

Cultura & Tempo libero

Tavole Un grande cuoco ci porta alla scoperta delle trattorie di qualità

Un cuoco senza ristorante non ci può stare. È come un passero senza nido, una parmigiana senza melanzane. Andrea Berton — conquistati i milanesi con il suo rigore, l'estro friulano, i piatti impeccabili e le sue tracce «gualtiero-marchesiane» — da Milano non se ne va. Lasciate forzatamente le cucine di Piazza della Scala innalzate fino all'Olimpo stellato, si aggira tenace per le strade cittadine: in moto, sul Suv ibrido, sulle lunghe gambe da pivot.

Di corse ne fa, la prima, il mattino alle sei per tenersi in forma, le altre per lavoro. Ad esempio, scovare cose buone da portare a Pisacco, nuovo ristorante in via Solferino aperto sotto la sua supervisione. «Questo non è il "mio" ristorante», precisa, «ma spero si veda la mia



Ruote

Andrea Berton davanti agli Arcimboldi con la sua Audi Q5 hybrid quattro, con la quale «esplora» la città

Le scelte di Berton

La faraona, il «risotto giallo mandarino», la cotoletta alta, il sushi insolito, il minestrone...

mano. È la manifestazione concreta del mio modo di concepire un locale contemporaneo». Chiaro, è una sua emanazione, non il luogo dove andare in scena. Avere un palcoscenico è vitale per nutrire ogni grande cuoco e il suo sano narcisismo. Ma è presto per un locale tutto suo, forse nel 2013. Come sua è l'idea di mettere per una volta un cuoco e un critico seduti allo stesso tavolo. «Voglio farti assaggiare la mia Milano da mangiare, ora che non devo stare io, in cucina. Solo quattro locali? Sarà dura, in città di buoni ristoro-

ranti al giusto prezzo ce ne sono molti di più».

Si comincia da **Mirta**. «Imperdibile la faraona del mio amico uruguayo Juan». Vero, la faraona dissossata, tenera e sugosa, farcita di pasta di salame, ha quel meraviglioso profumo dell'arrosto della domenica che si faceva una volta. Non è buona solo la faraona, c'è il minestrone, denso di legumi, con piacevole sentore di finocchietto.

L'altro è **Rovello 18**, locale storico in una via a tratti fatiscente, poi d'improvviso sbuchi in centro, da-

vanti al Piccolo. A far funzionare il locale da decenni è una coppia rod data in cucina e nella vita, i raviolini del plin sono un incanto. Nonostante la carta chilometrica, ogni piatto è curatissimo. La patronne Cinzia Rossi ci convince ad assaggiare un boccone di guancia brasa ta e poi Gualtiero Pancirolì, che accudisce con sapienza la cantina, arriva con ottima bollicina d'Oltrape. Terzo locale **Nozomi**, aperto da poco vicino a Piazza Risorgimento. «Devi provare il sushi», dice Berton. Il proprietario Miguel prepara

Chi è

Nato nel '70 in Friuli, da ragazzo sogna di diventare campione di sci. Inizia a cucinare nell'albergo dei genitori. Dopo l'alberghiera, Milano, da Marchesi. Poi a Londra e da Pinchiorri a Firenze. Collabora con Cracco e Ducasse. Dal 2005 vive a Milano: apre il Trussardi Alla Scala, cui farà guadagnare 2 stelle Michelin. Quest'anno la rottura con i Trussardi lo porta a lasciare il ristorante. Apre, socio e anima del locale, il Pisacco

I fantastici quattro



Trattoria Mirta, piazza S. Materno 12, tel. 02.91180496 - 338.6251114



Rovello 18, via Rovello 18, tel. 02.720.93709



Nozomi, viale Piave 5, tel. 02.760.23197



Il Nuovo Macello, via Cesare Lombroso, 20, tel. 02.5990.2122

«La mia top ten»

- 1 Brioche: da Princi
- 2 Caffè: al bar di Eat's Excelsior store
- 3 Pizza: Ciripizza e Sibilla
- 4 Miglior piatto: cipolla caramellata con gelato al Parmigiano di Davide Oldani
- 5 Cappuccino: Bastianello
- 6 Pane: Panificio Longoni a Carate Brianza
- 7 Brunch: da Sergio Mei
- 8 Libro: «Il cibo e la cucina» di McGee
- 9 Gelato: Artico all'Isola
- 10 Aperitivo: bar hotel Bulgari

un menu di assaggio. Quasi cremoso il tofu di sesamo, appaganti il fritto di fichi con salsa, il sushi e owan, elegante zuppetta di funghi porcini. Un vero giapponese senza inganni a prezzi misurati. Berton, pur armato di bacchette, lascia i piatti pulitissimi.

L'ultimo è **Il Nuovo Macello**, una sicurezza da generazioni. D'obbligo piatti milanesi. «Non ho mai ordinato un risotto», confessa Berton, i cuochi emozionati corrono in cucina per confezionare un risotto «giallo mandarino», come diceva il primo critico gastronomico milanese, Carlo Emilio Gadda, e la «cotoletta», da sola, merita un «da più buona». Alta, croccante all'esterno, morbida e umida dentro: perfetta. Le trattorie a Milano non sono un animale in via di estinzione, esiste una media ristorazione. Il tour non finisce qui, c'è altro da assaggiare. Berton, il più milanese dei cuochi friulani, ha una lunga lista.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA