l'Espresso

Euro 3,00

Settimanale di politica cultura economia - www.lespresso.it

N. 24 anno LXI 18 giugno 2015

Salviamo Roma

L'inchiesta travolge il Pd. Il sindaco Marino resiste a testa alta. Lo scandalo di Mafia Capitale però richiede una soluzione-choc: si deve dimettere. Per far ripartire la città. E non lasciarla nel degrado in vista del Giubileo

l'Espresso

N° e data : 50024 - 18/06/2015
Diffusione : 203333
Periodicità : Settimanale
Espresso_50024_105_20.pdf
Pagina 105
Dimens100 %
488 cm2

Sito web: www.espressonline.it

Il chiosco delle aragoste, please

Tra i creativi di zona Tortona, a Milano, un locale informale tutto pesce e crostacei. Più sfizi, gelati e drink

Enzo e Paolo Vizzari

MENTRE CRESCE e si manifesta la delusione dei ristoratori milanesi per l'incremento modesto che l'Expo apporta ai loro fatturati (d'altronde il visitatore che nell'arco della giornata può assaggiare di tutto, dentro, perché mai la sera dovrebbe andare al ristorante in città?), Enrico Buonocore fa un regalo ai gourmet cittadini. Buonocore è un brillante giovane imprenditore che da tempo ha ben capito che cosa vuol dire essere "ristoratori" oggi. La sua Langosteria 10 è il miglior ristorante tutto pesce di Milano (prodotti imbattibili, manipolazioni minime); ha figliato prima Langosteria Bistrot & Bottega, più semplice e abbordabile nei prezzi, comunque sostenuti, e ora - bello, buono e inaspettato - il Langosteria Fish Bar.

Per tutta l'estate, poi si vedrà, nel giardino del Superstudio Più di via Tortona, in uno spazio circondato dal verde, chi è curioso del cibo si può divertire facendo zapping fra varie isole, una più attraente dell'altra. Se si è dotati di fondo, e di fondi, non sono alternativi ma da affrontare in sequenza, i tre chioschi dedicati uno alle ostriche e al pesce crudo; il secondo ad astici, aragoste e king crab; e il terzo al pesce vero e proprio. Quindi c'è il chiosco riservato agli sfizi di terra e quello della focaccia di Recco firmato Manuelina, che riscatta così il misero e scoraggiante corner nel quale è stata relegata alla Rinascente. E ancora, le granite e i gelati siciliani. L'area bar reca le insegne di Veuve Clicquot ed è presidiata dai mixologisti di Drinkable.

Per il cibo, all'insegna dell'informalità, non c'è servizio al tavolo, cosicché si può passare in assoluta libertà dalla focaccia al formaggio, magari rafforzata da qualche acciuga cantabrica, al gazpacho con tocchetti d'aragosta, alle orecchiette con i frutti di mare che ben conoscono gli habitué della Langosteria. Di assaggio in assaggio (costano da 9 a 15 euro) è facile ritrovarsi con un conto da ristorante "vero". Importante saperlo, ma ne vale la pena.

LANGOSTERIA FISH BAR
Milano, Via Tortona 27
Tel. 02 86882922, aperto dalle 18 alle 23; sabato e domenica anche dalle 12 alle 15
www.langosteria10.it
www.ristoranti.espresso.repubblica.it

Foto: F. Moschieni

La bottiglia

TRA COLLI Orientali del Friuli e Collio, Ferdinando e Mario Zanusso della cantina I Clivi producono bianchi di spiccato carattere. Il Friulano Galea 2012 ha una luminosa trasparenza aromatica (erbe, fiori, nocciola) e una rara naturalezza espressiva. La Malvasia Vigne 80 Anni del 2012 rispecchia lo stile "in sottrazione" dell'azienda: finissimi profumi sussurrati di timbro floreale, armonioso fraseggio gustativo, finale dal notevole crescendo sapido. Ambedue sui 20 euro.

Massimo Zanichelli

Altre tavole

Casa del Vino della Vallagarina

Isera (Tn), Piazza San Vincenzo 1
Tel. 0464 486057. Sempre aperto
Osteria-enoteca ormai punto di riferimento per gli amanti del vino di zona. Menu fisso che varia di giorno in giorno, offrendo ora una tartare di carne salada con fave e formaggio, ora rotoli di faraona al forno con tarassaco e purea. Cantina incentrata soprattutto su etichette locali. Sui 30 euro.

L'Officina

Perugia, Borgo XX Giugno 56
Tel. 075 5721699
Chiuso la domenica in estate
Nel cuore della movida perugina, ecco una cucina stimolante a prezzi anticrisi, che sforna piatti contemporanei ed equilibrati come il baccalà bruciato con fagiolina, o come i cappelli all'Asiago con coulis di broccoli e insalatina di cavolo romano. Bella cantina. Dai 30 euro a salire.

Copyright (L'Espresso)
Riproduzione vietata
Grassi & Partners