Quotidiano
19-02-2024
Pagina 1+8
Foglio 1 / 2

Milano il Giornale

Diffusione: 3.848

www.ecostampa.it

I «MAGNIFICI SETTE»



Trippa, Autem e Ichikawa Tutti i sapori di Porta Romana

Andrea Cuomo a pagina 8

I «MAGNIFICI SETTE»

Porta Romana bella e buona fra trippe e fermentazioni

Un quartiere vibrante e pieno di cucine interessanti da Diego Rossi a Natalini, da Ichikawa a Cavallaro

Andrea Cuomo

È una delle sei porte storiche di Milano, simbolo più popolaresco della città, immortalata in una celebre e dolente ballata. Porta Romana oggi dà il nome a uno dei quartieri più vivi della città, talmente ricco di ristoranti da rendere ardua la scelta. Ma ci siamo qui noi, per vostra fortuna. Ecco i nostri sette consigli.

Trippa Nove anni da culto per questo piccolo locale al numero 1 di via Vasari dove lo chef veronese Diego Rossi propone una cucina non solo di quinto quarto, come suggerisce il nome, rigorosa e ricca di sapore. Un luogo di tale successo da essere costantemente inserito tra le migliori trattorie italiane nelle guide e da rendere la prenotazione di un tavolo un'impresa malgrado i due turni di servizio serale (a pranzo è chiuso). Tra i piatti iconici il Vitello tonnato alla cui riscoperta la versione di Diego ha contribuito in modo fatidico, il Midollo, la Trippa fritta. Ma tutto è meritevole di assaggio, in particolare i piatti di giornata sulla lavagnetta. Il plus è l'atmosfera davvero unica, credeteci.

Autem Aperto da pochi mesi al numero 2 di via Serviliano Lattuada, si candida a portare finalment la stella Michelin in Porta Romana. Merito di Luca Natalini, toscano di Pescia, e della sua cucina di mercato e di concetto, che vuole far godere e pensare al contempo il cliente. La cucina è a vista, lui giganteggia malgrado non sia un pivot, alcuni piatti sono memorabili, come la Pasta in bianco che non è piatto da fuori sede ma un gioiello di tecnica raffinatissima con aceto e vermuth alle prugne.

Particolare Un altro locale rimarchevole questo in via Tiraboschi 5: la soffusa eleganza dal design minimale, il servizio cortese e accogliente e la cucina del giovane chef Andrea Cutillo battezzano un'esperienza davvero felice. Piatti chiari, nitidi, bene eseguiti. Come i milanesissimi Ravioli croccanti di ossobuco con germogli di zafferano e germogli di piselli e la Quaglia in tre cotture.

Un Posto a Milano Un angolo di campagna in città, nella Cascina Cuccagna (via privata Cuccagna, 2/4) che è tante cose assieme: ristorante, bar, orto, laboratorio, foresteria, buen retiro. La cucina è diretta dal bravo Nicola Cavallaro, che cura un menu improntato a quello che lui chiama «chilometro vero». Tra i piatti da preferire, la Michetta e scarpetta e i Cappelletti emiliani in brodo di Fassona e gallina.

Ichikawa A Porta Romana non poteva mancare un grande giapponese, guidato da Haruo Ichikawa, lo chef che fece prendere la prima storica stella a Iyo. In questo locale elegante e un po' asettico si mangiano piatti classici nipponici con qualche suggestione italiana e materie prime di alta qualità. La formula che rende più giustizia alla proposta di altissimi livello è l'omakase, al bancone, in cui ci si fida dello chef dall'inizio alla fine. In via Lazzaro Papi, 18.

Osteria dell'Acquabella E una trattoria tradizionale? C'è questo indirizzo in via San Rocco, al numero 11, dove si celebra la più ortodossa tradizione lombarda, dai

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Milano il Giornale

www.ecostampa.it

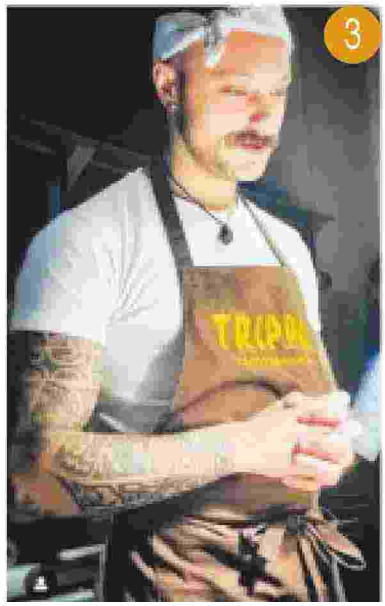
Nervetti all'Ossobuco, dalla raspadura lodigiana ai risotti, dalla Cotoletta alla Sbrisolona. Tutto ben fatto e a prezzi tutto sommato onesti e in un'atmosfera semplice, come una vera trattoria non infighettita.

Spore Cavalca la tendenza delle fermentazioni questo piccolo locale in via Passo Buole che è il tempio di Mariasole Cuomo (in cucina) e Giacomo Venturoli (in sala) che mettono a frutto le esperienze nordiche di entrambi. Un piccolo menu fisso a 50 euro garantisce la freschezza dei prodotti, che sono fermentati in un proprio laboratorio secondo varie tecniche. In carta al momento Funghi, uovo, garum, rafano e Agnello Char Siu, shiokoji, parker bun. Vini solo naturali.









ECCELLENZE
1. Un Posto a Milano è un pezzo di campagna in città, ha trovato posto in una vecchia cascina;
2. Haruo Ichikawa dell'omonimo ristorante giapponese;
3. Diego Rosso della trattoria Trippa;
4. La preparazione della celebre pasta in bianco di Luca Natalini, chef di Autem;
5. Alcuni piatti di Spore, locale specializzato in fermentazioni





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE