



A ME MI PIACE

L'heavy metal di Andrea Berton

di Davide Paolini

La crisi c'è e si vede eccome, ma a Milano (e pure a Roma) la ristorazione è in grande spolvero. Forse l'attesa per l'Expo 2015 permette di superare il clima di austerità perché le aperture di nuovi locali sono sempre più frequenti, rispetto alle chiusure, a cominciare da nuovi format (bistro, pizzerie con cocktail, *street food*). Addirittura nella capitale lombarda sono sorte, nell'*espace d'un matin*, due strade contrasse-

gnate dal cibo: via Vigevano e via Solferino, in aree opposte della città.

Accanto a locali innovativi, laddove si comincia a vivere un'atmosfera della Milano metropolitana ridondante di lucide e svettanti torri, ha aperto il suo locale (via della Liberazione, 13, tel. 02 67075801) uno chef dello *star system*, Andrea Berton che, tra l'altro è stato protagonista con il gruppo Food.differente appunto della creazione di nuovi locali (Pisacco e Dry) che hanno animato, in poco tempo, la via Solferino. Il suo locale è avviluppato in una gabbia *heavy metal* di design che segna il quartiere metropolitano. La cucina è spaziale, con uno *sky box* per due persone che possono os-

servare da vicino il team dei cuccinieri, che si muovono silenti a modulo, come un team di calcio. Andrea Berton propone un'intrigante cucina, frutto del suo passato (dai maestri: Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse) che guarda anche altrove, soprattutto all'Oriente, sfruttando al meglio la matericità dei prodotti. E forse lasciando certi "birignao" al passato (ricordo uno straordinario risotto dove appollaiata sopra c'era una capasanta... clandestina). Tra le sue proposte ho assaggiato un menu tutto brodo, una scelta coraggiosa, perché nella consuetudine italiana, di solito viene servito un solo piatto ma lo chef friulano ne offre un caleidoscopio (è qui forse lo sguardo ad Orien-

te verso una cucina poliglotta, ma che mantiene lo slang italiano): di prosciutto, di cicale di mare, di crostacei, d'anatra tutti piacevoli armonici, equilibrati sfidando anche un luogo comune che non vuole il prosciutto con il pesce (con l'eccezione di Pellegrino Artusi nella sua ricetta di triglie con prosciutto crudo). Berton lo serve nel merluzzo sfogliato: un matrimonio carne-pesce riuscito.

La scelta dei diversi brodi forse è voluta da Berton per servire una cucina più leggera, più digeribile. Ma al tempo stesso per offrire gli originali sapori e profumi delle materie prime (carni, pesci, crostacei, prosciutto). Torniamo al tanto discusso osmanozoma di Brillat Savarin. Certo i delicati asparagi selvatici, crema di tuorlo d'uovo, mandorla e tartufo nero e le anmelle perfettamente cotte con pepe nero, zucchini e scalogno non hanno brodo, così come altri piatti del menu sono senza. Ma questo insolito "viatico" di viaggio nelle pietanze è un

"cameo" del metropolitano Berton. Una cucina di testa la sua, piuttosto che di cuore. Di livello la pasticceria: riproposto il goloso soufflé *d'antan* al cioccolato con gelato al fior di latte o il cremoso alla mandorla, fragoline di bosco e meringa e brodo di cioccolato (è un imprinting). La carta dei vini è meditata, le scelte sono dello staff, senza indugiare sui "nomi noti" o sui trend "guidaioli". A Milano, come detto, il fermento di nuove aperture è caratterizzato da alcuni trend, in particolare un forte ritorno ai cocktail, ai locali già presenti (il Nottingham Forrest e soprattutto a quelli che si rifanno al periodo del proibizionismo: Rita Cocktail bar eccetera) si sono aggiunti luoghi dove viene servito anche cibo (l'originale Rebelot con suoi riusciti piatti *fusion* o la pizzeria Dry); quindi le gastronomie-salumerie e panetterie dove oltre ai prodotti la novità è la proposta di un servizio di cucina (Princi, Parini); format dove concorre musica (il locale di Car-



lo Cracco, La Segheria); locali di cucina territoriale (i Salentini) e finalmente in città un ristorante di qualità dove viene valorizzata la carne (La griglia di Varrone). E ancora Eataty (Teatro Smeraldo) dove c'è una variegata scelta di ristoranti di prodotto (carne, pesce, verdure) tema dei piatti. Non mancano le cucine etniche (Ramen, catena giapponese) e tanti, troppi locali di sushi, che purtroppo continuano a fare proseliti, (dove le eccezioni di qualità sono ben poche), spesso in mano a cinesi, che scimmiettano malamente il successo giapponese. Durerà ancora la corsa alle aperture fino alla fine dell'Expo2015? Mi fermo al pessimismo della ragione, l'ottimismo della volontà lo lascio ad altri, perché all'orizzonte vedo il crepuscolo degli chef. *Sine qua non*

**Il gastronomo è ogni sabato alle 11
su Radio 24**