

A CACCIA DEI GRANDI EVENTI

Dalle piste olimpiche alla tavola: la città affila coltelli e forchette

Anche i ristoranti stellati hanno deciso di scendere in pista, allungando l'orario di apertura. E come vuole la tradizione a tener banco sono le nuove aperture, con la caccia all'invito...

STEFANO CORRADA

■ La Milano olimpica scalda i motori e apparecchia le tavole. In vista dei Giochi invernali, la città fa quello che le riesce meglio: accogliere. Con piatti riconoscibili, qualche deviazione che richiama sentori alpini e iniziative pensate per i turisti, ma capaci di incuriosire anche i milanesi. Ristoranti, hotel, bar e pasticcerie entrano nel clima olimpico con misura. Senza eccessi né travestimenti.

Il primo a rompere gli schemi in vista di Milano Cortina 2026 è stato il Ratanà. Cesare Battisti ha archiviato l'orologio ed è passato al servizio continuato, sette giorni su sette, da mezzogiorno a sera senza sosta. Una scelta concreta, molto milanese. E, inoltre, nelle settimane dei Giochi in menù arrivano piatti a tema montagna: i kasnocken altoatesini, con pane raffermo e formaggio a pasta dura, e i (nostri) gnocchi di mais con gorgonzola, ovvero una polenta e zola trasformata in gnocchi.

Sempre aperti, da sempre, anche i locali di Milano Restaurant Group, compresa la punta di diamante, L'Alchimia, guidata dall'oste Alberto Tasinato. Qui entra in car-

ta un risotto che rappresenta un ponte tra il Duomo e le Alpi: il riso allo zafferano, dorato come le medaglie, è sormontato non da ossobuco ma da capriolo e da un'infusione di genziana che porta il profumo dei pascoli nel piatto. Milano e Cortina, insieme, nello stesso piatto. In queste settimane di sport internazionale ha cambiato pelle il Ghe Sem, diventando La

Sciura. Il patron Fabrizio Casolo mette così in soffitta le bacchette e i suoi ravioli cionolombardi e si dedica alla rinnovata tradizione ambrosiana senza mediazioni. Piatti classici, diretti, identitari.

Non è una nuova apertura olimpica ma poco ci manca. Il Retrobottega, il lato B del Liberty di Andrea Provenza, è un rifugio urbano vero, nascosto dietro un cortile, tra

atmosfera industriale e memoria meneghina.

Dal bancone arrivano piatti che scaldano l'inverno e soprattutto sua maestà la casoeula, contemporanea, dissossata ma completa, fedele nello spirito e nel gusto.

Anche Voce Aimo e Nadia entra nel clima olimpico con un menù dedicato alla Lombardia. Lo chef Lorenzo Pesci costruisce un percorso

identitario che parte da erbetate e testina, passa per la bresaola Valtellina e arriva al risotto con ossobuco e midollo alla piastra.

Alla stazione Centrale, l'Excelsior Hotel Gallia per onorare i cinque cerchi si trasforma in Urban Chalet. Tra pelli, tartan e atmosfere da après-ski, il bar propone merende invernali e aperitivi rinforzati, mentre lo chef Vin-

cenzo Lebono firma piatti padano-alpini, serviti anche al ristorante panoramico.

A due passi dal Duomo, anche il Park Hyatt Milano entra nel clima olimpico. Guido Paternolillo costruisce un racconto gastronomico che unisce città e montagna con casunzei di barbabietola, salsa di ossobuco e Trentingrana, e un Amor Polenta che parla di memoria e territorio.

In Brera, DanielCanzian Ristorante rende omaggio ai Giochi con un fuori menu per tutto febbraio. Il protagonista è il merluzzo al latte, cotto dolcemente, accompagnato da una salsa ottenuta dalle lische e da un pesto leggero di stoccafisso e pomodoro. Don Lisander invece si è preparato da tempo alle Olimpiadi invernali con un sapori- to e curioso "Tocch de Milan", rivisitazione dei mondighili: cinque polpette come i cerchi, tra ossobuco, pasta di salame, salame di testa e patè di fegato.

Chiudono il percorso i brindisi. Da Ceresio 7 il bartender Abi El Attaoui firma Dolomia, cocktail ispirato alle Dolomiti. Allo stellato Procaccini arriva invece Torch, vodka allo zafferano, ibisco, lime e una morbida foam all'arancia.

Il finale è dolce ed è firmato Gianluca Fusto. La sua All in Peak Cake non è un dolce celebrativo ma un esercizio di consapevolezza. Mandorla densa, vaniglia bruciata, mele arrostate e biscotto al cioccolato. Una torta che non compiace, ma racconta