Quotidiano
20-05-2024
Pagina 8
Foglio 1 / 2

Milano il Giornale

Diffusione: 3.848

www.ecostampa.it

I «MAGNIFICI SETTE»

Vegetali, un invito a corte La terza via del fine dining

Nei ristoranti milanesi i piatti né carne né pesce sono ormai protagonisti: da Bu:r al Luogo di Aimo e Nadia

Andrea Cuomo

Se la sta prendendo comodo la primavera, forse farà prima l'estate ad arrivare. Ma la voglia di alleggerire il menu, quella, c'è già tutta. Anche al ristorante. Magari non con un intero menu vegetale, anche se alcuni ristoranti ne propongono di ottimi, ma almeno con un piatto privo di proteine animali. Vediamo i migliori nelle carte dei ristoranti di Milano.

La Vignarola di Eugenio Boer

Piatto della tradizione agreste romana, forse originario di Velletri, sui Castelli Romani, la «vignarola» è tipica preparazione primaverile, realizzata con verdure e legumi raccolte dalle persone che lavoravano la vigna. Piatto povero ma nobile, lo chef ligure-olandese di Bu:r ne prepara una versione classica ma elegante, con carciofi, fave, piselli, lattuga romana e cipollotto fresco, senza la pancetta che qualcuno ama aggiungervi. In via Mercalli, 22.

Le fave di Tommaso Arrigoni

Chef di innocenti Evasioni, storica insegna milanese, Tommaso Arrigoni è il re delle periferie milanesi. Il suo ristorante si trova in via Candiani 66 in zona Dergano, dove propone la sua cucina democraticamente fine dining, ricca di idee ma mai intimidatoria. Tra i piatti della sua proposta primaverile le Fave ed erba ostrica alla citronette di rafano, foglia di pecorino e pepe nero, parte del menu Sei mezze di primavera.

Zuppa etrusca di Aimo e Nadia

Alessandro Negrini e Fabio Pisani seguono la scia dei grandi Aimo e Nadia Moroni nel Luogo di A&N in via Montecuccoli 6, conservando nel menu questo piatto fantastico che Alessandro e Fabio hanno ereditato e destagionalizzato. Il piatto cambia a seconda della stagione, ma ci sono sempre erbe, ortaggi, legumi e cereali. Ora la versione primaverile che figura naturalmente nel menu dei classici.

La Parmigiana Espressionista

Non si può dire che Roberto Di Pinto, lo chef napoletano di Sine non abbia il suo stile estremamente personale: elegante, scanzonato, colorato. Una cena nel suo locale in viale Umbria è sempre motivo di divertimento e curiosità. Uno dei suoi piatti inconici è la coloratissima versione della parmigiana, dalla presentazione iconoclasta ma dal sapore tradizionalissimo, ingentilito dal carbone vegetale che simula la buccia della melanzana.

Il Carciofo di Nicola Bonora

Motelombroso è un motel dell'anima, un luogo sospeso di meditazione e rilassamento, dove la cucina è un pretesto per un viaggio selvaggio. I patròn Alessandra Straccamore e Matteo Mazza lasciano briglia sciolta allo chef sardo Nicola Bonora, che ripaga con piatti tormentati e profondi come questo Carciofo in varie consistenze alla brace, fritto, in brodo alla menta.

Il Tour di Verdure di Potenza

Il Caruso Nuovo Bistrot è il ristorante informale (fino a un certo punto) del Grand Hotel et de Milan e vanta la consulenza del bistellato Gennaro Esposito e il lavoro quotidiano di Francesco Potenza, quindi Campania a tutto spiano. La cucina lascia spazio, oltre che alla tradizione mediterranea, a molto vegetale, a cui è dedicato il cosiddetto Tour di Verdure, un carosello di assaggi *green* di stagione 35 euro, l'alternativa a un pasto più tradizionale

Pasta in bianco di Luca Natalini

Ormai a Milano la pasta in bianco è diventato terreno di competizione tra i grandi chef. A mio avviso vince per distacco quella realizzata da Luca Natalini da Autem, cotta in decotto di alloro e mantecata con aceto, miele e vermouth alle prugne. Un piatto nel quale la semplicità è frutto di un lavoro complesso. Va detto che tutto il resto della proposta di Natalini è di alto livello a dipingere una proposta veramente di orto e di mercato.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

il Giornale Milano

www.ecostampa.it







GREEN
1. La Vignarola di Eugenio Boer, chef di Bu:r;
2. La Parmigiana Espressionista di Roberto Di Pinto di Sine;
3. Luca Natalini di Autem con la sua Pasta in bianco;
4. Fabio Pisani e Alessandro Negrini del Luogo di Aimo e Nadia



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE