

DE GUSTIBUS

Natale deve essere buono nel piatto

La spesa e ricette della tradizione

Dove andare, i posti del cuore e il Gran Bollito



di MARCO MANGIAROTTI

BUONO oltre che buon deve essere il Natale. E legato alla famiglia e alla tradizione, credo, oltre che a un percorso gourmet. Non vi consiglierò, quindi, ristoranti di moda, appena aperti, di famosi architetti o super chef (magari a Capodanno), ma posti dove stare bene e negozi per una spesa di qualità. Andiamo di fretta, servono posti dove acquistare tanti prodotti. Eataly, scegliendo la nicchia e la novità di Eccellenze Campane, anche carni, salumi e i mitici wurstel. La classicità di Peck e la grande gastronomia in piccolo di Zoppi e Gallotti al Tribunale. Scelgono per voi, non proprio di nicchia, ma non potete sbagliare. Poi il Mercato con Cucina del Suffragio da Davide Longoni, maestro panificatore ma anche selezionatore su-



blime, e i suoi tre amici (formaggi di malga introvabili, se non sono finiti: fontina d'alpeggio e strachitunt della Valtaleggio). Tortellini, agnoli, agnolotti (plin) artigianali. Li trovate, mantovani, da Pregiate Carni Piemontesi in viale Brianza (Loreto) da Bruno Rebuffi, maestro macellaio, perché la mitica macelleria Villa con lui è diventato anche un punto di selezioni gourmet. E la carne è razza piemontese allevata in stalla, frollatura un mese, il meglio; come all'Annunciata del socio Mauro Brun.

Mauro è il mio macellaio di fiducia (cliente ormai storico anche perché abito in zona) con Sergio Motta ad Inzago, che ha il bue grasso; il papà li comprava con l'amico Ercole Villa, preferisce frollature più lunghe e ha il ristorante perfetto per le feste.

DOVE REGNA il Gran Bollito. Che vi consiglio di rimettere in menù, perché modulabile da sette a tre o quattro tagli, ha regole semplici e cuoce da solo. E caldo, fa molto "casa" e quel che rimane è buonissimo e riciclabile per alcuni giorni (il suo brodo è perfetto per i tortellini). Masseroni in via Vigevano è un altro maestro macellaio che sperimenta frollature controllate, ogni zona della città ha il suo negozio di riferimento, anche nei mercati comunali. Basta avere un rapporto di fiducia e seguire la tracciabilità delle carni. Fuori Milano Cazzamali è uno dei pilastri di Slow Food, i Fratelli Del Curto a Chiavenna, vicino al Castello, l'ultima tradizione della bresaola artigianale (anche il violino è speciale). Continua in pagina.

LA GUIDA

di DOMENICO LIGGERI

Il Panettone Baj che piaceva a Marinetti

250 anni di storia al corner in Rinascente

TORNA DOPO decenni il Panettone Baj, con la ricetta originale di duecentocinquanta anni fa che ha segnato un'epoca a Milano. Merito di due discendenti degli offellieri Baj, Cesare e il figlio Tomaso che studiando i documenti dell'antica attività hanno scoperto che la loro famiglia produceva già nel 1768 il panettone, portato poi al massimo fulgore dal loro prozio Giuseppe nell'800, che lo vendeva nella Confeetteria Baj in Piazza del Duomo all'angolo con via Santa Radegonda. Tra i clienti c'era anche il futurista Filippo Tommaso Marinetti, il quale era solito regalare agli amici un panettone Baj con allegato un numero della sua rivista Poesia.

MALGRADO i premi vinti in varie Esposizioni, dopo la Grande Guerra subentrò la crisi, mentre l'affermarsi dell'industria dolciaria su larga scala portò al blocco della produzione. Oggi la famiglia Baj non si occupa più di pasticceria (Cesare è editore e aviatore,

Tomaso fa il designer della comunicazione), ma ha sentito il bisogno di ricucire il legame con i propri avi, riaffidando a distanza di lustri la propria ricetta secolare ad alcuni dei massimi esperti del settore dolciario affinché tornassero a sfornarlo.

