



## Caso Sallusti: IL DOSSIER

leggi &gt;&gt;

Condividi:



Commenti:

0

## Dai tortellini al cappone Ecco gli indirizzi per fare un cenone doc

Mimmo Di Marzio - Dom, 16/12/2012 - 07:13

commenta

+1 0

Mi piace 0

Siamo d'accordo che quest'anno, per colpa dell'austerità, il clima natalizio non è proprio dei migliori e anche le strenne, come gli addobbi cittadini, saranno al luccicino.



Ma forse proprio per questo quasi nessuno rinuncerà ai cenoni e ai pranzi delle feste canoniche che, come impone la tradizione, spaziano tra affettati e pasta fatta in casa, patè e capponi, cotechini e l'immane panettone: insomma le classiche leccornie che fanno bella scena nelle ceste natalizie dei gourmet. E allora, per i cultori del gusto, vediamo dove trovare in città le eccellenze per la tavola più importante dell'anno. Cominciamo dagli antipasti dove il patè fa da padrone. «Classico» quello di Peck (via Spadari 9), uno dei templi della gourmanderie meneghina fondato dal 1883 dal «salumiere di Praga» Francesco Peck. Gettonatissimo il suo patè di vitello (70 euro al chilo) e a Natale anche quello di fegato d'oca fresco (150 euro tre etti). Ricercato quello che si trova alla Macelleria Annunciata (via dell'Annunciata, 10) e da Pregiate Carni Piemontesi (via Montepulciano 8), due botteghe gestite dai mastri macellai Mauro Brun e Bruno Rebuffi. Le loro «ceste» propongono un ottimo fois gras francese, scelto direttamente sulla base di una esperienza trentennale nel mestiere, a un prezzo che varia dai 18 euro (50 grammi) ai 44 euro (130 grammi). Affettati, cotechino e cappelletti sono altri elementi essenziali per il pranzo del 25 dicembre. Ottimi - provenienti proprio dal cuore della salumeria italiana di qualità, l'Emilia e in particolare il parmense - si trovano da Parma & Co. (in corso Garibaldi angolo via Tessa). È una tipica salumeria parmigiana che propone autentiche chicche, come il Cotechino artigianale Allinovi (una selezione speciale per Parma & Co.) a 19 euro al chilo, la Mostarda artigianale Rosa di Parma (9 euro la confezione da 250 grammi). Per Natale (ma non solo), Parma & Co. mette sul banco anche dei magnifici cappelletti di stracotto per 49 euro al chilo. Per quanto riguarda i tortellini, invece, il numero uno in città resta il Salumaio di Montenapoleone (via S. Spirito 10) che li propone a 30 euro al chilo; per intenditori i tortelloni ripieni di zucca e quelli di brasato (35 euro al chilo), fino ad arrivare al top con quelli al tartufo (80 al chilo).

## Info e Login



login



registrazione



edicola

## Box per la ricerca

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

## Annunci Google

**Ricette Carne Natale**

www.DettoFraNoi.it/Secondi

Trova Sfiziose Ricette di Secondi su Dettofranoi! Scoprilò.

**Opportunità Irripetibile**

www.cepu.it/abilitazione\_s...

Ora puoi diventare Avvocato senza Abilitazione e senza Master. Info!



Scegli Tu! &gt;&gt;

## Editoriali

**Il governo ammette: "Sui marò siamo rimasti soli"**

di Alessandro Sallusti



Lo sfogo del ministro Terzi. Intanto la sentenza slitta ancora

## Cucù

**Indietro non si torna, avanti non si va**

di Marcello Veneziani



Siamo in una stanza cieca, sbattiamo ai muri e abbiamo socchiusa solo la porta che ci fa tornare indietro dove non vogliamo andare

## In edicola

Il secondo, a Natale e a Milano, abitualmente è una carne bianca pregiata lessata, come la faraona o il cappone. Anche in questo caso, per trovare la migliore qualità, conviene fare un salto alla Macelleria Annunciata o alle Pregiate Carni Piemontesi che offrono un ottimo cappone nostrano (30 euro al chilo) oppure il fantastico cappone di Morozzo (allevato a terra e nutrito solo con alimenti di origine vegetale, è un presidio Slowfood e costa 33 euro al chilo). Per i palati fini, altri due indirizzi preziosissimi sono la Macelleria Pellegrini di via Spallanzani 6 in Porta Venezia, e Ercole Garlaschè di via Tabacchi 2, quest'ultima molto accreditata proprio per il cappone. Chi ama il cotechino, invece, sappia che tra i migliori figura ancora una volta Peck di via Spadari ma anche la Rosticceria Leoni di corso Venezia 7/1.

Infine il panettone, il dolce classico per il Natale dei milanesi. In città sono rimasti ottimi artigiani che sfornano un prodotto di altissima qualità. I panettoni migliori, secondo gli estimatori del dolce tradizionale italiano più conosciuto all'estero, sono quelli di Marchesi (via Santa Maria alla Porta, 11/a), di Cova (via Montenapoleone, 8) e di Biffi (corso Magenta, 87). Ma fuoriporta si fanno strada validissimi outsider che non hanno alcunché da invidiare ai più blasonati colleghi, come la pasticceria Di Campagna a San Felice, specialista in dolci artigianali.

[gjandomenico.dimarzio@ilgiornale.it](mailto:gjandomenico.dimarzio@ilgiornale.it)



## L'opinione

### Quando le banche sono criminali

di Nicola Porro  
Quella che vi stiamo per servire è una rassegna...



### I conti del Cav senza l'oste padano

di Stefano Filippi  
Una settimana fa Roberto Maroni esultava per la...



Speriamo che Monti si candidi

## il Giornale.it

ABBONAMENTI

Abbonati a ilGiornale PDF Premium potrai consultarlo su PC e su iPad: 20 euro per il mensile 100 euro per il semestrale 150 euro per l'annuale



## SOCIAL



## INFO E LOGIN

- Login
- Registrati
- Hai perso la password?

## News

Interni  
Cronache  
Esteri  
Economia  
Sport  
Cultura  
Spettacoli  
Motori

## Locali

Milano  
Genova

## Feed

Feed RSS

## Opinioni

Nicola Porro  
Alberto Taliani  
Marcello Foa  
Dan Segre  
Vittorio Macioce  
Sumergocogito  
Stefano Filippi  
Massimo Restelli  
Gian Maria De Francesco  
Roberto Scafuri  
Gioia Locati  
Luciana Baldrighi  
Carlo Lottieri  
Luigi Mascheroni  
Carlo Franza  
Paola Setti  
Paolo Giordano  
Pierluigi Bonora  
Stefano Giani  
Gabriele Villa  
Luca Pavanel  
Antonio Ruzzo  
Oscar Grazioli

## Editoriali

Alessandro Sallusti  
Nicola Porro  
Giuseppe De Bellis  
Salvatore Tramontano

## Rubriche

Cucù  
di Marcello Veneziani  
L'articolo del lunedì  
di Francesco Alberoni

## Life

Lusso  
Viaggi  
Vini  
Genitori e figli  
Nautica  
Cavalli & friends

## Tech

Tech & Web  
App iPad  
App iPhone

## Milano

Farmacie  
**Community**  
Iscrizione  
Login  
Facebook  
Twitter  
Google+

## Informazioni

Chi siamo  
Codice Etico  
Modello 231  
Disclaimer  
Privacy policy  
Pubblicità  
Crediti

## Abbonamenti

Edicola  
Ed. cartacea  
Ed. elettronica