

DE GUSTIBUS

PER CHI RIMANE IN CITTÀ
SOPRAVVIVENZA GARANTITA
CON I PIATTI PRONTI DI QUALITÀ
PER IL «CHIUSO D'AGOSTO»

BUONI E COMODI
CARNE, PESCE, SUGHI
SI SCALDANO A BAGNO MARIA
DURANO 3 SETTIMANE IN FRIGO

LOCALI STORICI

I contrabbandieri del lago di Como al Crotto dei Platani

— BRIENNO —

MANI GROSSE, rose da cuoio e funi. Voci basse, segni d'intesa, sguardi attenti. Prestissimo la mattina, con le scarpe di stoffa cucite sui piedi, arrivavano dalla dolce ripida discesa della valle di Rossera con pesi incredibili sulle spalle. Non facevi in tempo a scorgere ombre che si muovevano su prati e sentieri che erano già a Briunno, sulla sponda della via Regina dove tutto finiva sulle barche in attesa, che sembrava venissero soffiate via appena caricato. Poi, rimessi i pesanti scarponi, i più imprevedibili contrabbandieri che negli anni Trenta del Novecento facevano impazzire i finanzieri per velocità e scaltrezza beffandosi dell'autarchia, entravano al Crotto dei Platani, si mescolavano ai cavaletti di pietra e ai boscaioli per un piatto di polenta e un bicchiere di rosso con un po' d'acqua della cisterna. Poche parole, pacche sulle spalle e la porta si riapriva sparpagliandoli veloci.

Si entra in una cartolina di fine Ottocento sostando al Crotto: magico, scavato nel ventre della montagna, tra le pareti di roccia, il grande camino, la volta a botte dipinta con le stelle leonardesche. E quel soffio misterioso e perenne del "sorèl" che filtra nella pietra e che insegnò a conservare cibi e bevande. Così dal 1855, guidato anche oggi da una famiglia che, da due generazioni, lo ama e rispetta, con il suo alto stile e le ricette lariane. Lo scopri incastonato nell'antico edificio affacciato sulla strada che, da secoli, disegna il lago di Como tra Briunno e Argegno, tra enormi platani e un giardino disteso sulla riva.

Claudio Guagnini

Porta il ristorante a casa tua con gastronomia e sottovuoto

La linea Zoppi&Gallotti cotta a bassa temperatura



di MARCO MANGIAROTTI

— MILANO —

CHIUDONO i ristoranti? E io mi porto le cose buone a casa. Questo è un percorso di sopravvivenza culinaria da Zoppi & Gallotti, il piccolo Peck di via Cesare Battisti, che chiude il 9 e riapre il 22 ma vi permette di mettere al sicuro una linea di piatti sottovuoto, primi, carni e pesce che durano anche tre settimane in frigorifero. Conosco Carlo Gallotti, il gigante buono e lo chef che cura le linee di gastronomia, è un amico di merende e di ricerche appassionate su leccornie, chicche e materia prima. Negozio dove trovi tutta la gastronomia classica, dalle lasagne ai crostacei (testata una semplice e leggera melanzana ripiena), selezioni di for-

maggi e salumi, una macelleria di eccellenza e la linea Gastronomia Slim, che ha studiato in Francia da George Pralus.

«**IN REALTÀ** risale alla Seconda Guerra Mondiale e si basa sul principio della pastorizzazione. Prepari il prodotto, togli l'aria (il sottovuoto), lo cuoci a bassa temperatura con il vapore, lo abbatti per eliminare gli ultimi batteri». Sicuro, pratico, si riscalda poi a bagnomaria, dietetico. «Ieri era mi hanno telefonato per dei branzini

di tre chili pescati in Francia. Il pesce lo devi comprare quando c'è - racconta Carlo -. Ma ci siamo inventati anche dei piatti di carne, come il coniglio piemontese di Carmagnola disossato, cotto in brodo vegetale, fatto da noi, a bassa temperatura, condito con bucce d'arancia, pomodori secchi liguri, olio extravergine umbro e sale. Conservato sott'olio: il nostro tonno di coniglio. O l'insalata di pollo piemontese cotto in brodo vegetale a bassa temperatura, raffreddato e sfilato a mano (rimane

più morbido che tagliato al coltello), con bucce di limone di Sorrento, Lemongrass (radice aromatica), olio e sale». Selezioni di carni dalla chianina all'agnello prè-salè di Normandia. Formaggi italiani e francesi «fermier», rarità (Bagoss, Bitto, Castelmagno, Testun di capra...). Salami di Varzi, culatello e culaccia di Zibello. La storica galantina milanese, in stagione. Cantina da ristorante stellato. Da settembre tutto disponibile sul sito.



