Quotidiano
21-10-2024
Pagina 8
Foglio 1 / 2

Milano il Giornale

Diffusione: 3.848

www.ecostampa.it

GASTRONOMIA I «Magnifici sette»

La riscossa dell'alta cucina parte dagli chef «under 35»

Da Natalini alla Macrì, poi Lovato, Haziri e Gasperoni i cuochi giovani sono i più innovativi. Anche a Milano

Andrea Cuomo

La rivincita dei giovani cuochi. Saranno loro, certamente, a cambiare la cucina e a trovare la chiave per rispondere alla tanto raccontata crisi del fine dining. Oggi ve ne raccontiamo sette, tutti nati dal 1989 in poi, che lavorano a Milano e la stanno trasformando silenziosamente.

Giacomo Lovato Classe 1990 si sta mettendo sempre più in mostra da Borgia, in via Washington 56. Ogni volta trovo la sua cucina più interessante e a fuoco. Esperienze con Claudio Sadler e Carlo Cracco, colui che l'ha formato è Federico Zanasi, oggi da Condividere a Torino. Lovato crede in una cucina di ingrediente e usa tecniche di cucina che di esso esaltano anche i sapori nascosti, come l'acidità. Come nel Piccione in tre cotture, mora, ginepro, ibisco e patata fondente al barbecue. Da tenere d'occhio.

Emin Haziri Ha aperto da pochi mesi Procaccini, al numero 33 dell'omonima via e già sta facendo parlare molto di sé questo chef di origine kosovara classe 1995, scoperto da Antonino Cannavacciuolo, che lo volle alla guida del suo bistrot a Torino e fu ripagato con una stella Michelin conquistata in scioltezza. Haziri ha lo sguardo limpido di chi sa quello che vuole e conosce la strada da fare. La sua cucina punta su sapori forti e nitidi raggiunti attraverso tecniche complesse che non pesano però sull'esperienza. Da provare lo Spaghetto di Pastificio Graziano, anguilla affumicata, scarola, limone salato e quinoa.

Sabrina Macrì Unica donna della compagnia, 27 anni, è la guida ormai sicura del BistRO Aimo e Nadia, il terzo locale della «ditta» che ha fatto la storia della cucina milanese (via Bandello, 14). Origini calabresi, giovinezza parmense, Sabrina gioca con le tradizioni italiane cercando una strada tutta sua, che è molto panoramica. Piatto da provare: Pasta e patate di mare leggermente piccante con scamorza affumicata.

Dario Beluffi Pasticciere, vegano, milanese doc, classe 1993, grande studioso di alimentazione, è tra i fondatori di Essenzasushi, la prima realtà di sushi 100 per cento plant based in Italia. Il negozio si trova in via Maurizio Quadrio 23 e lavora soprattutto con il *take away* e il *delivery*. Ci sono delle box coloratissime totalmente vegetali e stagionali: Tasty, Rainbow, Protein, in diversi formati. Da provare l'Affumicato con tofu, zucca, ricotta di mandorle, mayo alla paprika.

Luca Natalini Il più vecchio della comitiva, classe 1989, è un toscanaccio di Pescia che da un po' seduce i palati dei milanesi nel suo Autem, in via Lattuada 2, in zona Porta Romana. La sua cucina è totale, utilizza ogni parte dell'ingrediente in nome della sostenibilità, e il menu cambia di continuo, al punto che è scritto a mano ogni giorno dallo stesso chef. Una cucina emotiva ed emozionale che ha nella Pasta in bianco (non fatevi ingannare dalla banalità del nome) il suo simbolo.

Riccardo Quadri Classe 1994 questo giovane chef rigoroso, nato in Svizzera ma gastronomicamente cresciuto in Italia (anche se a segnarlo molto è stata l'esperienza con il grande Yannick Alléno), ci mette faccia e nome nel Quadri Bistrot di via Solferino 48. Cucina precisa, potente, di pensiero. Risotto al sedano rapa, cioccolato bianco e sugo d'arrosto.

Giuseppe Gasperoni Nato nel 1990, una stella di provincia conquistata al Povero Diavolo di Torriana, questo giovane chef romagnolo da un paio di mesi si esibisce al Fourghetti di via Ascanio Sforza, 77. Ed è una delle migliori sorprese di questo 2024: tre menu a 75 euro (terra, mare, vegetale), piatti saporiti e profondi, perfetto *entry level* per l'alta gastronomia. In particolare ricordo con piacere la Crepinette di agnello con cavolo e aringa.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

il Giornale Milano

www.ecostampa.it





SGUARDO LUCIDO, PASSO FERMO
1. Luca Natalini, primo da sinistra, guida la sua brigata alla conquista di Milano;
2. Giacomo Lovato, chef di Borgia, in via Washington;
3. Giuseppe Gasperoni, chef di Fourghetti in via Ascanio Sforza;
4. Emin Haziri in piazza del Duomo: è lo chef di Procaccini;
5. Sabrina Macrì, cheffe di Aimo e Nadia BistRO in via Matteo Bandello








8 MILANO ALBUM
La riscossa dell'alta cucina parte dagli chef «under 35»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE