

CORRIERE DELLA SERA

LIBERTI

IL BELLO DEL FARE - METE GOURMAND

Milano da scoprire a tavola: nel «Saporario» itinerari, schede e consigli per mangiare a tutte le ore

La casa editrice Pecora Nera manda in libreria le nuove guide sulla città per buongustai: oltre alle recensioni di ristoranti, bar e luoghi eletti per la merenda, un volume dedicato alla spesa di qualità nelle botteghe

di Luca Zanini

Quasi 10 mila amici su Facebook, un nutrito gruppo di follower su Instagram e su Twitter. Eppure nessuno li ha mai visti in faccia. Perché gli editori e i recensori della Pecora Nera Editore, che in questi giorni lanciano in edicola e in libreria le nuove guide gastronomiche su Milano, Torino e Roma, sono perfetti sconosciuti: nel senso che da 16 anni le loro recensioni di ristoranti, trattorie, pasticcerie e botteghe artigiane gourmand sono assolutamente realizzate in anonimato. Non si presentano, si mescolano agli altri clienti, pagano il conto e — dopo — compilano le loro schede di valutazione senza che nessun pasto offerto e nessuna cortesia dell'oste o dello chef famoso influenzi in minima misura il loro giudizio. Ecco perché anche LiberiTutti ha sfogliato con interesse *il Saporario Milano* e *Milano per il Goloso*. Così come le guide analoghe su Torino e Roma.

Se il norcino sotto casa non c'è più

Le guide vengono presentate insieme perché complementari: la prima, *Saporario* (crasi dei due termini *Sapore* e *Orario*) suggerisce luoghi dove mangiare a ogni ora del giorno, mentre la guida per il *Goloso*, censisce con attenzione le migliori botteghe del gusto dove fare una spesa di qualità lontano dalla grande distribuzione organizzata. E in un'epoca di industrializzazione del cibo non è poco: molti vorrebbero tornare a fare la spesa nella vecchia e fidata bottega sotto casa, ma spesso non sanno più dove andare (o di chi fidarsi) e questa guida completa l'informazione per chi ama mangiar bene fuori, ma anche a casa propria. Per quanto riguarda il capoluogo meneghino, *il Saporario* — suddiviso in fasce a seconda dei consumi «orari»: colazione, pranzo agile, pranzo calmo, merenda, aperitivo, cena, fino a tardi — conferma per le colazioni l'eccellenza di **Officina Milanese**, premiata a poco più di un anno dall'apertura con il voto massimo di 5 pecore (mentre il caffè del nuovo **Cracco in Galleria** si ferma a 4 e mezzo). E lancia le due novità di **Orsonero Coffee** (in guida subito con 4 pecore) e della pasticceria romagnola **Rinaldini** (4 e mezzo). Tra le conferme: **Cucchi** e **Marchesi** (in Galleria).

ilSaporario

Pausa pranzo o cena, sempre sotto i 35 euro

Alla pausa pranzo è dedicato un ampio capitolo, con una riconferma della stima per Pietro Leeman, chef stellato e veg che nel suo **Joia** propone a pranzo menù più che accessibili (a cena è più caro). A parimerito guadagnano le 4 pecore **Mantra Raw**, **Pisacco** e **Ratanà**, indirizzi ben noti agli amanti del buon cibo e della movida milanese. Ma ci sono anche mete meno conosciute, come l'eccellente **Trattoria del Nuovo Macello**, in piazzale Martini, che tocca il punteggio di 4 e mezzo. Analogo voto per **Wicky's Wicuisine** di Priyan Wicky, in zona Missori. Quattro pecore anche ad una paninoteca di grande livello, **Amuse Bouches**, nell'area di via Tortona. Si conferma un indirizzo di grande attrattiva e qualità la **Ravioleria Sarpi**, premiata con la dirimpettaia bottigliera **Cantine Isola**. E ottiene 4 pecore anche un laboratorio artigianale con cucina: **Pasta Fresca Da Giovanni**, in Cadorna. Per la cena, invece, primeggiano l'indiano **Cittamani**, in piazza Mirabello, e la **Macelleria Popolare** (4 e mezzo).

Le eccezioni: fuoriclasse o fuori budget

Ma tra i ristoranti quest'anno c'è una importante novità: tra i circa 2.000 i locali recensiti con il principio di cercare di consumare un buon pranzo (o cena) entro i 35 euro, per la prima volta, entrano alcuni pasti di «lusso» (menu degustazione dai 75 ai 120 euro). Nel senso che due nuove sezioni — Fuoriquota e Fuoriclasse — recensiscono 10 indirizzi che meritano sicuramente una visita sia per l'originalità della proposta sia per il livello qualitativo, fruibile però con una spesa che supera i 35 euro (limite rispettato da tutti gli altri locali presenti in guida). Una scelta pensata per aiutare chi ha bisogno di un suggerimento per festeggiare un'occasione importante o semplicemente vorrebbe coccolarsi, per una volta badando meno al conto. E allora provate **Al Mercato**, o **Tano passami l'Olio**. Oppure i menu degustazione di **Contraste** e quelli di **Il Luogo di Aimo e Nadia**. E magari fate anche un salto a cena da Giancarlo **Morelli**, al Monumentale: la semplicità e il gusto del suo spaghetti all'acqua (di pomodoro), limone candito e sorbetto di basilico vi sorprenderanno.

All'ora dell'aperitivo

Importante, naturalmente nella ex Milano da bere, il capitolo aperitivi: è chiaro che non si può mancare, oltre al già citato Ratanà, di provare un cocktail da **Trussardi alla Scala** (4 pecore), come presso un altro classico, **Ceresio 7** (voto: 4 e mezzo). Ma emerge con prepotenza un indirizzo come la **Dogana del Buongusto**, alle Colonne di San Lorenzo (4 pecore).

7 novembre 2018 (modifica il 7 novembre 2018 | 18:04)
© RIPRODUZIONE RISERVATA