

A' Pazziella Evviva Napoli

Nel menu convivono pizza e piatti veraci. Gli scialatielli allo scoglio e gli gnocchi alla sorrentina sono un classico e pure il filetto di tonno alla griglia e la grigliata di mare.
A' Pazziella
Via Andrea Palladio 4/6, Milano.
Tel. 02.58325708



Parma & Co. Un angolo di Emilia

In cima a degli sgabelloni si mangiano piatonni di culatello di Zibello, prosciutti crudi, culaccia, salame di Felino e scodelle di Parmigiano Reggiano. Non mancano mai i cappelletti.
Parma & Co.
Via Dello Tessa 2, Milano.
Tel. 02.89096720



Da Teo si gusta il Tavoliere

Le orecchiette con cime di rapa sono le regine della tavola. Ma ci sono lampascioni sott'olio, friselle (parenti della bruschetta), purea di fave, latticini pugliesi.
Da Teo
Corso Delfo 3, Milano.
Tel. 02.6555029

LA LOMBARDIA È QUARTA

Le vacanze Made in Italy fanno il botto

Milano, 5 miliardi di fatturato



MILANO
IL TURISMO enogastronomico cresce e supera i cinque miliardi di fatturato diventando con la crisi che incombe il vero motore della vacanza «Made in Italy». Coldiretti ha stilato una classifica assegnando le bandiere del gusto alle Regioni più virtuose, in quanto a salvataggio dei prodotti agroalimentari tradizionali in via d'estinzione. La Lombardia è quarta con 242 «specie» chiuse in cassaforte. Secondo l'indagine per più di un italiano su tre (35 per cento) il cibo fa la differenza anche in ferie.

NESSUNO vuole rinunciare a gustarsi le specialità del luogo di villeggiatura. Nel complesso lungo la penisola sono stati censiti ben 4.671 prodotti tradizionali dei quali quasi il 10 per cento si trova in Toscana che si aggiudica il primo posto con l'offerta ai vacanzieri di ben 465 specialità ottenute secondo regole antiche. L'argento con 384 prodotti recuperati, invece, se lo aggiudica il Lazio. Il bronzo a pari merito, con 370 prodotti tradizionali censiti, lo conquistano Campania e Veneto. A prevalere tra le specialità regionali, spesso salvate grazie all'impegno degli imprenditori agricoli nel recupero delle tradizioni, sono 1.420 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.305 verdure fresche e lavorate, 766 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 475 formaggi, 160 bevande tra analcoliche, liquori e distillati, e 147 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei.

Barbara Calderola
barbara.calderola@ilgiorno.net

La salsiccia cruda firmata Pasajo

De Pasajo è un nome di fantasia, creativo come il locale sempre molto affollato. L'atmosfera è gradevolmente amichevole, il servizio fa il suo con esemplare puntualità e i prezzi sono accettabili. Dalla cucina escono piatti che badano poco all'estetica e molto alla sostanza. Ci sono bocconi che valgono la pena: la salsiccia cruda spalmata al coltello, l'arrostato al sale, la porchetta di Ariccia, le olive ascolane, la battuta di vitello con glassa di aceto balsamico.
De Pasajo
Via Cesare da Sesto 7, Milano.
Tel. 339.3791893



I pizzoccheri secondo Galeria

La cucina corre sui binari della tradizione di casa: polenta, risotti, ossobuco, vitello tonnato, cotoletta. Si sconfinano in Valtellina con i buonissimi pizzoccheri e nel Mantovano grazie ai tortelli di zucca in lista. La cantina attinge per buona parte nell'Oltrepò, l'azienda è la Quaquarini, già incoronata dal «Gambero rosso». Il locale è stato ricavato da una antica falegnameria dei primi del secolo scorso. D'estate si cena in un originale patio.
Antica Trattoria Galeria
Via Corelli 27, Milano.
Tel. 02.37074142



Cacio e Pepe Trastevere in città

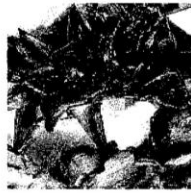
Se siete giù di morale, fate un giro da queste parti. I tonnarelli cacio e pepe sono uno di quei rari piatti capaci di strappare un sorriso anche a chi non se la passa bene. Ordinate carbonara, amatriciana, saltimbocca o fritti romani: il gusto vi porterà in viaggio in uno dei tanti posticini che solo a Trastevere si trovano. Immancabile l'abbacchio, simbolo capitolino per eccellenza. Molti lo indicano come il miglior ristorante romano di Milano. Giudicate da soli.
Cacio e Pepe
Viale Gian Galeazzo 3, Milano.
Tel. 02.83242509

DI REGIONE IN REGIONE

1 VOLEMOSE BENE

Quei carciofi alla giudia

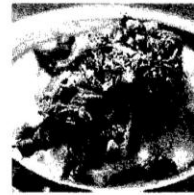
Ideale per ordinare tutti i classici romaneschi: suppli, crocchette, carciofi alla giudia, tonnarelli cacio e pepe.
Volemoze Bene
Via della Moscova 25, Milano.
Tel. 338.4713178



2 TRATTORIA MENEGHINA

Risotto quattro stagioni

Risotti, cotoletta, ossobuco: qui va in scena tutte le sere la tradizione milanese. Per chi non sa proprio rinunciare.
Trattoria Meneghina
Corso Magenta 78, Milano.
Tel. 02.58109204



3 OSTERIA CALABRESE

Verdure ripiene indimenticabili

Piatti della tradizione calabrese fatti come si deve: verdure ripiene, pasta con la 'nduja o con le polpettine di maiale.
Osteria Calabrese
Via Chiesa Rossa 115, Milano.
Tel. 02.84895050



4 IL PIACENTINO

Regno dei tortelli doc

Una pennellata di Emilia all'ombra della Madonnina con le minestre a farla da padrone. Provate i tortelli con la coda.
Il Piacentino
Via Corio 8, Milano.
Tel. 02.5461792



5 DE CARLO

Pesce e orecchiette per golosoni

Se si ha voglia di orecchiette caciocotta e pomodoro o di sarde alla pescatora, questo è il posto giusto.
Bar trattoria De Carlo
Via Pavia 3, Milano.
Tel. 02.58111126



6 FRIJENNO MAGNANNO

Arancini o pizza verace?

Ci si mangia la pizza alta come davanti a Castel dell'Ovo. Ci sono sempre anche gli arancini e la pasta cresciuta.
Frijenno Magnanno
Via Benedetto Marcello 93
Milano - Tel. 02.29403654

