



ANDREA BERTON E BARTOLINI
Sopra Andrea Berton che ha avuto il coraggio di aprire un suo ristorante tra i nuovissimi grattacieli di Porta Nuova. Sotto Enrico Bartolini che ha accettato la sfida del Mudec



LA SFIDA

Dove si mangia meglio? Tra stelle e bicchieri il derby Roma-Milano

Guide e classifiche a confronto risolvono il rebus Cracco, Sadler e Berton a caccia della Pergola

Maurizio Bertera

■ Si mangia meglio a Milano o a Roma? Nell'intramontabile derby tra le due capitali, questo è un tema tra i più dibattuti. C'è una risposta sicura? Ovviamente no, troppe variabili in ballo - al di là del palato personale - a influenzare il giudizio. A partire dalla differente superficie e popolazione: Roma è sette volte più estesa e ha il doppio di abitanti rispetto a Mi-

IL RANKING GOLOSO

Alla Capitale i voti più alti, ma sotto la Madonna vincono etnici, tendenza e fuoriporta

lano, quindi parte da una base di locali e clienti (e non abbiamo considerato i turisti, peraltro in sensibile crescita sotto la Madonna) nettamente superiore. Questo non vuol dire per forza avere tanti posti buoni ma la selezione su un numero maggiore aiuta a crearli. Al tempo stesso, Milano ha una marcia di più sui locali «di tendenza» e i ristoranti di cucina etnica: vocazione storica sul primo fronte e capacità dei patron stranieri sul secondo. Per giocare sul tema, non potevamo che dare un'occhiata alle guide più importanti: non sono la Bibbia, ma forniscono indicazioni interessanti e non di parte.

Iniziamo, noblesse oblige, dalla

Rossa Michelin: il totale delle stelle vede prevalere la Capitale per 20 a 17 grazie a un tre Stelle (La Pergola), due bistellati (Oliver Glowig e Il Pogliaccio) e tredici stelle singole. Sui Navigli, i campioni sono le collaudate due stelle (Cracco, Sadler, Il Luogo di Aimo e Nadia) e undici stelle singole: Alice-Eataly Smeraldo, Armani Ristorante, Berton, Joia, Innocenti Evasioni, Iyo (unico etnico ad averla conquistata nella storia), Seta del Mandarin Oriental Hotel, Tano Passami l'Olio, Tokuyoshi, Unico, Vun del Park Hyatt Hotel. La sorpresa? Nel confronto tra i Bib Gourmand - ossia i locali dal prezzo contenuto e di qualità - vince Milano per sei a quattro. Ma come? A Roma non costa meno mangiare? Boh, comunque segnatevi i posti sotto la Madonna: La Cantina di Manuela (in via Procaccini), Dongiò, Giannino-l'Angolo d'Abruzzo, Opera Prima, Pisacco, Serendib. Restando in ambito «economico», Osterie d'Italia di Slow Food è decisamente allineata con il luogo comune che fa di Roma una città di bravi osti e che non chiedono ticket eccessivi: recensisce 18 locali contro 7 di Milano e le agognate «chiocciolate» - sorta di stella Slow Food - hanno un rapporto di 6 a 1. Per la cronaca, la sola chiocciola sotto la Madonna è l'ottima Mirta (in zona Casoretto) mentre le fanno contorno come segnalazione Alla Grande, Osteria Grand Hotel, Osteria del

Treno, Bettola di Piero, Tagiura, Osteria dell'Acquabella. Giusto? Una voce autorevole non è d'accordo. «Come esperienza mangereccia trovo Roma spesso più divertente e lo dice un milanese doc - commenta Alberto Schieppati, direttore del mensile Artù - però ho la sensazione che la Capitale abbia dato il meglio sino ai primi anni Duemila: anche le famose trattorie stanno declinando per qualità e ospitalità. Milano invece è in evidente crescita, ha una visione internazionale e vive di una grande competitività che migliora l'offerta».

Nelle valutazioni de l'Espresso, in definitiva non lontane da quelle Michelin, Roma può vantare un 19.5/20, un 17.5/20, due 17/20 e tre 16.5/20; Milano due 18/20 (Berton e Cracco), un 17.5/20 (Il Luogo di Aimo e Nadia), un 17/20 (Joia) e due 16.5/20 (Sadler e Wicky's). Per Enzo Vizzari, direttore responsabile delle Guide dell'Espresso, «sulla fascia alta e medio-alta, gli ultimi due anni hanno permesso a Milano una rimonta e secondo me tra poco arriverà il primato in Italia. Ma su quella media e medio-bassa è ancora inferiore a Roma, pur chiedendo general-

LOW COST DI QUALITÀ

In testa Pisacco, Opera prima Cantina di Manuela, Serendib Giannino l'angolo d'Abruzzo

mente un biglietto più alto. È questione di un pubblico diverso, vedi la grande attenzione meneghina alla cucina etnica dove non c'è partita, nella fascia media e soprattutto alta». Al Gambero Rosso - brand storico del wine & food con 30 anni di attività - abbiamo riservato la chiusura perché ha il vantaggio di «mappare» le due metropoli in modo più approfondito delle altre. Tra giugno e luglio sono uscite le rispettive guide, logicamente più aggiornate rispetto a quelle citate che rivedremo in edicola in autunno. Si può fare un confronto fra i vertici delle categorie a partire dalla superiorità milanese nelle Tre Forchette (due a uno: Seta del Mandarin e Ristorante Berton, contro La Pergola del Rome Cavalieri) e Tre Mappamondi (il top per la ristorazione etnica: Iyo e Wicky's a Milano). Pari nei Tre Gamberi (osterie) mentre la grande tradizione romana delle bottiglierie con cucina (modello Cesaroni, insomma) si sente nei Tre Bicchieri (Roscioli e Trimani a Roma) e una maggiore attenzione alla birra trova riscontro nei Tre Boccali (Open Baladin sempre a Roma). Fermo restando che questo è uno dei tanti «siti» del guru della birra artigianale - Teo Musso, piemontese doc - e non un'originalità romana. Tutto ok? Forse, visto che un capitolino doc quale Giancarlo Perrotta, tende a smontare qualche leggenda. «Per noi, come media punteggio generale, Roma è ancora in vantaggio: per esempio i locali Due Forchette sono 27 contro i 19 milanesi - commenta il curatore delle guide "gamberesche" - ma se continua il trend, penso che Milano in un paio d'anni l'affianchi e la superi. Da noi i ristoratori sono meglio del pubblico, spesso poco preparato mentre sotto la Madonna i clienti sono competenti. Pure sulle trattorie regionali, preferisco Milano alla mia città che in aggiunta non regge il passo sul livello dei fuori porta. Basta pensare a quanto rappresenti il D'O a Cornaredo per l'intera cucina nazionale». Morale? Le guide danno un verdetto favorevole alla Capitale, in modo più netto della nostra personalissima percezione. Ma, siamo milanesi - lo ammettiamo - e quindi l'ultima affermazione è sicuramente di parte.



CARLO CRACCO E WICKY PRIYAN

Sopra la stella dei fornelli e delle trasmissioni televisive Carlo Cracco che presto aprirà il suo nuovo locale in galleria Vittorio Emanuele e sotto, origine cingalese e laurea in Criminologia, Wicky Priyan, che oggi è uno tra gli chef di cucina giapponese e fusion più celebrati