

IL BUON MANGIARE NEL TERZO MILLENNIO

Al ristorante le nuove tendenze decretano il successo di bistrot e locali green, taverne e ristoranti dove si pratica cucina del territorio o si possono scoprire i sapori di tutto il mondo. Ma anche di locali dove si può vivere una vera e propria esperienza gourmet. Da un pasto al ristorante ci aspettiamo una serie di cose importanti. Mangiare bene, in modo sano, magari privilegiando i prodotti del territorio o le ricette della tradizione. Sono queste le più attuali tendenze nel mondo della ristorazione, che potremmo sintetizzare in alcune “categorie”, per ciascuna delle quali vi proponiamo alcuni indirizzi interessanti.

Brasserie/Griglierie/Hamburgerie Gastronomiche, Pizzerie “di ricerca”

Dolce



Via Tripolitania 4, Roma

Tel. 06 86215696

www.dolce-roma.com

Il nome non tragga in inganno. Si chiama Dolce perché qui la proposta dessert è particolarmente appetibile, ma si tratta di un ristorante, pizzeria e allo stesso tempo sala da tè dove si può mangiare o consumare un ottimo brunch la domenica. Fra le specialità più richieste, l'hamburger gastronomico, le “caramelle” di pizza, i tagliolini alle vongole, il fritto di calamari; nella lunga lista dei dolci, non perdetevi la cheesecake o le crostatine preparate espresso.

I tigli



Via Camporosolo 11, San Bonifacio (Vr)

Tel. 045 610 2606

www.pizzeriaaitigli.it

Lievito madre, tante ore di lievitazione, per arrivare a proporre una pizza gastronomica di altissimo livello. È questo ciò che propone Simone Padoan nel suo bel locale di San Bonifacio. Le pizze sono cotte e poi guarnite con i migliori ingredienti sul mercato, degni di un ristorante stellato, dal petto di piccione al culatello di Zibello, alla guancia di maiale, solo per citare qualche chicca gastronomica. Ma anche solo con una Margherita potrete apprezzare la differenza.

Taglio



Via Vigevano 10, Milano

Tel. 02 36534294

www.taglio.me

È un'accogliente caffetteria, dove fare colazione con magistrali caffè (8 tipi) e cappucci preparati con miscele selezionate da Giulia Pochettino. Ma è anche un luogo cult per l'aperitivo, un bistrot dove gustare le specialità della cucina guidata da Domenico della Salandra, ad esempio delle strepitose uova benedict, i paccheri al ragù di fassona, gli gnocchi pesto e vongole o la cotoletta "sbagliata". Ed è pure un emporio gastronomico, dove acquistare pane (qui c'è persino

l'ormai introvabile michetta milanese), pregiati salumi, olio, pasta, conserve pregiate. E alle pareti gli adorabili disegni di Gianluca Biscalchin, socio del locale nonché arguto ed esperto giornalista gastronomico, disegnatore dal tratto inconfondibile.

Dispensa Pane&Vini



Via Principe Umberto, 23

Torbiato di Adro (Bs)

Tel. 030 7450757

www.dispensafranciacorta.com

Il bravo Vittorio Fusari ha le idee chiare e ha impostato precise linee guida per questo suo locale aperto nell'aprile 2008: cultura delle materie prime, passione per la Franciacorta, un approccio moderno alla cucina, ma ben radicato nella tradizione, facile e immediato, ma fortemente ancorato alla qualità assoluta. Qui si possono degustare panini d'autore al wine bar o pranzare al ristorante con piatti creativi come lo zuccotto di storione con gelato di storione, caviale e polvere di Campari o una più tradizionale insalata di cappone (con carciofi e salsa al tartufo) o ancora il coregone, pesce pescato nel lago d'Iseo. Molti i presidi Slow food in carta, tanti i vini anche al calice, per accompagnare nel modo più adeguato ogni piatto.

Etnici

Zaza Ramen



Via Solferino 48, Milano

Tel. 02 3679 9000

www.zazaramen.it

I ramen sono i tagliolini da zuppa giapponesi. Un prodotto dà il nome anche ai locali specializzati nelle omonime zuppe, realizzate con pochi elementi fondamentali: brodo, pasta, carne o pesce, verdure. Una zuppa che ha conquistato molti Paesi fuori dal Giappone e da poco è arrivata anche a Milano, in zona Brera. Merito di Brendan Becht, socio del locale ed esperto della cucina giapponese, che del ramen ha portato a Milano una versione modernizzata, aggiornata e “mediata” dall’uso d’ingredienti per buona parte italiani, scelti in nome della freschezza, qualità e stagionalità, senza uso di additivi, conservanti, esaltatori di sapori. E ogni porzione è preparata al momento, nel lungo bancone a vista.

Blue Ginger



Viale Carlo Troya, 22, 20144 Milano

Tel. 02 47718603

www.blueginger.it

Gli arredi del locale sono freschi e moderni e portano la prestigiosa firma degli architetti Alessandro e Francesco Mendini. La famiglia titolare del locale è cinese (e in Italia da quasi trent’anni) ma la cucina è asiatica a tutto tondo. Ci sono specialità cinesi giapponesi, thai, vietnamite ecc. I piatti più originali della fantasia orientale vengono proposti in maniera impeccabile. E accanto a questi, eseguiti

altrettanto bene, si possono scegliere gustose specialità della cosiddetta “cucina di strada in una rivisitazione di alta qualità.

Gourmet/esperienziali

Ceresio 7



Ceresio 7 – Pools & Restaurant

Via Ceresio 7, Milano

www.ceresio7.com

Elio Sironi è lo chef alla guida del Ceresio7, splendido ristorante gourmet situato all'ultimo piano della maison di moda Desquared2. Un posto diventato di gran moda dove cenare, andare a prendere un perfetto aperitivo sulla terrazza o addirittura stare tutta la giornata, perché in estate il ristorante si affaccia su 2 meravigliose piscine, con una meravigliosa vista sulla città. La cucina è, come dice lo stesso Sironi, “di una semplicità esigente e non banale”. Con la sua abilità lo chef ripropone piatti apparentemente semplici (magistrali gli spaghetti cacio e pepe e persino le polpette!) che sotto le sue mani diventano piatti di alta cucina. Il tocco in più: la griglia a carbone di legna, dove vengono cotte le focacce e rifiniti molti piatti. Un resort a cielo aperto.

I Salentini



Via Solferino 44, Milano

Tel. 02 45498948

<https://it-it.facebook.com/isalentini>

Il Salento genuino sbarca a Milano con questo ristorante situato nel cuore di Brera, dove tutti gli arredi sono realizzati da artigiani salentini. Qui si possono gustare le specialità della Puglia. Le materie prime sono rigorosamente salentine, dalle verdure selvatiche al pesce di Gallipoli, dall'olio extra vergine d'oliva ai gamberi viola di Gallipoli; tutto arriva direttamente dal Salento, frutta e ortaggi vengono prodotti nel massimo rispetto della natura, secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Tra le specialità della cucina, la minestra di cicorina selvatica con cotiche di maiale, le polpette al sugo della nonna con la ricotta schianta sono tra le più tipiche (prezzo medio per una cena circa 30 euro). Per finire lasciatevi tentare dal Pasticciotto, dallo Spumone salentino o dai Fichi mandorlati e tostati con ripieno di mandorle e cannella.