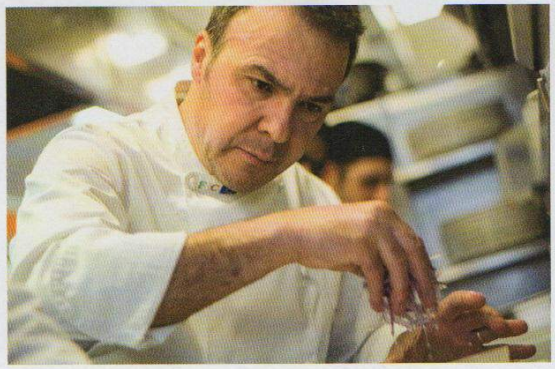
LA RIVISTA
DEI GRANDI CHEF
DELLA CUCINA ITALIANA
E INTERNAZIONALE
WWW.GRANDECUCINA.COM
05 2015
GRANDECUCINA
I Cerea
BERGAMO
A TRE STELLE
Pesce d'autore:
Caccia al cacciucco
Peter Brunel
LUNGARNO STYLE
Lisbona
ITINERARIO PER
VERI GOURMAND
Italian Journal

Enrico Buonocore ritratto nel raffinato Oyster Bar della Langosteria 10. Dove la matericità degli arredi incontra la leggerezza della cucina marina e la liquidità di nobili nettari. E non manca una sala preziosa di un vero gozzo ligure.

Pesce freschissimo e una copiosa lista di aristocratici Champagne. Alla milanese Langosteria 10, Enrico Buonocore accoglie gli ospiti in un mondo di charme, fatto di colori caldi e di avvolgenti divani. Non resta che chiudere gli occhi, sorseggiare un vino e... ascoltare la risacca

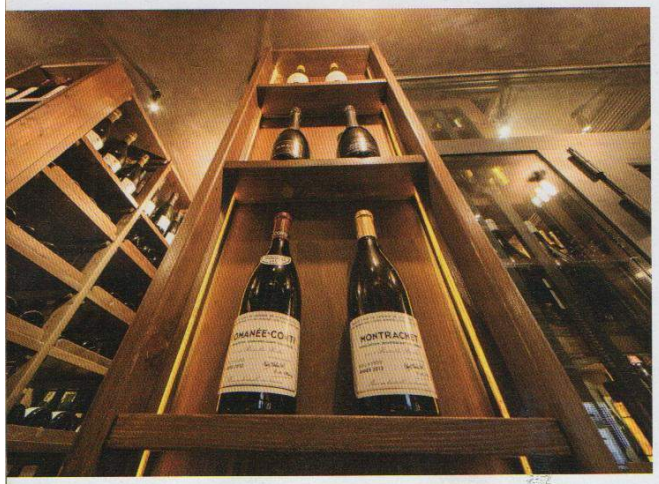
di Roberta Schira - Foto di Carlo Fico

ACCOCCOLÀTI A DEGUSTARE *il mare*



OSTRICHE E RISERVATEZZA

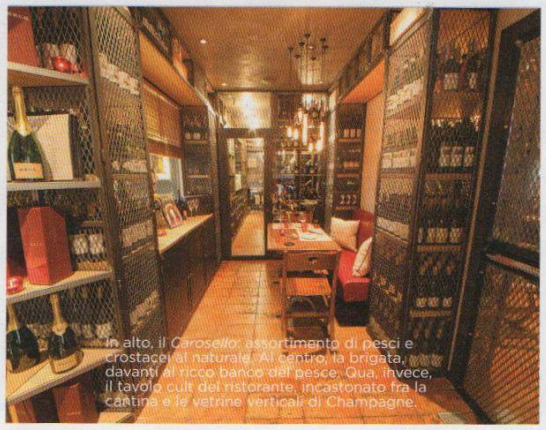
L'Oyster bar è il cabinet de curiosité, la wonder room o camera delle meraviglie di ogni appassionato di ostriche. Rimane aperta sino all'una di notte, si può ordinare anche qualche piatto dalla cucina, sedersi al bancone o ai tavoli. La saletta è dotata di un potentissimo impianto di aerazione che permette di fumare (dopo la mezzanotte e a discrezione del patron) senza disturbare l'olfatto degli altri commensali. Ogni ostrica viene aperta davanti agli occhi degli avventori e gli esperti le annusano, una per una, scartando quelle che non sono perfette. Come tutti i bar è il luogo ideale per rilassarsi prima di cena oppure dopo, degustando un buon bicchiere di vino sino a tarda notte.
La Dining Room rappresenta la sicurezza di godersi una serata in assoluta tranquillità e discrezione. Perfetta per cene private o di lavoro, nonché per festeggiare una ricorrenza speciale.