La gastronomia, sopra, di Zoppi&Gallotti. Tradizionale e cotta al vapore a bassa temperatura, in sottovuoto, che puoi tenere per tre settimane in frigo. A sinistra lo chef Diego Muzzi del ristorante peruviano Mixtura al Latinoamericano.



A FERRAGOSTO

La cucina è aperta con bar e dehors È una Cuccagna

— MILANO —

UNA CUCCAGNA. La Cascina al numero 3 della omonima via, angolo Muratori, è il più bel regalo dell'estate a Milano, non solo per la materia prima a chilometro zero e vero, la bravura dello chef Nicola Cavallaro e della sua brigata (dodici in cucina) o per la bellezza della Cascina restaurata e del dehors a bar, ma perché resterà aperta tutto agosto. Sep-pur a orario ridotto: dalle 18 all'una di notte, nel periodo 5 agosto 25 agosto. Ma tutto il giorno, dalle 10 di mattina per gastronomia, bar e ristorante, nel weekend di Ferragosto. Chi vuole provare il cambio stagionale di menù, senza passare dalla prenotazione difficile di sera (spesso completo), può letteralmente servirsi al bar che propone ogni giorno un menu stretto del mezzogiorno (anche al ristorante piatto, buffet piccolo e vino a 15 euro) di due piatti della cucina che si possono anche portare via come schisceta.

A PARTE la materia prima, come la mozzarella di bufala, formaggi e salumi, tutto passa dalle mani dello chef e dei suoi collaboratori, dallo strudel di verdure ai mitici mondegghili (le polpette di carne bollita) fin dal mattino. Con gli arancini, le torte salate di verdure con salsa al parmigiano reggiano, l'uovo sodo, il trancio di focaccia e la passata di verdura con pastina per poppanti: esiste anche una linea per poppanti (la mela grattugiata) e una per i bambini. La proposta del bar è disponibile anche il pomeriggio e la sera.

Marco Mangiarotti

— MILANO —

LATINOAMERICANDO 2 QUEL MENU PERUVIANO È DA PROVARE

Dal Perù Mixtura di quinoa, zenzero e maracuja

SE IL PRIMO ingrediente che incontri è la quinoa, nell'anno dedicato a questo pseudocereale andino che potrebbe contribuire a sfamare il mondo, ti rendi conto che non di solo stomaco si tratta. Parla a cuore e cervello Mixtura, il ristorante peruviano aperto fino a metà agosto all'interno del Festival Latinoamericano al Forum di Assago, di cui vi abbiamo già raccontato la cucina e lo chef, da Baires, di un ottimo argentino. La carta del Mixtura si

connette con i nostri sensi mettendoti subito sotto il naso un'insalata di questa pianta sacra venerata dagli Inca che ti racconta la sua millenaria storia di biodiversità: fresca, sana, per godere senza sensi di colpa. Per scoprire definitivamente la quinoa.

LO CHEF Diego Muzzi si è preso una pausa dal suo Don Juanito per mettere in tavola qui i sei,

sette piatti che mangeremmo se ci trovassimo in Perù. A partire da un piatto identitario come il ceviche, pesce crudo esaltato da spezie autoctone, tra cui spicca la più diffusa cultivar edibile di capsicum (peperoni o peperoncini) del Perù, l'Ajì amarillo: se riuscite ad arruffianarvi Muzzi, ve lo farà provare a fine pasto in eccitante forma alcolica fatta in casa, introvabile sul mercato. Al-

tri classici, la causa rellena, millefoglie di purè di patate con pollo o gamberi, o la peccaminosa yuca frita, manioca sfrigolata in olio caldo. Per i carnivori, ecco il lomo saltado (manzo, tipico ma di ispirazione cinese) e l'anticucho (spiedino di cuore marinato). Su quasi ogni piatto si spargono aromi e profumi regalati da limone, zenzero e maracuja. Per le bevande, uscite dall'ordinario:

rinunciate a vino o birra e fate come un vero peruviano, bevete a tutto pasto il pisco sour, cocktail a base di un'acquavite molto aromatica, con aggiunta di lime, zucchero, chiara d'uovo e un pizzico di angostura.

IN ALTERNATIVA, andranno benissimo la chicha morada, tratta da un mais viola, o l'agrumata Inca Kola anti-imperialista alla Hierba Luisa (verbena odorosa). Tutto per 25 Euro, compresa la gentilezza.

Domenico Liggeri
www.storienogastronomiche.it