

Weekend “gourmet” a Milano. Il chiosco delle meraviglie si chiama EXIT

(Italian and english version) --

C'era un volta...

Un chiosco di giornali, proprio a due passi dal Duomo, In Piazza Ercolea a Milano. Oggi quel chiosco è rinato con una nuova identità che nasce dall'esigenza di offrire una cucina semplice, disponibile **a tutte le ore del giorno**, autorevole ma allo stesso tempo accessibile, identificabile con un semplice binomio: gastronomia urbana.



[Exit Gastronomia Urbana](#) si trova nel centro della Piazza Ercolea, in una posizione che restituisce l'identità vera della città, che in questo luogo esalta il valore del tempo, del nostro tempo. L'impronta internazionale e cosmopolita della cucina di Exit è fornita dalla creatività e dall'estro di **Matias Perdomo**, **Simon Press** e **Thomas Piras**, che dal loro ristorante stellato **Contraste** hanno contribuito a infondere una visione contemporanea, elegante e multiculturale ai piatti di Exit, anche i più semplici.



La carta dei vini offre quasi 300 etichette, dando spazio principalmente a cantine Italiane e Francesi. E' disponibile sempre una selezione di vini al calice e un'ampia scelta di cocktail e long drinks che vi potranno far trascorrere un po' di tempo anche solo in compagnia di un ottimo bicchiere e uno stuzzichino. Non dimentichiamoci: siamo pur sempre in un chiosco, il luogo in cui è più semplice entrare!



Per iniziare si passa da alcuni assaggi "iconici" che spaziano dalle acciughe del cantabrico, a ostriche, prosciutto iberico,

mozzarella, burrata fino alla iconica **“Focaccia Manuelina di Recco”** servita anche con ‘nduja e alle verdure di stagione, e sempre un best seller per uno stuzzichino pomeridiano o nell’ora dell’aperitivo. **Si, perchè Exit è aperto non-stop dalla mattina alla sera .**



le acciughe del Cantabrico e la famosa Focaccia Manuelina al formaggio

Al timone di Exit c'è lo Chef **Cosimo Landolfa** pugliese nel cuore, milanese nello spirito, internazionale nella sua cucina. L'ho incontrato per una breve intervista. **Ciao Cosimo, domanda di rito: se hai un weekend libero. dove vai?** Mi piace passarlo con gli amici e scoprire gastronomie locali. Le mie mete preferite sono la Versilia, la Sicilia e la mia terra, specialmente Francavilla Fontana, dove sono nato.



Francavilla Fontana

Adoro tutta la penisola del Salento, dove forse un giorno avrò un ristorante tutto mio, magari su una torretta in riva al mare o nel vecchio casolare di famiglia.



il Castello di Gallipoli

Se tu fossi un piatto?(sorride) Sarei una pasta e fagioli: un piatto accogliente, semplice ma nello stesso tempo super

proteico, che ti coccola con materia prima.

Torniamo alla cucina di Exit. Un piatto che ami particolarmente?Maialino, cipolla marinata e verza fermentata. Amo assaporare con le verdure, specialmente con questa verza, "condita" con zenzero, limone e peperoncino quindi lasciata fermentare per 7gg all'interno di un barattolo di vetro chiuso. Lasciamelo dire : un'emozione intensa!



Il maialino "emozionante" di Chef Landolfa

C'è un piatto che mangi solo se cucinato da un'altra persona?Certo, *turcinieddi* di mia mamma Angela, Una pietanza della tradizione contadina pugliese. Sono involtini ripieni di frattaglie e quelli di mamma sono inimitabili!**Il tuo primo ricordo in cucina?**A 3 anni, vicino al forno a legna, arrampicato su una cassetta di legno per spiare nonna Maddalena mentre cucinava i suoi fantastici cibi fritti.



© Cesare Zucca

La prima scintilla gastronomica? E' scattata quattro anni fa, a Torino. Nonostante mi fossi laureato in architettura. ho scelto di seguire una passione che avevo da sempre nel cuore. Mi sono iscritto alla Scuola di Alba e da lì è partita la mia storia...
Che arriva fino a Exit e a questo sublime piatto di animelle e zucca... ci regali la ricetta?

Eccola!

La ricetta di Cosimo Landolfi **ANIMELLA DI VITELLO, ZUCCA E AMARETTI**



© Cesare Zucca

Ingredienti 250 gr di animelle di cuore di vitello 1l di latte
Zucca delicata piccola 100 gr di amaretti 200 gr di pane 2 kg di
ossa di vitello

Una cipolla Due carote 1 bicchiere di vino rosso Timo fresco Aceto
di mele q.b. Olio EVO qb Succo di limone qb Una noce di burro

Per il fondo bruno di vitello: Adagiare le ossa di vitello su di
una teglia con carta da forno ed infornare a 200 gradi, forno
statico per 45 minuti. Nel mentre tagliare a mirepoix le
carote e la cipolla. In una pentola dai bordi alti stufare
delicatamente le verdure in modo da estrarne la dolcezza. Una
volta tostate, aggiungere le ossa alla mirepoix, girare per
bene e sfumare con il vino rosso. Una volta evaporato l'alcol,
aggiungere acqua e ghiaccio a coprire. Lasciare sobbollire per
almeno 6/8 ore assicurandosi di aggiungere acqua ogni
qualvolta sia necessario. Passato il tempo filtrare il fondo
con l'aiuto di un colino trasferendolo in un'altra pentola
più piccola. Con la schiumarola eliminare le impurità in
eccesso, e continuare la cottura fin quando non sarà ridotto a
consistenza di demi glace.

