carlo Cracco, diversissimo il contesto. Moroni nacque nel 1934, Cracco è del 1965. L'uno è toscano, l'altro veneto. Aimo lavora in una zona defilata, Carlo accende i fornelli in via Hugo, a un passo dal Duomo. Moroni è sulla breccia dal 1962, Cracco ha aperto nel 2001 dopo grandi esperienze lavorative tutte fondamentali, soprattutto quella col grande Gualtiero Marchesi.

Una cosa li accomuna: la grandezza della loro cucina. Diversissima, quella di Cracco: innovatrice, d'una ricerca che sembra inesauribile. Come Aimo, anche Carlo Cracco ha la civetteria di ripescare, spesso, le golose materie prime povere: frattaglie e interiora per

Stellati Michelin

Sotto, Carlo Cracco nella cucina del suo Ristorante Cracco, chef vicentino rinomato in tutta Italia. In basso, Aimo Moroni e sua moglie Nadia e a destra un particolare del loro ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia

esempio, trattate con maestria. Che dire del rognone al forno con ricci di mare e spugnole, proposto dal grande chef l'estate scorsa? Un capolavoro assoluto. O il musetto di maiale fondente coi pomodori verdi e gli scampi. Sembra una cucina straniata e straniante, eppure è di caldo coinvolgimento emotivo. Ma il piatto più vertiginoso era quello in cui Cracco omaggiava la cultura della sua città adottiva: un risotto. A Milano il risotto si fa col midollo di bue. Ebbene: Cracco ha fatto un risotto ▶

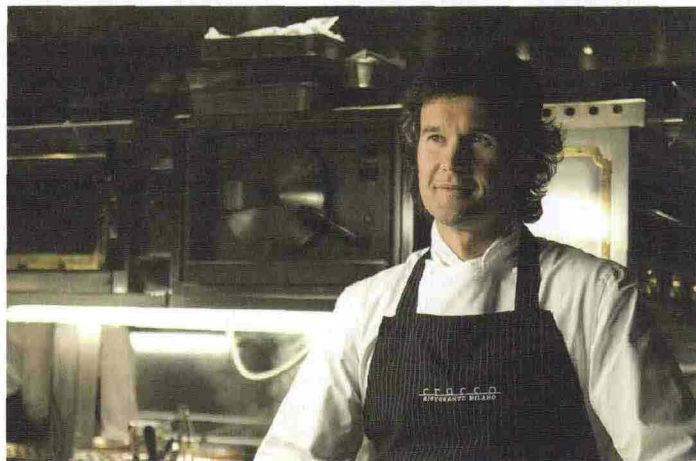
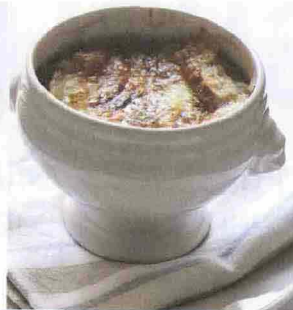


Foto: AP/Upresse

IL BELLO È SEDERSI A TAVOLA



Ristoranti d'alta moda

A destra, Trussardi alla Scala che comprende un Caffè per pranzi veloci, hamburger strepitosi e altri piatti d'altissimo livello e un ristorante di livello mondiale dove si viene coccolati dal cuoco veneto Andrea Berton

► con nero di seppia, ricci di mare e midollo alla piastra. Un piatto che aveva, letteralmente, il sapore del mare. E nemmeno nelle porzioni omeopatiche che alcuni lettori associano ai grandi ristoranti: una ragione notevole. Ma anche da piccole cose come l'insalata russa caramellata (un classico aperitivo di questo locale) vien fuori il genio. Uniamoci la collaborazione col pluripremiato sommelier Luca Gardini, un furetto tutto simpatia e competenza, ed ecco un locale stellare.

