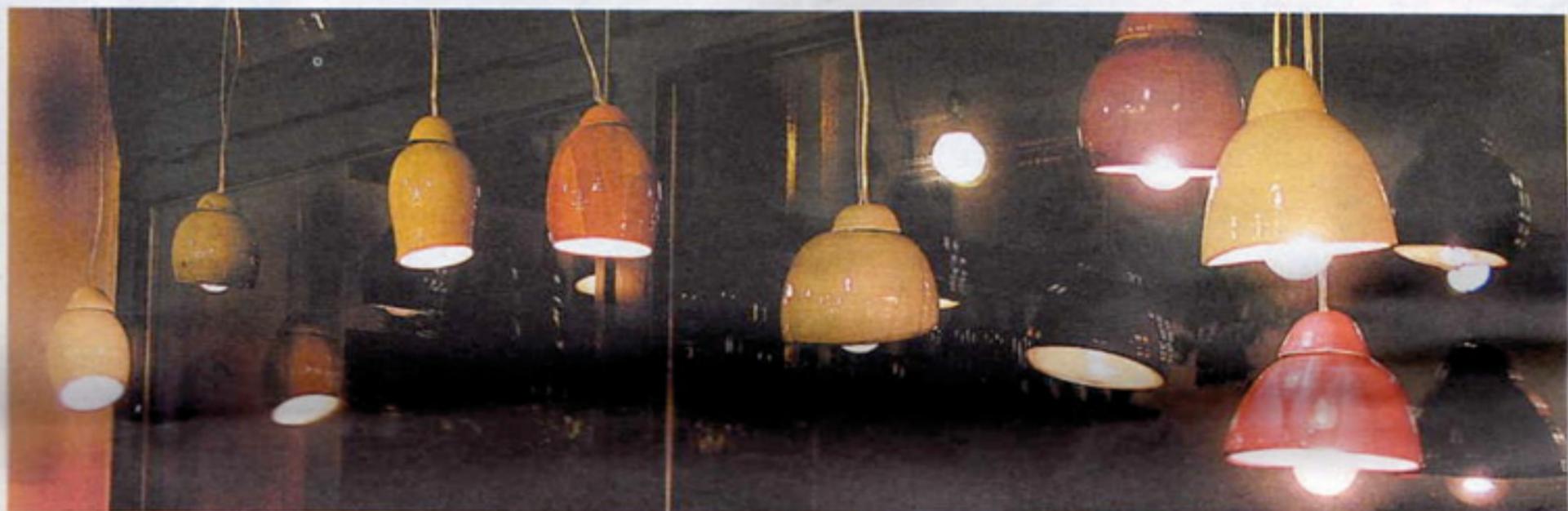
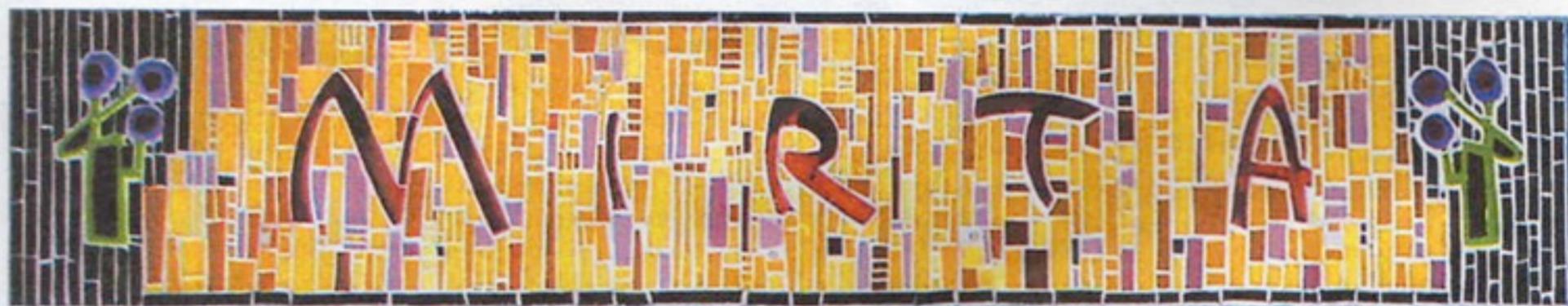


MANGIARE & BERE

MILANO

| DI MIRTA OREGNA |

LA CUCINA NORMALE DA MIRTA È SPECIALE



Apri Mirta – Trattoria: lampade, mosaici e buona tavola

Un'insegna fresca fresca di pittura (anzi di mosaico) alle spalle di piazzale Loreto, con un nome, lo stesso di chi scrive che – con il placet del direttore – merita uno spazio a tutta pagina: Mirta – Trattoria. È nata là, dove un tempo vivacchiava una spaghetteria di quartiere, di cui ha conservato solo il pavimento: oggi è un piccolo restau di due sale su cui si affaccia la cucina incorniciata dal medesimo mosaico a tinte ocra, lilla e melanzana dell'insegna e del bancone bar che campeggia nello spazio principale. Pareti candide e soffitti bordeaux che attendono l'arrivo di qualche complemento d'arredo, illuminate da lampade minimal, circondano tavoli quadrati in legno, sedie impagliate e tovaglette di carta stile osteria-chic, mentre in vetrina penzolano irregolari divertenti lampade in ceramica colorata di

mano d'artista (la stessa dei mosaici...). Autori di quest'isola felice, Juan e Cristina Lema, lui chef uruguayano ma italiano d'adozione, 43 anni, che dietro il volto da giovinetto nasconde anni trascorsi in cucina alle Vigne, al Pont de Ferr e alla Brisa, lei, moglie e compagna di viaggio in questa nuova avventura, oggi divisa tra sala e cucina con Claudia, che è pasticciera.

Quando leggete il menu (che cambia quotidianamente a pranzo, ogni dieci giorni la sera) vi accorgete subito che ci sono pochi piatti ma con personalità, nessuna arzigogolatura, perché di esperimenti lo chef dice di averne già fatti a sufficienza, al massimo la raffinatezza di un gateau di fegatini di pollo con verdure arrostate, molta carne (scelta con cura da un macellaio di fiducia), pasta (a breve fatta in casa), verdure e formaggi. Le origini spagnole compaiono qua e là, in una selezione di affettati o nel gazpacho del mezzogiorno, ma per il resto i piatti

parlano italiano al cento per cento: dalle cannule di pasta fresca con cipollotti e zucchine trombette al fagottino di roast beef con formaggio di capra e cipolla di Tropea al tortino morbido di cioccolato. Attenzione meritano i gelati, rigorosamente home-made come quello al torrone di Jijona, servito con carpaccio di ananas marinato. A conti fatti spenderete sui 30 euro (che in città non è male) senza i vini, che comunque sono stati selezionati da due sommelier e partono dai 10 euro a bottiglia.

Ci rimane da svelare chi è Mirta: ebbene sì, è la mamma dello chef, tenuta all'oscuro della famigerata insegna fino al giorno dell'inaugurazione... Un'emozione a cui anche noi non siamo rimasti indifferenti!

MIRTA – TRATTORIA
piazza San Materno, 12
tel. 02-91180496
chiuso sabato a pranzo, domenica e lunedì sera