Nuove aperture a Milano: arrivano Antonello Collonna, Andrea Alfieri e il Trussardi cambia musica

Recommend 0 Tweet 0 g+1 0 Commenta Invia

di *Reporter Gourmet*

ANTONELLO COLONNA

Fotografia di Antonello Bandi

“Sono onorato e orgoglioso di inaugurare il ristorante Priceless”, dichiara Antonello Colonna, chiamato ad aprire le danze in Piazza della Scala con un menu speciale che coprirà la prima settimana di attività, per poi seguire la cucina di colleghi stellati fino alla chiusura del temporary restaurant. "Sono convinto che quella fornita al nostro paese dall’Expo 2015 sia un’opportunità unica, dal valore inestimabile. Mastercard ha scelto una location d’eccezione per ospitare la più alta rappresentanza di cuochi italiani e internazionali, per la prima volta su uno dei palazzi storici di Milano, al fine di raccontare attraverso il cibo la nostra storia e le nostre tradizioni a cittadini e turisti. Comunicheremo al mondo la nostra identità attraverso la cucina, con un unico grande obiettivo: tutelare il pianeta, valorizzare le sue risorse. L’esposizione universale è un’impresa che va oltre qualsiasi manifestazione mondiale, oltre le olimpiadi sportive, i mondiali di calcio. La sua organizzazione porta con sé un grande carico di responsabilità per chi la ospita: 'il medagliere è già nel nostro paniere'. E noi cuochi saremo lì: fuori dall’Expo ma nel cuore dell’Expo".

ANDREA ALFIERI

“Ho lasciato la macelleria Motta un mese fa a causa di divergenze con il titolare: non era facile proporre la mia cucina in un locale concentrato esclusivamente sul prodotto. Però mi è arrivata presto la proposta di gestire uno spazio straordinario in pieno centro a Milano, all’interno dei chiostri di San Barnaba. Si chiama il Chiostro di Andrea: una sala del Seicento divisa a metà con uno spazio esterno, a 10 minuti da casa mia, per cui ho colto la palla al balzo. Dopo avere rifatto interamente la cucina, abbiamo iniziato ufficialmente l’altro ieri con il bistrot, sul modello del Rebelot, quindi a pranzo 4 piatti del giorno a 10-18 euro e di sera aperitivi con vino, cocktail e 9 tapas al giorno, al prezzo di 8-10 euro. In questo caso basate su un concept preciso: solo ingredienti e preparazioni lombarde o del nord Italia, visti i miei trascorsi alpini; al posto del gamberi di Mazara del Vallo il pesce di acqua dolce, che in Lombardia sarebbe tradizione, invece ormai è introvabile. In carta abbiamo la tartare di manzo, nutella di foie gras e panettone; la crocchetta di riso giallo con ragù di ossobuco e gelatina di gremolada; il carpaccio di speck di trota alle erbe alpine con rapa rossa al wasabi e mela verde. Anche metà delle nostre 250 etichette sono lombarde. Poi c’è il ristorante, che partirà verso il 15 maggio, dopo esserci rodati un po’ sul bistrot, con una carta gourmet sempre dedicata ai sapori del nord. Il prezzo si aggirerà sui 50 euro, con piatti come gli gnocchetti di patate affumicate alla trippa, i fagioli alla milanese con mantecato al Grana Padano, la testina di vitello croccante con maionese di cavolfiore alla vaniglia e gamberi di fiume. Puntiamo molto anche su banchetti ed eventi, grazie a 100 coperti all’interno e 50 fuori. Con me, come accade da 15 anni a questa parte, Roberta Zulian, sous-chef e pasticciera”.

ROBERTO CONTI

Uscirà a giorni il menu primavera di Roberto Conti, nuovo executive del Trussardi. “Nei sei anni che ho passato in Piazza della Scala ho avuto la fortuna di affiancare grandi chef: Andrea Berton, che mi ha trasmesso il senso dell’organizzazione e la disciplina da tenere all’interno della cucina; poi Luigi Taglienti, del quale mi hanno contagiato l’improvvisazione e la genialità. Rispetto ai miei predecessori ho scelto una linea più leggibile e italiana, in accordo con la proprietà. Ci siamo accorti che nell’ultima fase sussisteva un certo scollamento rispetto ai desideri della clientela. Un gourmet giapponese magari avrebbe voluto ordinare una costoletta di vitello, la lingua in salsa verde oppure il risotto con l’ossobuco. E non li trovava. Per questo abbiamo affiancato alla carta un menu della tradizione, composto di ricette identificabili nel gusto ma riviste nelle tecniche, e come novità un menu vegetariano, perché ho pur sempre trascorso un anno e mezzo nelle cucine di Joia.

Resterà lo spaghetto cacio, pepe e ricci di mare, che ormai è l’icona del ristorante; mentre fra le new entries ecco i ravioli caldi di melanzana affumicata in brodo freddo di melone al basilico e il gambero rosso in viola, con spugna e purea di patate viola, insalata di primule e viole con il loro gelato, in omaggio alla primavera. Poi la costata di cervo, sulla quale sono stato molto indeciso, perché è un selvatico che evoca l’autunno, anche se la sua stagione è questa, quando ha carni più tenere. Ho chiesto consiglio a Carlo Cracco, con cui mi confronto ogniqualvolta mi assale un dubbio, sebbene la carta sia interamente mia, perché nessuno come lui conosce la piazza milanese. Ed è stato sicuramente uno di quelli che hanno spinto affinché mi venissero affidate maggiori responsabilità. Mi ha risposto che bastava spiegare il motivo della scelta in sala, ed è quello che faremo”.

Autrice e interviste: Alessandra Meldolesi