Ma a Milano i ristoranti capaci di concorrere ci sono. Basti vedere la corazzata Trussardi alla Scala, proprio accanto al teatro lirico più famoso del mondo: a fianco del negozio di borse, la famiglia Trussardi ha voluto un caffè di stile, e un ristorante di livello mondiale. Al caffè si possono mangiare strepitosi hamburger e altri piatti "rapidi" d'altissimo livello, in orari elastici. Al ristorante, invece, si viene coccolati da un altro veneto, Andrea Berton, gigante nel fisico (1,97 di statura) e nell'abilità ai fuochi. Nemmeno lui ha paura di osare: tre anni fa in carta aveva un piatto come le seppie cotte alla piancia con salsa di liquirizia e carbonella, che imbastiva una trama di sapori capaci di rievocare un quadro cubista. Oggi replica, per esempio, con una pancetta di maiale e gelatina di prosciutto con cachi e fagioli verdi, o col fascinoso arabesco dei ravioli di zucca con salsa al the affumicato e colatura di alici, uno spettacolo che Andrea vuole mantenere in menù. Berton, comunque, sa rendere omaggio alla città di Milano con un risotto allo zafferano e animelle adeguato al blasone del locale, per non parlare di una costoletta (non dimenticate la "s", la parola "cotoletta" è un'italianizzazione della parola dialettale che appunto designa la costoletta) alla milanese, debitamente alta come si usava una volta. C'è pure del pesce, a onor del vero: merluzzo nero, salsa liquirizia, asparagi di mare e patate dolci. Unite il servizio gentile e coccoloso, nonché la visione superba della piazza della Scala dai tavoli posizionati vicino alle finestre.

E Claudio Sadler? No, non ce lo dimentichiamo. È forse meno esposto mediaticamente di Cracco o Ber-

ton, ma lui, come Moroni, è sulla breccia veramente da molti anni. E per giunta, in una zona come quella dei Navigli, suggestiva ma spesso ricettacolo di autentiche bufale gastronomiche. Sadler è un altro che punta sulla ricerca, sia pure non esasperata e con un occhio alle tradizioni: ad esempio, calamarata di pasta Verrigni farcita di carciofi, pesto di maggiorana e spezzatino d'astice. Oppure, l'ammiccio valtellinese dei cannelloni di grano saraceno farciti di patate e formaggio Casera. Pure a Sadler, molto famoso all'estero, piacciono le interiora: si veda un piatto come l'animella di vitello dorata con topinambour croccanti e morbidi e salsa al tartufo nero.

Non troppo lontano da lui lavora lo chef forse più emergente nella Milano degli ultimi tempi: Nicola Cavallaro, un altro veneto, questa volta dei Colli Euganei. Ha chiamato il ristorante col suo nome, aggiungendo un'indicazione topografica: Nicola Cavallaro al San Cristoforo, perché è praticamente dirimpetto alla chiesetta sul Naviglio Grande. Non è una cucina banale quella di Nicola. È una cucina che fa discutere: alcuni hanno storto il naso di fronte ai tortelli al cacao ripieni di brandade di baccalà, con salsa di castagne e bergamotto. Chi scrive li ha trovati straordinari, col bergamotto a svolgere la funzione del "sospetto", che introduce una freschezza capace di equilibrare il calore amarognolo del cacao, in un insieme di grande eleganza. Peraltro, pure i crudi di pesce sono strepitosi, elaborati con quella che ha tutte le sembianze d'una fantasia inesausta. Di secondo, c'è pure una rivisitazione dei Fish and Chips di londinese memoria (e spesso, tra l'altro, fritti da italiani nella capitale britannica): il merluzzo è sovrastato da una splendida pastella al nero di seppia. Non demeritano i dolci, con un budino di latte di cocco con gelato di barbabietola e pepe rosa estremamente intrigante. I vini sono appannaggio di una giovane e bellissima sommelière, Chiara Giovoni, che mette davvero a suo agio il cliente.

Non solo stelle Michelin

E se invece volessimo citare qualche trattoria, senza stelle Michelin ma con la vera cucina milanese? Citeremmo anzitutto L'Altra Isola, via Edoardo Porro, retta da un vecchio amico di Gianni Brera, il scior Gianni Borelli: trattoria vera, senza fronzoli ma autentica, a cominciare dai mondegghili che ti servono come stuzzichino, per poi arrivare al risotto giallo o quello alla pavese (fagioli e vino rosso), e sfociare negl' involtini di verza, la cassoulet di maiale, la trippa. Si finisce col soufflé al Ratafià, roba che non c'è più. E si beve vino rosso piemontese o dell'Oltrepo. L'oste è un oste, non un raffinato maître, ergo imposterà il servizio in maniera molto informale.

Informale, pure troppo, è anche un altro grande trattore meneghino, Marco Comini, anima e cuore del Matarèl di corso Garibaldi. Un locale che se non ci fosse andrebbe inventato: muri affrescati in modo naïf, niente carte di credito, menù a voce (quello scritto comunque esiste, provate a chiederlo). In tavola, salami crudi, ancora risotti, splendidi ravioli fatti in casa (il raviolo di carne è il classico primo piatto milanese, subito dietro il risotto), in estate un minestrone freddo eccezionale. Di secondo, il rostin negà, nodino di vitello cotto lentamente in pentola per molte ore, piatto ancestrale della Milano che fu. Conclusione? Eccellenze ce ne sono davvero tante, eccome.

Tommaso Farina