

## Enogastronomia

Assaggiare o pranzare direttamente in bottega: a Milano le storiche rivendite di alimentari cambiano veste e diventano piccole trattorie

# Si banchetta circondati dagli scaffali

Paolo Galliani  
Milano

L'uomo è ciò che mangia o ciò che immagina di mangiare? Un dilemma e un rompicapo. Ma intanto nel mondo del food l'alchimia è avvenuta. C'era bisogno di portare la campagna in città? C'è arrivata. E se il nuovo consumatore esige di degustare i prodotti prima di portarseli a casa, è roba acquisita: le botteghe di Milano sono diventate mini-trattorie, evoluzione e metamorfosi stimolata anche dal fiato grosso della crisi. La ristorazione era già uscita anni fa dai luoghi canonici (locande, osterie, etc.) per diventare street food. Adesso si accomoda nella classica rivendita alimentare trasformandola in agriturismo urbano. Didattica subliminale: s'impara a familiarizzare con i formaggi prima di comprarli, con i salumi affumicati prima di farne incetta. E a distinguere il grano tenero da quello duro, come capita da Luca, Diego e Giovanni, tre amici che un paio d'anni fa avevano aperto il «Pavè» in via Casati per farne un labora-

torio di pasticceria poi diventato un locale stile "home", dove gustare tartine e focacce appena sfornate e comandare una pagnotta o dolci tradizionali da portare a casa.

Un vero contagio. In Lombardia è una nouvelle vague, a Milano è una maniera di essere. Basta andare al QB «Trattoria della carne» di via Pabubio, fra scaffali che propongono prodotti di nicchia e tavolini dove apprezzare una cucina onesta e attenta; o al «Parma&Co» di corso Garibaldi che porta in negozio il buono di Langhirano, Zibello e Felino e propone affettati e gnocco fritto ai tavoli. Ultima arrivata, la «Drogheria Milanese» di Andrea Meoni in Conca del Naviglio, novità assoluta della ristorazione con la sua cucina trasversale declinata al meglio delle eccellenze italiane ed estere: si mangia e si acquistano non meno di 250 prodotti di qualità. Metafora finale, il «Ci penso io» di via Sarpi, vecchia «osteria» che - come un tempo - prevede il consumo sul posto tra un vino sfuso dell'Oltrepò e una tagliere per ammazzare la fame. Torna il passato e ha un avvenire.



## Alla Drogheria Plinio

### Morelli in crema con peperoni dolci

Arrostire i peperoni in forno per 30 min a 180 grammi, pelarli interi e svuotarli. Mettere lo scalogno a stufare, aggiungere i peperoni a dadini, la patata pelata a pezzetti. Rosolare gli ingredienti e bagnare con il brodo vegetale finché la patata è cotta. Frullare il tutto a immersione. Cuocere la pasta quindi aggiungere la crema, il parmigiano e far saltare gli ingredienti. Impiattare con l'erba cipollina tagliata a fettine sottili.



Mauro Brun e Bruno Rebuffi maestri macellai e fornitori del «Taglio» caffè, cucina ed emporio di via Vigevano

A destra e a sinistra due ricette proposte dai locali milanesi dove si mangia e si acquistano gli ingredienti

## Al Pavè

### Il Pan Meino

Preparare un impasto a base di farina e di farina di mais con uova, zucchero e una bustina di lievito. Sciogliere del burro fuso e mischiarlo con l'impasto cremoso fino a renderlo omogeneo e più compatto. Aggiungere della vaniglia e un po' di sale. Mettere nel forno per 15-20 minuti. Presentare questo tipico dolce meneghino a pezzetti, abbinato preferibilmente con della panna liquida.



## I FORMAGGI



### Tra gli scaffali del Victum c'è l'Italia dell'eccellenza

Mozzarella di bufala e burrata pugliese da Caserta e Paestum, l'extravergine Dop dalla Toscana, il pane di Altamura, il salame di Felino e poi miele, pane, polpa di pomodoro dalle zone più elette. Piccola ossessione di casa. Con uno slogan - Viaggiare mangiando - che «Victum Café», store di piazza Tricolore, è un messaggio chiaro: il tour delle eccellenze italiane, da acquistare e assaggiare sul posto. Sotto la gigantografia di Totò in «Miseria e Nobiltà».



## IL PESCE

### Prima assaggi il branzino poi te lo porti a casa



Più peschiera di così non si può. E il bancone-vetrina dice già molto dello iodio che si respira nell'Officina del Pesce, la bottega di mare che Angela Schifano e Antonio Zizza hanno aperto a Milano in via Varese 14. Di tutto: orate, pagelli, scorfani e branzini (sui 40 euro al chilo) ma anche una trentina di coperti dove scegliere e ordinare deliziosi piatti crudi e carpacci (tonno con zenzero, branzino con miele, salmone con pistacchio). Angela la chiama «peschiera con somministrazione di prodotti ittici». Definizione forse un po' complicata. La realtà è più semplice: a pranzo e a cena (rispettivamente a 15 e 50 euro di media) ti senti scaraventato in acqua. E ci resti anche volentieri.

## LE CONSERVE



### Ma quella drogheria è davvero un emporio

Tutto e il suo contrario: un po' bar e un po' enoteca, un po' cucina e un po' emporio. Si chiama Drogheria Plinio (via Plinio 6, Milano), atmosfera ibrida, con una bilancia Anni '50 a fare da icona, lampadari con bottiglie di vetro e scaffalature colme di alimentari «made in Italy» non presenti nella grande distribuzione: paste e conserve, olio Dop e marmellate, cioccolato e spezie. Ma anche tavolini dove accomodarsi e consumare: colazione continentale all'ora giusta, pranzi leggeri e veloci (5/6 euro i primi, 7/8 euro i secondi), menù degustazione la sera (15 euro), materie prime rispettose delle stagioni. Piatti e consigli su grandi lavagne: grazioso tocco bistro.

## LA TAGLIATA

### Dio salvi il buon cibo Macellerie come bar



In via Tortona c'è un locale come il «God save the Food» (foto sopra) dove apprezzare brunch e aperitivi in tema con il «Design&Fashion District» ma anche acquistare fiori quando è tardi e si è attesi a una cena da amici. In via Vigevano, ci sono i «maestri macellai» del «Taglio» che vendono i prodotti delle «Pregiate Carni Piemontesi» e delle «Macellerie Annunciate» (a fianco) ma poi propongono colazioni la mattina, cocktail la sera e cucina ogni ora.