Per Patrick Bateman, il giovane e ricco protagonista del libro di Bret Easton Ellis, *American Psycho*, una delle ossessioni era riuscire a prenotare un tavolo al carissimo Dorsia, il ristorante newyorkese frequentato dal suo idolo Donald Trump. A Milano, per i gourmet, gli amanti del pesce e delle bollicine, il miraggio è trovare un posto alla Langosteria 10. Anche perché i prezzi, qui, non sono proibitivi. Dall'apertura nel 2007, il patron Enrico Buonocore, cresciuto al profumo di scogli e d'agrumi nella sua Costiera Amalfitana, dopo la fortunata gestione di un bar, lancia la sfida al nord e decide di aprire due ambienti in via Savona. Obiettivo: servire il pesce migliore della città e accostarlo a una cantina da sogno.
E per realizzarlo ha un'idea semplice, come lo sono tutte le idee geniali: prendersi come soci Pino Leccese con i fratelli Micucci e Balzari, i proprietari di uno dei banchi del pesce migliori di Milano. Che poi significa possedere uno dei migliori banchi del pesce d'Italia. Da allora è stato un crescendo di numeri, riconoscimenti e plausi. Quei due locali in via Savona sono diventati 500 metri quadrati e, alla Langosteria 10, si è affiancata la Langosteria 10 Bistrot & Bottega, un secondo locale più casual in via Bobbio 2. E quest'estate - in occasione di Expo 2015 - è stata allestita presso l'Art Garden del Superstudio Più di Via Tortona 27, la Langosteria Fish Bar, aperta da fine maggio a fine settembre. Inutile dire che Buonocore e la sua squadra collezionano goal a ogni nuovo numero civico che si aggiunge alla collezione. Il segreto, Enrico, non lo tiene per sé e lo racconta volentieri: "Mi sono ispirato ai miei locali preferiti in giro per il mondo, dove si trova il meglio, ma senza troppe formalità. I miei clienti possono ordinare bottiglie da migliaia di euro o un semplice calice, l'importante è che si sentano accuditi e rilassati. Non credo che oggi sia necessario avere un cuoco stellato in cucina, anzi in questi casi spesso ti senti sotto ricatto. Il successo di un locale dipende da molti fattori: qualità nel piatto, servizio efficiente, musica, temperatura. Tutto deve sembrare casuale, ma in realtà è studiatissimo". Che poi è la definizione di eleganza. Niente ampi tavoli e stanze spaziose, alla Langosteria devi percorrere misteriosi corridoi foderati di Petrus, Salon e magnum di Solaia, prima di arrivare al tuo posto, cullato dalle note di Billie Holiday. E quando ci arrivi, al tuo tavolo, e hai davanti a te un'insalata di king crab, una linguina con vongole, calamaretti spillo e bottarga di muggine; un'ostrica belon e una mezza di Krug Grande

NETTARI SUPERBI
C'è molta Champagne e molta Borgogna nella carta dei vini pensata da Alessandro Zingarello. Ma ci sono anche altre etichette scovate con passione, fiuto e talento.

Non si diventa Krug Ambassade per caso. La Langosteria 10, invece, è uno dei locali che può vantare questo riconoscimento. Anche se poi non mancano Champagne quali Ruinart e Dom Pérignon.



In alto, il *Carosello*: assortimento di pesci e crostacei al naturale. Al centro, la brigata, davanti al ricco banco del pesce. Qua, invece, il tavolo cult del ristorante, incastonato fra la cantina e le vetrine verticali di Champagne.

