Settimanale
05-07-2023
Pagina 12
Foglio 1

CORRIERE DELLA SERA
vivimilano

www.ecostampa.it

food

ristoranti
le pagelle

di **Valerio M. Visintin**

Chianina Station | Foto di Manuela Vanni

carne «chianina»

IL RISTORANTE	CHIANINA	NEL MENU	L'AMBIENTE	DA SAPERE
Trattoria Il Toscanaccio Zona Sempione Via privata Chieti 1 Tel. 02.34.18.95 Aperto tutti i giorni	Chianina: tagliata o alla griglia Voto 8	Mari e monti: salumi toscani, insalatina di mare, spaghetti allo scoglio, cotoletta Voto 7+	Una trattoria familiare e amichevole Voto 7	Conto sui 40/50 euro, bere a parte €€
Da Berti Zona Sondrio Via Francesco Algarotti 22 Tel. 02.66.94.627 Chiuso lunedì e alla cena della domenica	Chianina: costata di castrato e di scottona Voto 8	Non solo miti meneghini: risotto, ossobuco, cotoletta, carni grigliate Voto 7+	Ambiente di antica nobiltà. Cortile e veranda Voto 8.5	Conto sui 70 euro, bere a parte €€€
Chianina Station Zona Porta Venezia Via Spontini 5 Tel. 366.37.41.783 Chiuso lunedì	Panino con sfilaccino: muscolo di chianina, cotto a bassa temperatura e marinato nel vino rosso, cipolla caramellata, lattuga Voto 8	Altri panini: hamburger di Chianina o di Cinta senese, pulled pork, hot dog di Chianina Voto 7/8	Piccola bottega rustica. Tavolone centrale e mensole con sgabelli Voto 6,5	Panini da 7/12 euro €€
La Filetteria Italiana Zona Marghera Via Marghera, 43 Tel. 02.49.87.550 Aperto tutti i giorni	Filetto di Chianina alla griglia Voto 7/8	Una serie di filetti di animali esotici: cammello, bisonte cavallo, cervo, struzzo, zebra canguro, renna Voto 7	Intimo ed elegante. Altre sei sedi in città Voto 7	Conto sui 40/70 euro, bere a parte €€€

da segnare in agenda

Corso sulla pasta con assaggi e brindisi

Alice Giani, cuoca ed esperta in scienze della alimentazione, sarà la docente del corso sulla pasta fresca e pasta secca che avrà luogo nell'Aula Arcilinea di Eataly Smeraldo, la sera di venerdì 7. Un impegno didattico pratico e divertente con assaggi e brindisi finale.
Eataly Smeraldo Piazza XXV Aprile 10 Tel. 800.97.58.80 **Quando** Ven. 7 Ore 19-22 **Prezzi** 70 euro

Sagra per famiglie: giochi e musica

Il ristorante Erba Matta di Rho festeggia il suo primo anno di vita con una manifestazione per le famiglie. Per due giorni (sabato 8 e domenica 9), andrà in scena una vera sagra con giochi e il gruppo di animazione Elegant Duo Band. Il ristorante sarà aperto dalle 9 alle 23.
Erba Matta Viridea Garden Center Rho (MI) Corso Europa 325
Tel. 02.93.20.82.01 **Quando** Sab. 8 e dom. 9 Ore 10-23 **Prezzi** Ingr. libero

PIATTO PER L'ESTATE

Gazpacho, zuppa fredda dalla Spagna

È una zuppa di verdure. Rossastra. Da servire fredda. Nasce nella torrida Andalusia, per nutrirsi e rinfrescarsi in un sol colpo. In genere, i protagonisti sono i pomodori, i peperoni, l'aceto, le spezie. Ma ognuno ha la propria formula e la girandola degli ingredienti può giostrare all'infinito, come capita per tutte le ricette nate spontaneamente in contesti domestici. Per ragioni misteriose, a Milano il gazpacho è difficile da trovare. Ma noi lo abbiamo scovato e testato in questi tre locali.

1 Con pomodoro e mango
Gazpacho sì, ma in versione personale e decisamente più elaborata, rispetto allo standard andaluso. Vero che la ricetta della zuppa da «Biancolatte» si bilancia su due ingredienti soltanto: pomodoro e mango. D'altro canto, però, è previsto l'accompagnamento con una porzione di riso venere. E c'è un tris di topping tra i quali scegliere l'accostamento preferito: feta, ceci o mazzancolle. Prezzo 13,50 euro.

2 Denso di verdure
Nella scenografia spagnoleggiante di «La Casa Iberica», il gazpacho trova la sua collocazione più consona. Nel cospicuo elenco di tapas, ha un posto fisso. Lo chiamano gazpacho del gordo (grasso). Ma non ci spiegano la ragione. Forse perché è particolarmente denso di verdure? Sia come sia, vale la pena di ordinarlo. Altre sedi: via Mercato 3, viale Premuda 1, via Ravizza 8. Prezzo: 5,50 euro.

3 Pizzichino, come da ricetta
«La piccola cucina dei Faravelli» è un robusto chioscone della famiglia Faravelli, un'oasi salvifica nel traffico di piazza della Repubblica. È dotato di un lungo menu di piatti espressi e di bevande, nel quale non manca (quasi) mai un gazpacho freddo e leggermente pizzichino, preparato a regola d'arte. Una porzione costa 8,50 euro.

1. Biancolatte
Zona Turati
Via Turati 30
Tel. 02.62.08.61.77
Aperto tutti i giorni

2. La Casa Iberica
Zona Carrobbio
Via Celestino IV 6
Tel. 349.57.84.085
Chiuso a pranzo eccetto ven. sab. e dom.

3. La piccola cucina dei Faravelli
Zona Repubblica
P.za della Repubblica 6
Tel. 377.34.71.307
Chiuso domenica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE