

L'ULTIMA GUIDA**Ecco i ristoranti imperdibili
(alla faccia dei masterchef)**

Mario Cervi a pagina 11

**L'ULTIMA GUIDA** | 50 migliori della città

Quei ristoranti «imperdibili» alla faccia dei masterchef

*Un volume presenta l'elenco aggiornato dei locali divisi per categorie
Quando con Montanelli smettemmo di andare a pranzo al Bagutta...*

di **Mario Cervi**

■ Milano, che ha come simbolo la opera d'arte l'ultima cena leonardesca, è una miniera di scoperte gastronomiche anche per chi non sia - è il mio caso - un gourmet. In effetti frequento moderatamente - diciamo una volta o due per settimana - i ristoranti. Vi ero più assiduo al tempo del lungo sodalizio con Montanelli, raffinato inappetente cui gli chef - allora si chiamavano banalmente cuochi o osti - descrivevano con impeto lirico il galletto ruspante e i fagioli toscani. Montanelli usciva molto e invitava molto. Era stato affezionato a Bagutta, che ha dato il nome a un premio letterario - voluto da Orio Vergani - di grande importanza.

Ma se n'era disamorato dopo che avendo fondato *Il Giornale* - il che gli valse da parte di alcuni l'appellativo di fascista - vi era stato ignorato ostentata-

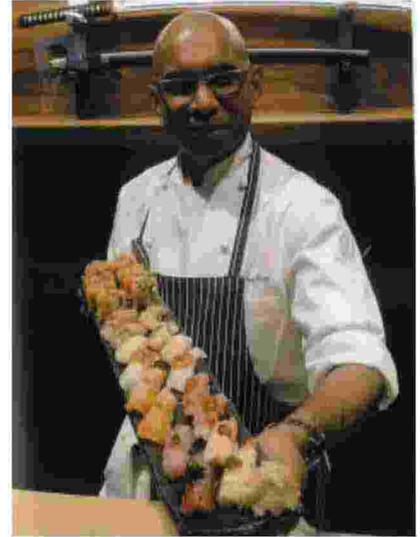
mente da commensali di cui aveva una lunga conoscenza. Per quanto mi riguarda - in un'Italia dove la gastronomia ha ormai innumerevoli addetti - non scrivo da intenditore. Ma un po' posso pretendere d'esserlo dopo aver letto la guida Milano 50 (editore **BookTime**, 235 pagine, 16 euro) dei giornalisti Roberto Angelino e Salvatore Giannella. Un volumetto che esce in occasione dell'Expo e che è prezioso per le sue tante informazioni pratiche, storiche, mondane, e per la loro accuratezza. Scorrendo queste pagine ho avuto un'idea più precisa di quanto sia affollato ed economicamente importante il dare da mangiare, da bere e da brindare a un popolo abbastanza frugale, ma affezionato ai riti della tavola. A fine 2014 i ristoranti della Penisola erano quasi 170 mila, novemila aperti nei dodici mesi precedenti. Durante i quali, per effetto della crisi, 14 mila avevano tuttavia abbassato le saracinesche. Quan-

to ai bare caffè, circa 150 mila in totale, sempre nel 2014 ne erano stati inaugurati più di ottomila ma affossati 13 mila. Confindustria prevede che la spesa turistica durante l'Expo sarà, solo per la ristorazione, d'un miliardo e 200 milioni di euro. Una bella boccata d'ossigeno.

I locali prescelti da Angelino e Giannella sono tutti nell'ambito milanese, ma spaziano per il gusto sull'intero pianeta. Sette le sezioni, in ogni sezione cinquanta nominativi disposti non in ordine gerarchico di qualità o di notorietà, ma in un rigoroso ordine alfabetico. Così elencando Angelino e Giannella si sono sottratti, cautamente, al rischio di critiche, contumele, insulti e magari di duelli al primo o all'ultimo sangue. Le sezioni. I 50 migliori ristoranti all'aperto (con giardino, megaterrazzo o cortile storico); le 50 migliori gelaterie, i 50 migliori ristoranti di pesce; le 50 migliori pizzerie; i 50 migliori aperitivi e cocktails; le cinquanta miglio-

ri pasticcerie; i 50 migliori ristoranti stranieri.

La cucina è un'arte difficile. I veterani hanno trascorso una vita di levatacce per gli acquisti e di rispostacce ai clienti maleducati. Il successo è sudato, l'insuccesso in agguato. Molti neofiti hanno lasciato le penne tentando d'inserirsi nella grande torta del cibo. Ma è giusto e lodevole che ci siano, purchè si rendano conto d'entrare in una gara estenuante e rischiosa. Per smemorata senile cito soltanto un locale, il bar Ricci di piazza della Repubblica. Lo cito perché è a due passi da casa mia; perché in anni lontani ero amico del vecchio Ricci, milanese bonario e intelligente; perché sono curioso di vedere come lo gestiranno la star denonanti Belen Rodriguez e l'italo-americano Joe Bastianich, giudice di Masterchef, reso famoso, secondo informazioni attendibili, per essersi rivolto a un concorrente con la leggendaria espressione «tu vuoi che io muoro».



PER TUTTI
Nella guida di Roberto Angelino e Salvatore Giannella anche i ristoranti all'aperto. Al lato, Wicky Priyan e la pizzeria AM di Porta Romana

