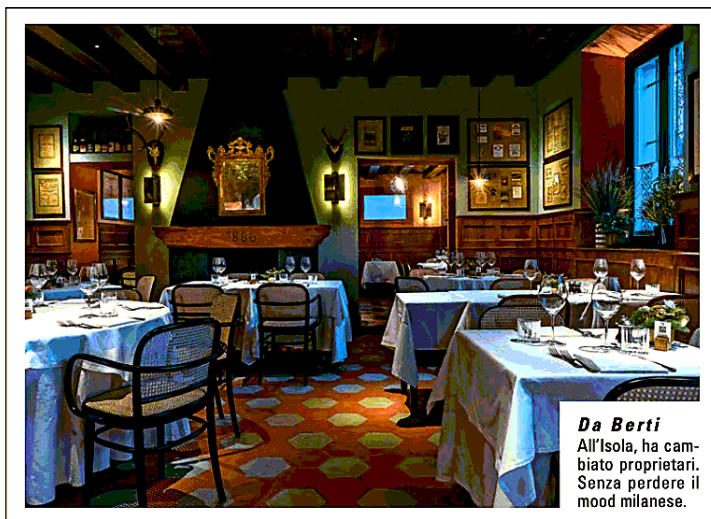


CLASSICI RIVISITATI

DA SCOPRIRE IN TRE STORICI RISTORANTI CHE AFFONDANO LE LORO RADICI NELLA TRADIZIONE SÌ, MA IN CHIAVE CREATIVA E CONTEMPORANEA

DI CRISTINA CIMATO



Da Berti
All'Isola, ha cambiato proprietari. Senza perdere il mood milanese.

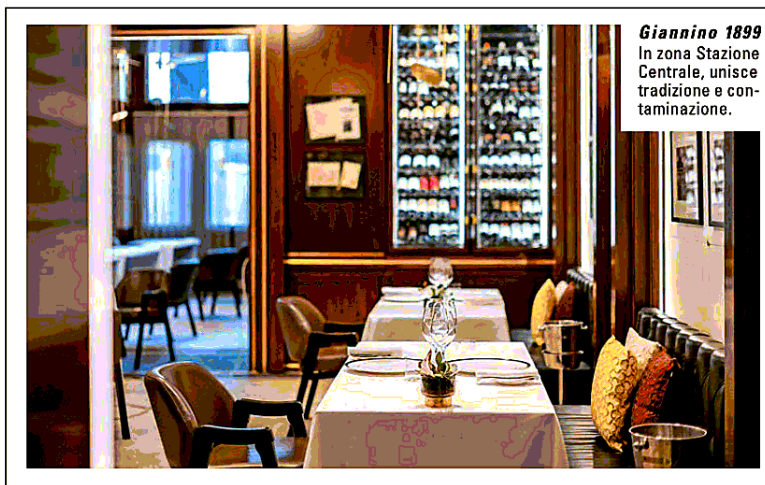


Nabucco
In Brera, reinterpreta la tradizione operistica in chiave gastronomica.

Un revamp in stile milanese, storie che si rinnovano e scenari culinari che si ravvivano. La metropoli è da sempre recettore dei grandi trend internazionali in termini di food, ma sa anche riscoprire le sue radici reinterpretandole in chiave creativa. Ne sono testimonianza i ristoranti di cucina tradizionale che stanno vivendo un nuovo Rinascimento. Uno di questi è **Giannino 1899**, locale storico di via Vittor Pisani, tornato in una veste rinnovata per rinsaldare la liaison con la città grazie a un ambiente elegante e un'atmosfera pacata. A supervisionare la cucina c'è il corporate executive chef Maurizio Lai (che ricopre il ruolo anche nella sede di Londra), e a capo della brigata è stato scelto il giovane Andrea Locci. Ai

piatti classici come l'ossobuco e il risotto al salto, sono state aggiunte contaminazioni nuove, come la fregola, l'hummus o la quinoa, le acciughe del Cantabrico e il foie gras.

Una rinascita è anche quella dell'antica trattoria **Da Berti**, in via Algarotti. Rilevata lo scorso anno dai fratelli Dante e Giuseppe di Paolo, già patron di A'Riccione, dopo un'importante ristrutturazione, oggi è una location nuova che convive con lo skyline dei grattacieli che ha alle spalle. Quattro sale, tra cui quella con il camino, una veranda con dehor e pergolato ne fanno anche un'oasi di verde nella metropoli. In cucina c'è il milanese Fabio Carotenuto che propone una carta classica con qualche slancio e un nuovo corso in cui ha am-



Giannino 1899
In zona Stazione Centrale, unisce tradizione e contaminazione.

pio spazio la carne, soprattutto alla brace e alla griglia. Il rinnovamento a Milano passa anche dalla cultura: e così è per **Nabucco**, in via Fiori Chiari, che ha sperimentato una rilettura della tradizione operistica in

chiave gastronomica. Il volume *Libiamo ne' lieti calici - l'alfabeto della cucina verdiana* di Roberto Codazzi è stato lo spunto che lo chef Giancarlo Vetrei ha raccolto per un'esperienza sensoriale inedita, ispirata

ai lavori del compositore ottocentesco. Tra i piatti, il Risotto giallo con tartufo e gel di vino bianco che rende omaggio alla spezia della tradizione milanese e a una delle materie prime emiliane più pregiate, il tartufo nero.