

L'Espresso

€ 5,50

Settimanale di politica cultura economia - www.espressonline.it

4.39 euro 12 - 22 maggio 2014



Inchiesta

MALARAI

ANTITRUST E PM INDAGANO SUL PATTO PER SPARTIRSI MEZZO MILIARDO DI APPALTI DENUNCIATO DAI VERTICI DI VIALE MAZZINI E SUGLI SPRECHI PER L'ACQUISTO DEI FILM. I GUAI DELLA TV PUBBLICA NELL'ITALIA DELLA TANGENTOPOLI INFINITA

LUIS SEPÚLVEDA

LA FELICITÀ È RIVOLUZIONARIA.
PARLA LO SCRITTORE CILENO p. 64

ELEZIONI

GRILLO E RENZI VERSO
LO SCONTRO FINALE p. 46

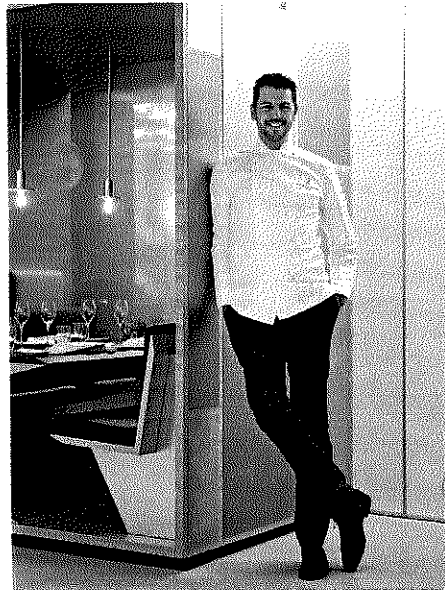
IL CASO BELLE KNOX

HA 18 ANNI E GIRA FILM PORNO
PER PAGARSI GLI STUDI p. 128

La Tavola di Enzo Vizzari

A CENA TRA LE TORRI

ANDREA BERTON E IL SUO RISTORANTE A MILANO. A DESTRA: CYHERBIA PARK A CIPRO; CERVO IN LIGURIA



IN MEZZO AI GRATTACIELI DI MILANO PORTA NUOVA, LA SFIDA DI UNO CHEF IMPRENDITORE. PIATTI CLASSICI ED ESPERIMENTI ANCHE DI PESCE

Ha atteso, saggiamente, che Pisacco e Dry entrassero a regime: successo pieno per l'uno e per l'altro, il primo con i suoi piatti "semplici" belli e buoni, il secondo con le ottime pizze e i cocktail d'autore. Poi ha concentrato tensione ed energie sull'apertura del ristorante che segna la svolta nella sua vita professionale, da chef a chef-imprenditore. È presto per tracciare bilanci, ma già si può dire che Andrea Berton ha fatto le cose giuste. Un partner non solo investitore ma amico, la scelta del luogo, fra i palazzi di Porta Nuova progettati da Kohn Pedersen Fox per la Milano di domani, la ricercatezza dei materiali e del design del luminosissimo interno (ma che disastro l'acustica!) e naturalmente la linea di cucina, studiata, provata e tradotta in una carta che rappresenta la sintesi del Berton-pensiero e delle sue esperienze, dal Friuli a Marchesi a Ducasse... Nella sfavillante cucina (che non è a vista se non per i privilegiati cui ogni sera è riservato l'originale tavolo incastonato in una bussola che guarda sul passe, e per i due-commensali-due che siedono al tavolo in cucina) prendono corpo i piatti di una carta succinta, più due menu degustazione, che fra il crudo e il cotto, il pesce e le carni, gli ortaggi e i dolci,

consentono allo chef di raccontarsi e di far divertire. A parte i suoi classici, "vitello alla milanese" e "risotto con gambero crudo", il repertorio è nuovo e stimolante, per la varietà delle ispirazioni e delle tecniche. Vanno a segno e si ricordano i maccheroni con maionese al prezzemolo, cozze, vongole e fasolari, la triglia con la crema di patata fritta, fave, menta e acqua di pomodoro, le animelle di vitello con pepe nero, zucchine e scalogno al sale e, fra i dolci, il delizioso uovo di yogurt e mango. La novità che più incuriosisce sta nel menu "tutto brodo" (95 euro): otto piatti non di brodo, evidentemente, ma tutti accompagnati da un brodo appropriato, dal merluzzo sfogliato con pane al prezzemolo e rapanelli "con brodo di prosciutto", sino al cremoso alle mandorle "con brodo di cioccolato", passando per l'anatra all'arancia "con brodo d'anatra". La carta dei vini soddisfa ogni curiosità e il servizio è saldamente controllato. Il conto è sostenuto, ma equo: intorno ai 90 euro.

RISTORANTE BERTON

Milano, Viale della Liberazione 13

Tel. 02 67075801

Chiuso sabato a pranzo, domenica,

lunedì a pranzo

www.ristoranteberton.com

guide@espressoedit.it

Altre tavole

Casa de Campo

San Giovanni Teatino (CH)

Via Sicili, Contrada di Nisio

Tel. 085 4464864

Chiuso lunedì; domenica sera

Fra Pescara e Chieti, a un passo dalla collina, si offre una classica e solida cucina marinara che soddisfa il palato e non svuota le tasche. Rivedibili gli ambienti, non troppo aggiornati; classici ma esemplari primi e secondi di pesce, con menzione speciale per i crudi vari. Conto sui 40 euro.

Osteria Bar Il Maialeto

Monsummano Terme (PT)

Via della Repubblica 372

Tel. 0572 953849

Chiuso lunedì

Il filo diretto con la macelleria poco distante permette l'accesso a salumi e formaggi prodotti in proprio, oltre a piatti come la trippa alla fiorentina o la cioncia alla pesciatina (testina di vitello). A lato, una cantina di nomi per nulla ovi, a prezzi da amici. Difficile superare i 30 euro.