IL RISULTATO è un panettone basso che sprigiona un intenso profumo di burro di strepitosa qualità, sensazione confermata al primo morso che rivela una rara sofficità dell'impasto. Eccelsa l'uvetta proveniente dalla Turchia. A ogni confezione è allegato un libretto che già da solo vale l'acquisto, perché racconta in maniera avvincente la vicenda di questo dolce, con ricco corredo di immagini d'epoca. Fino a domani, 24 dicembre, lo si può trovare alla Rinascente in Duomo a Milano, in un apposito corner al sesto piano. Sul web si può invece acquistare su Amazon: <https://www.amazon.it/dp/B01MY19fMA>.

(Storienogastromoniche.it)



DELIZIE In alto, Peck; sopra, formaggi d'alpeggio

IL FENOMENO

di MARCO MANGIAROTTI

Pasticcerie storiche e panifici alla riscossa

Ma il dolce milanese ormai è universale

ARTIGIANALE. Il panettone è ormai il dolce italiano e internazionale di Natale (pensare che vent'anni fa stava sparando sotto i colpi industriali del Pandoro) con una rivoluzione che viene dal basso. I pasticceri si sono fatti re e imprenditori, domina la biodiversità del territorio e del gusto, nel disciplinare rigido su cui vigila Iginio Massari, che sbarcherà fra breve in Piazza Diaz a Milano. La frutta (fichi, albicocche, frutti rossi, datteri) non solo candida, la materia prima vicina. C'è ormai un tradizione milanese e lombarda, piemontese, emiliana con le focacce di Gatti, veneta, romana, campana, pugliese, lucana, siciliana. Ci si cimentano grandi chef, la fanno a Londra, Barcellona e Parigi, impazza negli Stati Uniti. Dopo il grande equivoco

delle panetterie milanesi, la qualità è migliorata e i laboratori esterni si adeguano, c'è stato il rilancio di Marchesi, il successo di Vergani. Serie limitata con ingredienti premium. Confezione con foto d'epoca della città che non c'è più, premiati da Altroconsumo. Le pasticcerie storiche si difendono ma con la produzione esterna. Io continuo a preferire quelli dei maestri panificatori Grazioli e Longoni, la linea Fiasconaro dal King (solo materie prime siciliane, a parte l'uva sultanina) al Marron Noir (canditi di marroni e cioccolata alla gianduia, ricoperto con crema di marroni e copertura fondente), dopo la manna di Castelbuono, il pistacchio di Bronte, il cioccolato di Modica e le fragoline di Ribera.

DOVE ANDARE

di MARCO MANGIAROTTI

A casa di Daniel Bruna e Viviana Motta e Cantadori



A CASA. Se volete uscire a mangiare durante le feste scegliete un posto dove vi potrete sentire a casa. Io mi ci sento da Davide Oldani al D'O e da Cesare Battisti al Ratanà. Famoso stellato abbondante e concept restaurant, il primo, grande trattoria gourmet per materia prima (vini) la seconda (purtroppo chiudono fra oggi e domani e riaprono il 9). Daniel Canzian con un menu della cena della vigilia e del pranzo di Natale molto interessante. Il radicalmente creativo chef Perdomo al Contraste (chiuso 24-26 e 31-16). O diversamente creativo, dalla parte del pesce, Alice di Sandra e Viviana (Varese), che hanno festeggiato nel 2017 i loro primi dieci anni. Hanno una visione diversa, la testa viaggia ma il cuore batte sempre a Sud e questa è una garanzia (spettacolare il menu di Capodanno). Il 28 Posti ai Navigli, un gioiellino (aperto solo a Capodanno), il concept internazionale de il Taglio, in Vigevano, lì vicino. E un suo lontano parente, Banco 23 in Rovazza. Scelte di materia prima, cucina minimal ma interessante, scaffali e vendita. Al Taglio anche la Marzocco, la Ferrari delle macchine da caffè, selezioni di arabica sublimi. Il Cappone dei Gonzaga e le mostarde fatte in casa di Gianfranco e Raffaella Cantadori a Le Caselle, un agriturismo di cucina straordinaria che meriterebbe un viaggio nell'Oltrepò Mantovano. Più vicino il gran bollito e altro del Ristorante Macelleria Motta Villa Fornaci con i tagli del bue grasso di Sergio a vista (chiuso dal 24 al 26 e dal 31 all'8). Se siete curiosi, vi suggerisco Milano Orientale, dal filologico Giappone non Giappone di Wicky's, geniale samurai.