

Cristina e Juan: due cuori, il Mirta

Chef uruguayano, prodotti a km zero e passione «Qua si fa cucina tradizionale. Con orgoglio»

MILANO
di **Paolo Galliani**

Coincidenze? Chiamiamole così. E con reverenza. Perché marciano la vita e spesso le danno un senso. Come fare incontrare un uruguayano nato e cresciuto sul Rio de la Plata e un'italiana con sangue etrusco nelle vene, in un centro educativo di Milano dove lei lavorava come educatrice professionale e lui faceva volontariato cucinando per i piccoli ospiti. Dopo la coincidenza, la complicità e la storia tra Juan Le-ma e Cristina Borgherini. La coppia mista per un po' di tempo si trasferisce in Sudamerica salvo poi tornare a Milano e cercare una strada segnata nel destino: aprire un locale al Casoretto, a ridosso di viale Padova, a un niente dal NoLo che si atteg-gia da periferia neo-trendy, riuscen-do a regalare una vera "trattoria di mercato" con affaccio su piazza San Materno. Indirizzo dedi-cato: si chiama "Mirta", dal no-me della mamma di Juan. Ed è un indirizzo quasi militante, co-me spiega lo chef: «Qui si fa cu-cina tradizionale italiana norma-le». E giù con la descrizione dei piatti che questa Fort Alamo dei "prodotti del mercato" cerca orgogliosamente di difendere. Cristina annuisce, regista amabile di un'accoglienza che si vede nel piatto e tutt'attorno, ambien-te informale tipo bottega-risto-rante di quartiere e un'atmosfera che i gourmet dimostrano di apprezzare assieme all'ottima cucina e ai prezzi più che cor-retti ("primi" da 11-14 euro, "se-condi" da 15-19 euro). Via con gli assaggi. C'è la "testina di vitello in umido". C'è il gettonatis-simo "galletto disossato cotto alla brace". Ci sono zuppe, ravioli ripieni, paté di fegatini. E c'è il "Mondongo", ricetta-bandiera dello chef, sorta di minestrone di trippa di vitello: trippa bollita poi scolata, fagioli bianchi cotti a parte, soffritto con sedano, ca-rote, cipolle, aglio, verza assie-me a carciofi, patate e zucca. Juan gongola: «Il Mondongo è in carta perfino in estate». E commenta: «A Milano, un piatto simile è ormai desaparecido». Ha ragione.

Ed è la grandezza di questo locale che in tempi non lontani praticava una sorta di "resisten-za umana", chiudendo il sabato e la domenica «perché, con i fi-gli piccoli, non potevamo sacrifi-care tutta la vita per il lavoro». Oggi, Juan e Cristina sono riusci-ti ad aggiudicarsi un delizioso dehors nello spazio antistante. E i giorni di chiusura sono diven-

tati domenica e lunedì. Curiosi-tà: la vetrina che fa da ingresso è rivestita da adesivi che testi-moniano l'attenzione riservata al "Mirta" dalle guide gastron-omiche. Cristina sorride. E il ge-niale cuoco si congeda con un aforisma: «Nella vita, meglio es-sere simpatico e piacere agli al-tri che stare loro sulle scatole». Diavolo di un uruguayano!



CANTINA SOCIALE DI GATTINARA

**Via Monte Grappa 6
13045 Gattinara
Tel. 0163 833568**

www.cantinagattinara.it

La ricetta

Il "Mondongo" una minestra speciale



Piatto solido ma che al "Mirta" viene proposto (e richiesto) tutto l'anno. E piatto che solle-cita la convivialità e grandi tavolate. Ecco la ricetta tarata per una dozzina di persone.

Ingredienti: 1 kg e mezzo di trippa di vitello, 200 gr. di fagioli bianchi secchi, 2 litri di brodo vegetale, 2 cucchiaini di olio, 45 gr. di sale, ½ kg di fave fresche, 3 carote, 2 cipolle, 4 coste di sedano, 4 carciofi, 1 verza, 2 patate, mezza zucca, 2 spicchi d'aglio, sale fino e pepe.

Procedimento: Bollire la trippa in 5 litri d'acqua con 45 gr di sale grosso per 2 ore e mezza, poi scolare e lasciare da parte. Cuocere i fagioli (lasciati precedentemente a mollo tutta la notte) in 3 litri d'acqua poi scolare e lasciare da parte. Fare un soffritto nell'olio con sedano, carote, cipolle, aglio (tutto a dadini). Pulire e tagliare a grossi tocchi la verza, i carciofi, le patate e la zucca, quindi unirli al soffritto insieme alle fave fresche. Aggiungere al tutto la trippa e i fagioli insieme al brodo vegetale. Cuocere per 45 minuti in modo che la minestra si raddensi, aggiungere sale fino e pepe a piacere. E mettere a tavola.

