



IN PRATICA

indirizzi speciali



LO CHEF CLAUDIO VANIN E LA SALA DEL RISTORANTE PONTEROSSO, A MILANO.

LO CHEF

Claudio Vanin, 41 anni, fin dall'inizio - era il 2005 - ha raccolto la sfida di Stefania Giannotti, architetto e grande appassionata di cucina: trasformare una classica trattoria (Ponterosso, ripa di Porta Ticinese 25, Milano, tel. 02 8575152) in un raffinato locale che ripropone i piatti della tradizione gastronomica del nostro paese, dal Nord al Sud. Insieme, hanno cercato, provato e riprovato centinaia di piatti. Un menu - basato su un rigoroso recupero filologico - che si arricchisce man mano che si aggiunge una nuova, vecchia ricetta.

Come si presenta il vostro menu?

«Una quarantina di proposte, che cambiano ogni settimana, tranne alcuni piatti fissi come il sartù e la tarte tatin. Per ognuna, cenni storici, curiosità e citazione della fonte».

Come si fa a recuperare una ricetta?

«Verificando ai fornelli, sbagliando e ricominciando. Finché non si raggiunge la formula giusta. Alcuni abbinamenti sono improponibili per il palato di oggi. Il nostro obiettivo è presentare i sapori importanti della cucina di una volta, preparati però con la necessaria leggerezza di oggi».

Un trucco per non sbagliare?

«È semplice: un ricettario personale ben fatto, da tenere sempre sott'occhio, anche tra i fornelli».

e il suo shopping...

IN TICINESE: CARNE "COME UNA VOLTA", PANE IN FAMIGLIA E OLIO E VINO TAKE AWAY, MA DI QUALITÀ.

■ **GENEROSO** Al Forno del Naviglio il pane si fa in venti: dal multicereali all'Altamura, al pan focaccia (con un tocco di grano duro ed extravergine). «Le ricette sono elaborate in famiglia, usando tutti ingredienti naturali, dal lievito agli aromi». Il risultato è spesso originale: come la pizza alla



parmigiana con melanzane e uova. Non manca un repertorio da pasticceria, compresi panettoni e veneziane. Il segreto? Essere generosi con le dosi (ripa di Porta Ticinese angolo Darsena, tel. 02 8323372).

■ **FAI-DA-TE** «Sembra di entrare in una vera cantina con grandi botti di vino e olio». La vineria è un negozio caldo e accogliente come quello di



una fattoria. Si porta infatti il proprio recipiente (o lo si chiede in negozio) e prima dell'acquisto si assaggia, commentando qualità e sapori. Vari gli oli extravergine sfusi e, tra fruttati delicati, medi o intensi, tutti gli accessori per imbottigliare il vino (via Casale 4, tel. 02 83242440).

■ **ANNI SESSANTA** I tagli di carne sul banco della *Macelleria Ticinese* «sono tradizionali come si usava 40 anni fa»: si trovano tutte le parti di manzo, vitello e agnello. Nel dubbio, meglio lasciarsi consigliare, soprattutto per i classici dimenticati come trippa, cotoletta e ossobuco (Mercato Comunale, Piazza XXIV Maggio, tel. 02 89402462).



■ **WINE CLUB** «Il bello è entrare a far parte della clientela, per poter partecipare alle degustazioni». Nella casa-open space di Stefano Sarfati, de *I vignaioli*, si esalta il lavoro dei piccoli produttori di vino o di introvabili specialità gastronomiche fatte per passione. La vendita è solo a domicilio o a ristoratori di nicchia (viale Sabotino 38, tel. 02 58310687).