



di GIANNI MURA

UN CUOCO URUGUAIANO A MILANO FA L'UNITÀ D'ITALIA AI FORNELLI

Fate attenzione, in entrata come in uscita, ai due scalini. Per il resto, lasciatevi andare alla gradevole atmosfera, da trattoria «illuminata». Mirta è il nome della madre di Juan Lema, uruguayano della capitale, da una ventina d'anni all'ombra del Duomo. «Non ho mai lavorato con chef molto famosi e carichi di stelle, ma con professionisti di grande serietà che mi hanno insegnato molto» dice Juan. Con la moglie milanese, Cristina Borgherini, s'è messo in proprio nel maggio 2007. Lui ai fornelli, lei tra sala e cantina (carta non vastissima ma con scelte originali e ricarichi contenuti).

La cucina di Juan si cala nella miniera immensa della tradizione italiana: potreste trovare nella stessa sera una zuppa di fagioli e cavolo nero come fossimo in Lunigiana, un tapulòn (spezzatino d'asino) come fossimo nel Novarese, ma anche una milanese atipica (con minicolata di formaggio e prosciutto crudo) e una burrata di Andria con paté caldo di verdure. Dalla Sicilia arriva l'idea dell'insalata di arance che accompagna il paté di cappone, dalla Bassa lombarda la farcia (pasta di salame, scarola e taleggio) delle crespelle gratinate. Dice Cristina: «Molte idee Juan le trova sui libri, altre gli vengono al mercato».

Quello che poi conta, si sa, è l'equilibrio nel piatto. Juan propone una cucina saporita, non pesante, con accostamenti stimolanti: lo zenzero nella zuppa di ceci, le castagne con lo spezzatino di vitello, la mela verde insieme alla farina gialla per gnocchi serviti su crema di patate, la salsa all'uovo e tabasco per scortare la tartare di cavallo con scaglie di pecorino lucano, la salsiccia ma anche i fichi secchi nell'involto di verza, la passata di fagioli bianchi sotto le animelle spadellate.

A pranzo, con un menù più breve di piatti più semplici, si spende la metà. Servizio attento e garbato. Sempre meglio prenotare. ■■



MIRTA

PIAZZA SAN MATERNO 12, MILANO

INFO TEL. 02-91180496

CHIUSO SABATO E DOMENICA

FERIE DAL 23 DICEMBRE

AL 6 GENNAIO E TUTTO AGOSTO

CARTE DI CREDITO

TUTTE TRANNE AE E DC

COSTO DI UN PASTO-TIPO

(VINO ESCLUSO) EURO 40