Per le animelle: Lasciare spurgare
per una notte le animelle ammollo nel latte. Pulire le
animelle, scartando la parte grassa e i tessuti connettivi in
eccesso, cuocerle in acqua bollente acidula per 10 minuti e
raffreddarle per interrompere la cottura.

**Per la purea di
zucca:** Cuocere la zucca intera in forno statico a 180 gradi per
circa 30-40 minuti. Una volta morbida privarla della buccia e
dei semi. Lasciar scolare la polpa dal liquido in eccesso in
un colino cinese in modo da ottenere una purea più asciutta e
soda. Frullare la polpa in un thermomix montandola con olio a
filo e aggiustandola di sale e pepe.

**Per il pane con gli
amaretti** Tagliare una brunoise con la mollica di pane e
tostarla in pentola con olio e timo. Una volta fredda
aggiungere gli amaretti sbriciolati.

Finitura del piatto: In una
padella arrostitire con una noce di burro le animelle. Una volta
che si sarà formata la crosticina sfumare con il succo di
limone e glassare con il fondo di vitello. Adagiamo in un lato
del piatto una quenelle di purea di zucca, affianco l'
animella glassata che ricopriamo con pane agli amaretti.
Finire con timo fresco.

INFO [Exit Gastronomia Urbana](#)



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle. Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per **WEEKEND PREMIUM** fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile ['Turista non Turista'](#)

Here the english version and the recipe... enjoy!**Once upon a time** ... A newspaper kiosk, just a stone's throw from the Duomo, in Piazza Ercolea in Milan. Today that kiosk has been reborn with a new identity that arises from the need to offer a simple cuisine, available at all hours of the day, authoritative but at the same time accessible, identifiable with a simple combination: urban gastronomy.



[Exit Gastronomia Urbana](#) is located in the center of Piazza Ercolea, in a position that restores the true identity of the city, which in this place enhances the value of time, of our time. The international and cosmopolitan imprint of Exit's cuisine is provided by the creativity and inspiration of Matias Perdomo, Simon Press and Thomas Piras, who from their

starred restaurant Contraste have contributed to instilling a contemporary, elegant and multicultural vision to the Exit dishes. even the simplest.



The wine list offers almost 300 labels, mainly giving space to Italian and French wineries. There is always a selection of wines by the glass and a wide choice of cocktails and long drinks that will allow you to spend some time even just in the company of an excellent glass and an appetizer. Let's not forget: we are still in a kiosk, the easiest place to enter!



To start we go from some "iconic" tastings ranging from Cantabrian anchovies, to oysters, Iberian ham, mozzarella,

burrata up to the iconic “Focaccia Manuelina di Recco” also served c/n ‘nduja and seasonal vegetables, and always a best seller for an afternoon snack or aperitif time Yes, because Exit is open non-stop from morning to evening.

Exit Executive Chef Cosimo Landolfa’s recipe
VEAL SWEETBREADS,
PUMPKIN **AND** **AMARETTI**



Ingredients 250 gr of veal heart sweetbreads 1l of milk 1 small delicata squash 100 gr of macaroons 200 gr of bread 2 kg of veal bones An onion Two carrots 1 glass of red wine Fresh thyme Apple cider vinegar to taste EVO oil to taste Lemon juice to taste A knob of butter
For the brown veal stock: Place the veal bones on a baking sheet with parchment paper and bake at 200 degrees, static oven for 45 minutes. Meanwhile, cut the carrots and onion into mirepoix. In a high-sided saucepan, gently stew the vegetables to extract their sweetness. Once toasted, add the bones to the mirepoix, stir well and deglaze with the red wine. Once the alcohol has evaporated, add water and ice to cover. Let it simmer for at least 6/8 hours making sure to add water whenever necessary. After the time has elapsed, filter the bottom with the help of a colander, transferring it to another smaller pot. With a skimmer, remove excess impurities and continue cooking until it is reduced to a consistency of demi glace.
For the sweetbreads: Let the

sweetbreads soak in milk overnight. Clean the sweetbreads, discarding the fatty part and excess connective tissues, cook them in acidulous boiling water for 10 minutes and cool them to stop cooking. For the pumpkin puree: Cook the whole pumpkin in a static oven at 180 degrees for about 30-40 minutes. Once soft, remove the peel and seeds. Allow the excess liquid to drain the pulp in a Chinese colander in order to obtain a drier and firmer puree. Blend the pulp in a thermomix whipping it with oil and seasoning with salt and pepper.

For the bread with macaroons Cut a brunoise with the breadcrumbs and toast it in a saucepan with oil and thyme. Once cold, add the crumbled amaretti. Plate finish: In a pan, roast the sweetbreads with a knob of butter. Once the crust has formed, blend with the lemon juice and glaze with the veal stock. We place a quenelle of pumpkin puree on one side of the plate, alongside the glazed sweetbread which we cover with amaretti bread. Finish with fresh thyme.

INFO [Exit Gastronomía Urbana](#)