Cuvée in un calice Zalto, non puoi fare a meno di pensare: "Ecco questo è il paradiso, la vita è bella".
Metà dell'opera Buonocore l'aveva raggiunta nel 2010, gli mancava solo un quid per avvicinarsi al ristorante perfetto: la cantina. Ma a questo aveva pensato il destino facendogli incontrare Alessandro Zingarello, torinese di nascita e geometra di formazione, spinto a Milano dalla crisi edilizia: "Ero un assiduo frequentatore della Langosteria e, dopo il cantiere, mi cambiavo e non vedevo l'ora della cena. Abito a 500 metri da qui. La mia passione per la terra della Champagne e per i piccoli produttori meno conosciuti me la portavo sotto braccio. E alla fine della cena aprivo le mie bottiglie per condividerle con Enrico, suo fratello e gli altri della sala. Era il 2010 e quando superai in un anno i tre livelli dell'Ais per diventare sommelier, capii che la mia carriera di geometra era finita. Una sera Enrico mi chiese di occuparmi della cantina, che dal 2012 è firmata da me". In pochi anni, con l'apporto di Alessandro Zingarello, le etichette di Champagne diventano 150 e la Langosteria 10 è diventata Krug Ambassade, un segno di riconoscimento a tutti quei locali che consumano e valorizzano questa etichetta irresistibile. Da un anno, poi, Zingarello ed Enrico Buonocore hanno avuto un'illuminazione: trasformare la semplice carta dei vini in una rivista vera e propria da sfogliare a tavola. Uno strumento elegante, funzionale, utile e chiaro per chi vuole orientarsi e che, al momento di ordinare il vino, non sa come rispondere. "Punti di forza della carta", dice Zingarello, "sono Champagne e Borgogna. Una carta che è un compromesso tra realtà consolidate e ricerca di piccoli produttori e che richiede molta dedizione, poiché si rinnova ogni tre mesi. Nella versione più recente abbiamo dedicato una pagina a Jacques Selosse e alle sue etichette, anche le più rare, e poi a piccoli produttori emergenti come Guillame Sergent, Tristan Hyest, Aurelien Suenen, Michel Fallon. L'etichetta del momento è Champagne De Sousa con la Cuvée des Caudalies 2006. La mia bottiglia del cuore? È un metodo classico italiano: Cuvée Annamaria Clementi Rosé. Prodotto straordinario che regge il confronto con i grandi nomi francesi".

NELLA CAVE

La wine list è il gioiello della Langosteria 10: contenuti e grafica sono frutto della professionalità di Alessandro Zingarello. Unica nel suo genere, la carta ha il formato di una rivista patinata e contiene oltre che informazioni, cartine geografiche con indicazioni di zone e vitigni.
600 etichette
150 referenze dalla Champagne, suddivise tra importanti maison e piccoli récoltant - manipulant
90 bottiglie di vino aperte ogni sera, di cui almeno un 20% di Champagne.

Tra i bianchi italiani degni di nota: la I Grande Cuvée (pinot bianco, chardonnay, sauvignon) di Terlaner; il Collio Studio di Bianco (friulano, sauvignon, riesling) by Borgo del Tiglio; il 110 Oyster (greco di tufo e falanghina), il JQN 203 Piante a Lapio (fiano di Avellino) e il rosato Joaquin dall'Isola (di Capri), a base di guarnaccia e piedirosso dell'azienda Joaquin.
Fra i rossi? I mostri sacri, ovviamente, ma pure rarità come il Barolo Paiagallo di Giuseppe Canonica e il Kurni di Oasi degli Angeli.
Per il resto del mondo: Puligny-Montrachet Les Enseigneres di Coche-Dury; Meursault 1er cru Les Gouttes d'Or di D'Auvenay; Blanc Fumé de Pouilly Clos du Calvaire di Didier Dagueneau e l'introvabile Vosne-Romanée 1er cru Cros Parantoux di Emmanuel Rouget. Non mancano fuoriclasse quali Raveneau, Dauvissat, Domaine Leroy, Domaine Leflaive e Domaine de la Romanée-Conti.

Denis Pedron è lo chef executive di Langosteria 10, Langosteria 10 Bistrot & Bottega e Langosteria Fish Bar. Qui a fianco, il suo king crab alla catalana.

LANGOSTERIA 10

Via Savona 10 - Milano
Tel. 02 58111649
www.langosteria.it

Giorno di chiusura: domenica
Cucina aperta: dalle 19 alle 24
Oyster Bar: aperto dalle 19 alle 01.00
Menu "Prima volta da noi?": 85 euro, vini esclusi

FLUSSO MARINO

90 dipendenti
950 coperti a settimana
4.000 coperti al mese, ovvero circa 160 al giorno
80 kg di aragosta consumati in un mese
360 kg di king crab consumati in un mese
9.000 ostriche consumate in un mese
190 kg di tonno consumati in un mese
40 kg di calamaretti spillo consumati in un mese
100 kg di vongole consumati in un mese
40 kg di tartufi di mare consumati in un mese
270 kg di scampi da crudo consumati in un mese

UN SALOTTO AVVOLGENTE
Divani e poltrone color testa di moro, atmosfere soffuse e l'allure di un elegante privé. Così è la Dining Room, per cenare in assoluto relax.