

4

vivi
milano
21 V 2014

In copertina TAPAS & OLTRE



IN ALLEGRIA LA DROGHERIA MILANESE

Grandi piccoli assaggi

DALL'ORIENTE
E DAL
MEDITERRANEO,
LE SPECIALITÀ
IN FORMATO
MIGNON
PIACCONO
SEMPRE DI PIÙ.
SCOPRITELE
NEI RISTORANTI
CHE ABBIAMO
PROVATO
PER VOI

* VALERIO M. VISINTIN

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOTO DI CLAUDIA SPOTTI

Tapas e dim sum: l'Europa latina e il blocco cinese. Tapas e dim sum: porzioni ridotte di mondi distanti persino nell'era del web, che taglia e cuce, mescola e fonde. Eppure, proprio queste due mozioni culturali sono la locomotiva di un partito che si espande a macchia d'olio nel complesso ordito della ristorazione milanese. Sono, ognuno nel proprio alveo culinario, i campioni di una rivoluzione silente e trasversale. Quella degli assaggi. Vi va se la chiamiamo così, con un confortante diminutivo nostrano? È una moda che passa sottotraccia. Un parto naturale, senza squilli di tromba, senza spinte commerciali e passerelle in tivù. Non a caso, siamo i primi a certificarla. Ma, proprio questa spontaneità, testimonia radici più profonde, aggranci più saldi con la modernità, con l'idea di contaminazione culturale.

Il partito degli assaggi non ha sedi soltanto in tutti i ristoranti spagnoli e in alcuni cinesi. Ha un seguito storico anche nei menu dei locali libanesi e delle taverne greche, che sublimano la loro tradizione con una lunga lista di piccoli antipasti. E sta mietendo recenti proseliti persi-

no nelle offerte delle cucine giapponesi, che fino all'altro ieri non si scollavano dallo standard immutabile di sushi-sashimi-tempura.

Tuttavia, la più significativa affermazione, il partito degli assaggi la apparecchia sulle tavole dei ristoranti all'italiana. Specialmente quelli di ispirazione regionale, che recuperano e valorizzano una parte del loro entroterra gastronomico, sintonizzandolo su esigenze alimentari più contenute e più coerenti con la nostra quotidianità.

Badate che questo nuovo corso non ha niente a che vedere con lo street food e la sua epica urgente e garibaldina. Il popolo degli assaggi sa godere con calma e con la dovuta flemma il proprio tempo: siede comodamente a tavola e replica un rito di convivialità, condivisione e placido diletto gastronomico. «Mi passi quel piattino?», «Hai provato questo?», «Facciamo a metà dell'ultimo boccone?»...

Evviva il popolo degli assaggi, coeso e solidale. Noi, lo votiamo senz'altro. Anzi, ve lo consigliamo. Di più: facciamo propaganda. Ecco a voi un elenco di insegne che ne celebra i fasti e, più che altro, il buon appetito.



6

vivimilano
21 V 2014

In copertina TAPAS & OLTRE

Zona Porta Venezia

Involtni con le alghe, versione lusso

Fluorescente, lussuoso, in penombra perenne. È un altro ristorante cinese di moderna fattura e di alte pretese (non solo estetiche) in parte realizzate.

LE SPECIALITÀ Si intuisce dall'insegna che il capitolo dedicato ai dim sum è quello più rilevante. Un lungo elenco di piatti: polpette (con speck e funghi, di pesce al vapore, di tofu fritte), ravioli (di carne, di gamberi, di capesante al vapore, di verdure, con alghe, cernia e zenzero, calamaro e sedano...), involtni (di riso con gamberi, di riso con carne, di carne e verdure, di carne mielata...).

PREZZI Dim sum da 4 a 9 euro.

■ DIM-SUM. VIA NINO BIXIO 29. ☎ 02.29.52.28.21. CHIUSO LUNEDÌ

Zona Wagner

L'enciclopedia del raviolo

Modernissimo e vasto ristorante

con giganteschi lampadari a imitazione dei coralli, pareti di mattoni vivi, uno sterminio di coperti e, ciò nonostante, un servizio molto solerte.

LE SPECIALITÀ Una sorta di enciclopedia dei «dim sum»: involtni assortiti (il classico primavera, di gamberi, di salmone con alghe), ravioli (fritti, brasati e al vapore in innumerevoli varianti), daikon (parente della nostra rapa) alla piastra, cannelloni di riso (con gamberi, con verdure, con carne, con frutti di mare), nuvole di gamberi (una frittella).

PREZZI Dim sum da 2,50 a 10 euro.

■ BA. VIA RAVIZZA 10. ☎ 02.46.93.206. CHIUSO LUNEDÌ

Zona Navigli

Qui si sconfina in Vietnam e Thailandia

In un ambiente colorato e sereno, va in scena una raffinata antologia di tradizioni orientali, che fa idealmente scalo in Cina, Giappone, Vietnam e Thailandia.

LE SPECIALITÀ Sono due i percorsi che si adattano alla nostra indagine. In primo luogo, gli antipasti: involtni (thailandese, vietnamita...), ravioli al vapore (di gamberi, di pollo, di verdure), ravioli di carne alla griglia. Segue un gruzzolo di piatti chiamati «street food»: fagottini di pollo o di gamberi, bocconcini di coniglio o di pollo, tofu fritto, focaccine thai con cipollotti, fritturina di mare.

PREZZI Antipasti e street food da 3 a 9 euro

■ BLUE GINGER. VIALE CARLO TROYA 22. ☎ 02.47.71.86.03. CHIUSO DOMENICA

Zona Sempione

Alla griglia o al vapore, con eleganza

Uno dei migliori ristoranti cinesi dell'ultima generazione. Lussuoso e intimo, rosso rubino: è anche tra quelli che calibrano meglio il senso estetico con le evocazioni folkloristiche.

LE SPECIALITÀ I dim sum del Bon Wei sono stati ribattezzati «antipasti» per agevolare, si intuisce, la comprensione. Ma si tratta di piccoli assaggi. Da un lato, i ravioli alla griglia o al vapore: di carne, di verdure, di gamberi o aperti (shao mai). Dall'altra, gli involtni: di pollo, di gamberi, di frutti di mare, con salsa al curry (pollo e patate).

PREZZI Antipasti (dim sum) da 4,50 a 8 euro.

■ BON WEI. VIA CASTELVETRO 16/18. ☎ 02.34.13.08. CHIUSO AL PRANZO DEL LUNEDÌ

Giappone

Cina

