



## Quando la tradizione è contemporanea: i ristoranti di Milano da conoscere



Business lunch: i locali per affrontare il rientro in ufficio a Milano



Si, forse storci il naso, forse ti chiedi cosa voglia dire, forse la interpreti come una mera etichetta priva di senso compiuto, forse passi oltre. Io, al contrario, ti consiglio una diversa prospettiva di analisi del fenomeno, quella dell'assaggio, per capire effettivamente cosa significhi "**cucina tradizionale rivisitata**" e di cosa ti sto per parlare in questo articolo. Rivisitare la tradizione **non è un paradosso ma è ricerca**: delle autentiche ricette e dei sapori genuini, ma anche di nuove tecniche di cottura che però non cambino il senso del piatto. Rivisitare la tradizione non è improvvisazione, ma è studio. E se ancora non ti ho convinto, **ti consiglio questi ristoranti di Milano** dove la tradizione è contemporanea, svecchiata e, appunto, rivisitata... ma non dimentica le sue radici.

### Tradizione e innovazione



INTERVISTA

Nasce il primo bar di Specialty Coffee a Milano. Carlos Bitenourt di Cafezal ci racconta la sua storia



X - GLI ADDETTI AI LAVORI

INTERVISTA

L'anima musicale del RAL8022: 'Un vinile lo scegli e ti resta per sempre'

L'insegna in dialetto meneghino significa 17, come il numero civico del ristorante. Il **Dersett** è un tributo alla città di Riccardo, il titolare, che dopo una ventennale e "stellata" esperienza in Francia torna a Milano. In questo locale si percepisce il grande amore per la buona cucina. Qui i piatti - anzi, i sapori - nascono da una perfetta sintesi di tradizione ed innovazione; cibi reinterpretati con sapiente creatività. La cucina regionale italiana si fonde con quella internazionale, per dare vita a piatti che colpiscono ad ogni assaggio. Da provare ci sono pietanze fusion, come i fiori di zucca ripieni su gazpacho di San Marzano, oppure ricette tradizionali proposte in versione scomposta, come il vitello tonnato con emulsione di capperi, salsa tonnata e cialda croccante di patate. Se non ci sei ancora stato ti consiglio di farci un salto.

## Sapori di Puglia e materie prime d'eccellenza



Spesso ci si dimentica di come un singolo ingrediente possa racchiudere in sé sapore, tradizione ed emozioni. Da **Olio**, ristorante di cucina Pugliese, te lo ricordano in ogni piatto. Qui si ricercano semplicità e tradizione unite a tecniche di preparazione all'avanguardia, attenzione ai dettagli e valorizzazione degli ingredienti nella loro unicità. Le materie prime vengono reperite direttamente da aziende pugliesi: oltre una decina tra frantoio, pastifici, salumerie, macellerie e moltissimi produttori di presidi Slow Food. Il resto viene prodotto in casa come focacce, pane e taralli che ogni giorno vengono sfornati dallo chef e serviti come entrées. Menzione d'onore a piatti come la tartare di pesce azzurro con mela verde, cetrioli e ceci neri della Murgia e ravioli di ricotta e limone del Gargano, con gambero viola, calamari e bottarga.

## Un viaggio condiviso nel gusto



## L'Alto Adige elegante



foto di Gabriele Confora

La cucina di montagna in chiave chic e ricercata, in centro a Milano. Il merito del **Delicatessen di viale Tunisia** è proprio questo: valorizzare il più possibile il potenziale creativo di **ricette e prodotti più tipici dell'Alto Adige**. Eccoti così servite tagliatelle all'aglio orsino con ragù di agnello, filetto di manzo nel 'nido di fieno' con carciofi e patate, il loro famoso stico di maiale affumicato con crauti e le frittelle di mele del Sudtiroil con salsa alla vaniglia. Anche l'ambiente segue la filosofia della cucina, una baita tra legni chiari, sedute in ferro e cuoio, dallo stile contemporaneo.

## Il Mediterraneo contemporaneo



Cucina creativa capace di distinguersi e lasciare il segno ma che non vuole confondere le proprie radici: come un'ancora, ben salde nel fondo del Mediterraneo. Così posso descriverti la cucina dell'**Altaguardia 17** di zona **viale Sabotino**, che mescola materie prime ben selezionate, sapori siciliani, nuove tecniche di cottura, pochi coperti e un lavoro certosino anche nella presentazione del piatto. Pasta, pesce e pomodoro qui diventano gli Scialatielli al ragù di scorfano e pomodorini confit. Voglia di tartare? Eccola servita di salmone con finocchietto e brunoise di mango. Il cannolo? Scomposto, ovviamente, ma siciliano fino all'ultimo boccone.

## La riscoperta del vero gusto pugliese



"Il difficile oggi sta nel restare nel semplice." Questa l'opinione, che condivide uno dei tre gestori di **Trulli Love**, ristorante a due passi dal Duomo che porta a Milano un'idea di **cucina pugliese diversa dal solito**. Proporre una cucina semplice ma non banale, che reinterpreta in maniera personale la tradizione ma senza confondere i palati è veramente una bella sfida: assaggiando i piatti del Trulli Love possiamo dire che l'impresa è più che superata. Il menu è innovativo prima di tutto per come è stato pensato, senza distinzioni tra antipasti-primi-secondi ma "free flow" e tematico, dove ogni piatto può essere ordinato in qualsiasi momento. Io, che alla pasta non rinuncio, ho assaggiato i tagliolini al limone, ottimi con la colatura di ali Cetara, semi di ferula selvatica dell'Alta Murgia, sbriciolata di pane dorato profumato all'aglio o i più classici capunti con le cime di rapa. Interessante anche il sandwich mare, ovvero tartare di tonno del Mediterraneo servita su una cialda di farro e con battuto di basilico e capperi, stracciatella di Andria e misticanza.

## La bottega gastronomica con il cocktail bar



Ecco un altro modo di rivisitare la tradizione, ovvero cambiare contesto: **portarla dal ristorante al cocktail bar**. Eccoci quindi al **Lomi**, delizioso locale affacciato sul Naviglio Grande che è ristorante e cocktail bar. Alla guida della cucina troviamo uno chef che di rivisitazioni creative della tradizione se ne intende, ovvero Bleri Dervishi, vincitore dell'edizione albanese di Masterchef proprio con la sua personalissima versione della Pappa al pomodoro. Un'altra sua ricetta assolutamente da provare? Io ho assaggiato i gnocchetti con crema di melanzane e guanciale, deliziosi. Da provare la parmigiana. Il locale è anche cocktail bar: ottima soluzione per un "aperitivo-cena-dopocena". La chicca? D'estate il dehors affacciato sul Naviglio Grande.