I SAPORI DEL SAPERE

I grandi classici della tradizione culinaria italiana tornano alla ribalta nei menù di trattorie storiche e ristoranti blasonati

DI MAGDA MUTTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO

❝ Ogni piatto di «La mia città» non è soltanto un omaggio alla tradizione, ma anche una reinterpretazione che riflette ciò che Milano significa per me ❞

Guido Paternollo / Ritorno alle radici

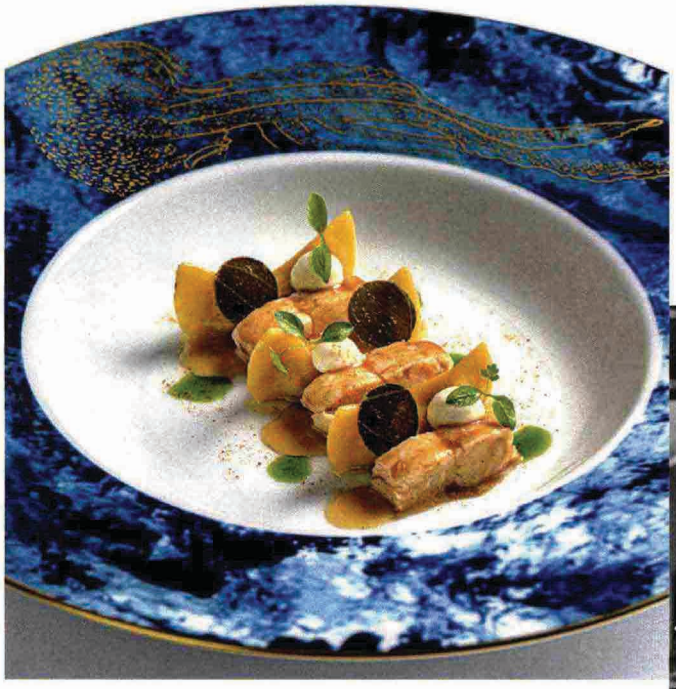
(Pellico 3, Park Hyatt Milano)

Guido Paternollo, laurea in ingegneria, ma sceglie la vita da chef, alla sua tradizione meneghina dedica ricette riformulate in fine dining, senza smarrire le radici. Il piatto bandiera è il risotto con zafferano e ossobuco, ma di questo compare solo il midollo, la parte più ambita, un bon bon gratinato e lardellato, con tanto di gremolada (il classico trito a crudo di prezzemolo, aglio nero e scorza di limone) che approda nel riso in modalità cremosa.

Giacomo Sacchetto / La storia

(Iris, Palazzo Soave Verona)

Giacomo Sacchetto fa cucina guardando alla Storia, cioè alla dinastia Della Scala che estese i confini dal Veneto alla Lombardia, all'Emilia e alla Toscana. Dunque sono legittime le escursioni culinarie fuori piazza, il talento sta nel coniugarle. Esemplari i casoncelli alla mugnaia che rivisitano il formato della pasta bergamasca e il ripieno, con sogliola infarinata e fritta. Completano il piatto crema di patate, burro di nocciola e salsa Worchestershire. Ricetta che più scaligera non si può.



CASONCELLI ALLA MUGNAIA

❝ I Della Scala occupavano una fetta d'Italia, stratificazione di popoli, culture e cucine: sono orgoglioso di interpretare queste note scaligere ❞

❝ La Cotoletta è dedicata a Vittorio: papà era un garzone di macelleria, ha fondato un'impresa, ci ha trasmesso passione e il valore del lavoro familiare ❞

Fratelli Cerea / La condivisione

(DaV, Milano)

Nei templi del gusto e dell'abbondanza governati dai fratelli Cerea l'Elefantino è l'eufemismo per i soli 9 etti della cotoletta rispetto alla nativa ricetta Elefante, da 2,5 kg servita nella base di Brusaporto (BG). Mignon o XXL si tratta di carne di vitello sceltissima, battuta, passata nell'uovo e impanata con grissini torinesi sbriciolati così da forgiare uno scrigno croccante che ne trattiene morbidezza e tenerezza. Nei casual dining DaV (Da Vittorio) a Milano, la mignon è proposta in sharing, già divisa per facilitare l'assaggio di ciascuno.

ELEFANTINO