Quotidiano
09-10-2024
Pagina 33+39
Foglio 1 / 2

Libero Milano

Diffusione: 2.437

www.ecostampa.it

GUIDA RAGIONATA FRA MENÙ E PREZZI

La «ricetta» per il pranzo di lavoro

STEFANO CORRADA

Menù fisso a pranzo con primo, secondo, contorno, acqua, caffè e ammazzacaffè: conto finale diecimila lire. Questo era il tenore dei pranzi dei lavoratori nelle trattorie e nei ristoranti milanesi prima del millennium bug. Negli anni seguenti il mondo è cambiato, le esigenze alimentari, pardon del "food", si sono elevate.

Il *baüscia*, che ha sostituito la ventiquattrore con il melafonino e lo smartwatch, ora pretende altro. Per lavoro non pranza più, ma organizza un business lunch; ha messo al bando spaghettino al pomodoro e paillard con insalata, ormai viaggia sui moderni main course, equilibrati, leggeri, saporiti e nutrienti. Ma ad aver fatto un balzo in alto, oltre all'asticella delle pretese gastronomiche, è anche il conto finale, lievitato meglio di un panettone.

Fortunatamente ci sono ancora all'ombra della madonnina diversi esempi virtuosi. Come quei locali di tono che propongono per pranzo speciali menù gourmet a prezzi (...)

segue a pagina **39**



La brigata di cucina di Autem, uno dei punti di riferimento per la pausa pranzo in città a prezzi abbordabili


miLano

Strade allagate e voragini e il Lambro esonda ancora

Scuole ripulite devastate dall'imbrattatore seriale

«La ricetta» per il pranzo di lavoro


La «ricetta» per il pranzo di lavoro anche nei ristoranti di alto livello

Colico si offre a Sondrio, per il brand della Valtellina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano
09-10-2024
Pagina 33+39
Foglio 2 / 2

Libero Milano

www.ecostampa.it

GUIDA RAGIONATA FRA MENÙ E PREZZI

La «ricetta» per il pranzo di lavoro anche nei ristoranti di alto livello

Per chi non vuole rinunciare al pasto di mezzogiorno, senza dover spendere troppo, in città esistono luoghi dove il conto è «digeribile». E si può scegliere tranquillamente cosa mangiare

segue dalla prima

STEFANO CORRADA

(...) abbordabili, o comunque convenienti rispetto al livello di esperienza offerta. Uno di questi è il DanielCanzian Ristorante, nel cuore di Brera. Lo chef e patron, nonché deus ex machina del progetto, è Canzian stesso, veneto di Conegliano e milanese da una decina di anni. Il locale, a immagine e somiglianza del titolare, è elegante e gentile, riservato e schietto. Daniel si muove in cucina, impartisce precise disposizioni alla brigata, saluta con empatia gli avventori, spesso habitué. A pranzo e cena il livello dell'offerta è decisamente alto: il marchio di fabbrica è l'identità veneta, femminile, che si incontra e si fonde con il rude e pragmatico suolo lombardo, decisamente maschile. Da questa fecondazione, nasce un menu dalla raffinatezza non scontata, con delle scelte stilistiche che non seguono pedissequamente le mode e che incarna una creatività solida e inclusiva. E contemporaneamente non dimentica la tradizione veneta, che si eleva ad altezze che non trovano pari in città. In questo dialogo perfetto tra delicatezza e carattere è possibile scegliere per pranzo un interessante menù business a 35 euro, dal martedì al venerdì. Prevede oltre a un benvenuto, acqua, caffè e piccola pasticceria, il piatto unico: quello più richiesto è il Riso alla Daniel, un riso saltato in padella con un mix di verdure di stagione e accompagnato dal pescato del giorno, galletto o dalle uova.

Interessante sia per il livello della proposta sia per gli elementi innovativi che incarna il progetto è il menù lunch di Abba. Design asciutto ed essenziale, otto tavoli dentro un'ex fabbrica di pennelli, è un ristorante coraggioso e cortese, come il suo titolare, lo chef Fabio Abbattista, quarantenne pugliese con un passato nelle grandi cucine internazionali. In pieno agosto, quando i milanesi erano alle prese con trekking dolomitici o tintarelle in Riviera, lui apriva, in una zona in grande evoluzione e sviluppo, ma pur sempre periferica. Abba è una delle proposte food (la più chic!) del Certosa District, il piano di rigenerazione urbana adiacente alla stazione ferroviaria, che ha nel cibo e nel vino naturale i suoi punti chiave. A mezzogiorno il locale propone, oltre al pane di farro e segale, alla sua deliziosa focaccia pugliese con le patate, acqua e caffè, due portate a scelta dai menu degustazione (90 e 110 euro). C'è la melanzana ai carboni e cacioricotta oppure il lavarello con latte di pomodoro e lenticchie. Ci sono anche i (bellissimi, intensi, golosi) ravioli al grano arso, con testina e lardo di seppia o la goduriosa bavetta di manzo con salsa bernese, o ancora l'indimenticabile soufflé alla nocciola con gelato al burro salato.

Dall'altra parte della città, ma restando nella cerchia dei Bastioni, un altro grande ristorante, che si fregia di stella Michelin. È L'Alchimia, il raro fine dining che sta aperto tutto l'anno, Natale e Ferragosto compresi. Nonostante il nome, non tramuta affatto il piombo in oro, ma materie prime di qualità in grandi piatti la cui tipologia si alterna tra quelli "senza tempo" (come il rombo con foie gras e limone salato) che navigano sicuri in acque chete, e quelli "evoluzione" (come il goloso raviolo con quaglia e brodo al pompelmo) che puntano in alto verso territori inesplorati. A pranzo dal lunedì al venerdì oltre alla carta c'è anche un interessante lunch menù di due portate a scelta tra quelle proposte dallo chef e quelle della brigata. Il costo? 39 euro.

Il culto della materia prima lo troviamo anche da Autem, l'importante ristorante aperto da un anno in Porta Romana e condotto dallo chef toscano Luca Natalini. Qui non è il menu a proporre cosa mangiare, bensì il mercato agricolo di Porta Romana da cui Nadalini si rifornisce quotidianamente. Tra le varie proposte, Autem propone a pranzo il Convivium, un'esperienza di condivisione per tutto il tavolo. Consiste in menù che comprende una portata di carne, una di pesce, un'insalata, una portata di fritto, un uovo, una portata di verdure e per finire frutta fresca di stagione. Il tutto varia in funzione delle stagioni e della proposta agricola della giornata. Il prezzo? Cinquanta euro a persona compreso acqua e caffè inclusi.

Si chiama invece "schiscèta", come il tradizionale pranzo take away di studenti e lavoratori milanesi, la proposta del mezzogiorno del Ratanà. L'osteria insignita della chiocciola Slow Food propone un piatto unico che cambia ogni giorno, accompagnato da un calice di vino, acqua e caffè all'onestissimo costo di 24€.

A noi il destino ha riservato l'assaggio di una rivisitazione orientaleggiante della lingua bovina: il muscolo è stato lavorato con spezie, aglio, paprika fino a farlo a diventare un pastrami. Accompagnato da un purè vellutato e burroso, ha deliziato il palato, unendo sapori dell'Est a un dimenticato piatto tradizionale lombardo.

Che dire, Chapeau!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE