



Gli indirizzi più prelibati



Dominique Antognoni

■ Italiani, popolo di assaggiatori e amanti delle materie prime superlativi, delle delizie e delle prelibatezze, soprattutto a Natale, il momento più alto per chi adora scegliere prodotti straordinari, preferibilmente preparati al momento.

A Milano la corsa alle eccellenze è incessante, a tratti spasmodica, fortunatamente i luoghi dove acquistarli non mancano.

Prendiamo il foie gras fatto in casa dal bistrot Le Vrai: «È leggero, senza molte spezie, lo mariniamo con vaniglia di Tahiti, pepe di Sichuan, porto bianco. Un'altra chicca è il senape di Dijone che prepariamo e vendiamo, mentre chi si ferma da noi lo può avere alla spina», ci dice la patron Claire Pauze. «Lo consiglio con un Franciacorta, così c'è anche un legame di amicizia fra i due paesi, un Castello di Gusaggo Millesimato, 40 mesi sui lieviti, con evidenti note di vaniglia».

Ovviamente non mancano prosciutti e cotechini di primissimo livello: uno degli angoli prediletti dai milanesi è Parma and Co, in Corso Garibaldi: «È un vero e proprio assalto, prima di Natale. Va come il pane caldo la Mariola, un cotechino di carne di spalla, saporitissimo e leggermente più magro del tradizionale. Poi il prosciutto di maiale nero e la focaccia di Tabiano di Claudio Gatti, un simil panettone tipico di Parma, con frutta fresca e sciroppo al maraschino. Fra le paste fresche che prepariamo suggerisco gli anolini, ovvero dei cappelletti al sugo di stracotto, i tortelli di zucca e di erbetta», ci stuzzica l'appetito Camillo Carmigliani.

Il caviale può essere solo Calvisius, ormai il produttore numero uno in Europa. Quest'anno propone Beluga, un caviale di grandi dimensioni: ha un gusto cremoso, con ricercate note di pesce di mare sul finale (per ottenerlo occorrono circa 20 anni).

Ultima chiamata per gli indecisi del panettone artigianale: alla pasticceria Passerini, in Via Spadari, troveranno quello classico milanese, basso e saporito, con dei canditi profumatissimi: «Siamo solo in due ad averlo a Milano», racconta il patron Claudio Leone, «lo abbinerei ad un Pommery Noir».

Il dolce più gustoso per la tavola di Natale è la Corona di Pascal Caffet: sotto c'è una base di cioccolato venezuelano, in mezzo una crema pralinata, poi sopra ci sono pinoli, pistacchio, nocciole, mandorle, riso soffiato e noci di Pecan caramellate, tutto ricoperto di cioccolato al latte della Costa d'Avorio.

Chi invece non ha molta voglia di bandire, preparare e cucinare, preferendo di regalarsi un Natale indimenticabile, può cenare alla vigilia oppure pranzare il giorno dopo da Andrea Berton, due stelle Michelin al Trussardi e una con il suo nuovo ristorante, alle Varesine. Vi aspetta con un menu elegante e sobrio, per veri intenditori (130 euro): gallina e caviale Calvisius risotto con riduzione di vino rosso e scalogno razza con zuppa di pesce e pane triglia frita, frutta e verdure in agrodolce, poi faraona farcita con castagne, verza e melagrana, finendo con polenta morbida con fonduta al Grana Padano e burro al mais. Per il dolce gelato al rhum affumicato e un panettone che si merita da solo tre stelle. Si branderà con un Giulio Ferrari Perlé 2007.

A TAVOLA

Stellati e stellari: così si organizzano pranzo e cenone per le feste

Maurizio Bertera

■ Natale con i tuoi? Sicuramente ma sempre meno con le gambe sotto il tavolo di casa. E non parliamo di San Silvestro dove il «cenone» - nella pizzeria di quartiere o nel ristorante ultrachic - ha sempre avuto più appeal del restare fra le mura domestiche.

Ecco perché sono sempre più i ristoranti di livello aperti durante le festività: alcuni lo fanno da sempre, altri solo da qualche anno. Ed è l'occasione per togliersi lo «sfizio», sia chiaro non regalato: ma è pure vero che scendono in campo i fuoriclasse della nostra cucina, nella serata più importante dell'anno. E poi alcuni, intelligentemente, studiano formule articolate. Esempio perfetto la famiglia Alajmo che potendo contare su un network di locali ne ha cinque aperti per il pranzo di Natale (con il Calandrino in testa, 70 euro) e cena a San Silvestro: menu a sorpresa per 350 euro al tristellato Le Calandre - con Max Alajmo in regia - e fisso al rinnovato e stupendo Quadri di Venezia per 675 euro. Già che siamo in Laguna, due valide alternative sono l'Osteria Da Fiore dove il 31 si mangia alla carta e il Met Restaurant dell'Hotel Metropoli, sempre aperto. Menu formidabili anche per



Lo stupendo e rinnovato ristorante Quadri di Venezia: uno dei locali della famiglia Alajmo

gli altri tristellati che non chiudono (vedi box) come Dal Pescatore: qui, come tradizione, c'è il cenone di San Silvestro a 250 euro, con una grande degustazione di vini curata da Antonio Santini. Girando l'Italia si trovano proposte inedite: Casa Perbellini, il nuovo bistellato veronese, ha pensato per il 31 a due menu: l'Estratto che viene servito dalle 19 alle 20.45 e il Classico a partire dalle 21.15 con prezzi rispettivamente di 95 e 195 euro. Per chi non ha fretta, ancora meglio fare un salto all'Antonella Colonna Resort & Spa a Labico, 30 km da Roma: il pranzo di Natale e il cenone sono abbinati a una o due notti, trattamenti in Spa e massaggi con prezzi in-

torno ai 300 euro. Chi sceglierà Casa Vissani a Baschi (Terni) si godrà i fuochi pirotecnici della cucina (Only Food è il nome del menu deciso da Gianfranco) e quelli veri nel piazzale antistante. Il tutto, musica live compresa, a 280 euro. Aperti ovviamente tutti i migliori ristoranti nelle zone alpine ma anche i due top siciliani: La Madia a Licata e Duomo a Ragusa con Pino Cuttaia e Ciccio Sultano, impegnati in un derby all'ultima specialità. Ecco altri ottimi ristoranti «aperti per ferie», e ancora prenotabili per Natale e/o San Silvestro: Il Comandante del Romeo Hotel a Napoli, Al Sorriso a Soriso (NO), Arnolfo a Colle Val d'Elsa (SI), San Domenico a



NIKO ROMITO

Piccione «fondente» con salsa al pistacchio



■ Il tristellato più a Sud - il Reale di Castel di Sangro, siamo a un centinaio di km da L'Aquila - è aperto per San Silvestro. Niko Romito ha pensato a un cenone (270 euro) dove potrà esprimere la somma della sua cucina tra le più essenziali d'Italia: tra i signature dish ci sono Carciofo e rosmarino o Calamaro, pepe e lattuga mentre il pane, solo in forma di pagnotta, ha un valore di vero piatto. In primo piano anche il piccione - cibo del momento - che il talento abruzzese quest'anno ha proposto in una straordinaria ricetta «fondente» con salsa di pistacchio. Non può mancare il famoso panettone «romitano», senza canditi e a tiratura limitata. Aperto anche Spazio Milano - l'eccellente bistrot all'interno del Mercato del Duomo - sempre a San Silvestro, con un menu speciale curato dai ragazzi di Niko Romito Formazione, a 120 euro.



HEINZ BECK

Capesante, asparagi e tartufo nero

■ Heinz Beck, bavarese adottato da Roma, ha un plus irrealizzabile per gli altri tristellati: La Pergola si trova al nono piano del Rome Cavalieri: bomboniera elegante (giacca obbligatoria per i clienti), con vista spettacolare sulla Capitale e un servizio di alta scuola. Qui non si va mai in vacanza: cenone della vigilia natalizia (440 euro), cena di Natale (420) e gran gala di San Silvestro. Il menu? Ricciola marinata all'aceto balsamico bianco con neve di melagrano; Capesante su puree di asparagi con tartufo nero e uovo di quaglia; Polvere di fegato 2.15; Giardino d'acqua; Tortellini al basilico con mozzarella biofilizzata e acqua all'insalata di pomodoro; San Pietro in crosta di prezzemolo con tartufo bianco di Alba su puree di zucca; Assenza di ossobuco; Petto di piccione con ciliegie, funghi e topinambur; Dessert di San Silvestro. Il prezzo? Tenetevi forte: 1300 euro, vini esclusi ovviamente.

