



Le nuove gastronomie nella «Babele» dei single

Piatti pronti, aperitivi, street food: «scorciatoie» a prezzi umani

La famiglia schierata al gran completo attorno a una tavola imbandita è un'immagine d'altri tempi. Non appartiene più alla cronaca statistica. Le cene casalinghe dei milanesi, ormai, sono eventi estemporanei, consumati senza ombra di ritualità e spesso in solitudine, dato che per metà i nuclei familiari sono composti da singoli individui. E così, anno dopo anno, la parabola sociale ha incrementato i consumi «fuori casa». Non tanto quelli dei ristoranti, che segnano il passo per limiti di spesa fisiologici. Prosperano, piuttosto, le scorciatoie gastronomiche a prezzi umani (o un po' meno disumani).

Milano è diventata la capitale italiana degli aperitivi a lunga gittata, delle pizzerie d'assalto, degli *street food* da prendere a morsi con urgenza. In questo quadro, ha trovato terreno fertile una nuova generazione di gastronomie, con piatti pronti da condurre a casa o da consumare brevemente sul posto. In un primo tempo, abbiamo visto fiorire le gastronomie di cucina territoriale. Per esempio, Il Santa (via Foppa 14) abbonato a un menu interregionale, che trae ispirazione dall'infinito ricettario dell'Italia tutta: dalla Sicilia (*maccu* di fave e arancini) a casa nostra (*mondeghili*). CreDa (via Orti 12) e Stadera (largo della Crocetta 1) sono invece



L'anima Il sorriso dello chef João, brasiliano, de La Papera Nera

portatori sanissimi di ricette di solido stampo campanopartenopeo. Torniamo verso nord con la Razdora dello chef piacentino Matteo Monti, maestro delle paste fresche (e non solo di quelle), e con Tu mi fai girar (via Vespi Siciliani 30) della formidabile cuoca Elisa, *sgnaura bulgnaisa* che sembra uscita dal minimalismo romantico di Pupi Avati, autrice delle lasagne più buone di tutta Milano, hinterland incluso.

L'ultima passione dei milanesi, però, sono le gastronomie che affondano le radici nella cultura di altre nazioni.

Minuscole botteghe che profumano di spezie colorate, aperte quasi simultaneamente in questi ultimi mesi per sorprendente congiuntura commerciale. Tra le sorprese più felici c'è un'insegna illuminata da una manciata di settimane in zona Darsena: Ceci (viale Col di Lana 3). Locale portatile di cucina libanese, fondato da Melanie Ghoul, la cuoca, in tandem col fratello Anthony. Si mangiano «smashed-falafel-burger»: sandwich con *falafel* piattati sino a diventare sottili come fogli. E bowl da riempire con *baba ghanouj* (salsa di melanzane), *labneh*

(yogurt spalmabile) e altre delizie. Cose Turchie (via Daniele Crespi 11) è la preziosa e accogliente bottega di Marzia e Selin. Le quali si divertono a snocciolare un repertorio sconosciuto al mercato milanese di piatti che fanno riferimento alla cultura turca. Dal *sucuk* (salame di manzo speziato) al *gozleme* (una sorta di pizza bianca farcita), dalle *Anne koftesi* (polpette) alla *mousakka* (un pasticcio di melanzane con carne e formaggio, simile a quello greco), sino *baklava* alle noci. Il brasiliano Joao è l'anima de La Papera nera (via Cenisio 36). Il sottotitolo «gastronomia internazionale» è ambizioso, ma corrisponde alla realtà. Nel menu — che cambia ogni giorno secondo l'estro del padrone di casa — si pescano hummus marocchino, ratatouille francese, cous cous mediorientale, ma anche pizzoccheri alla valtellinese.

Leggermente diversa la traiettoria culinaria di Giza (corso di Porta Ticinese 67), dove si servono panini egiziani, inedito milanese in sintonia con le preferenze paninaresche della movida. In lista: *hawawshi* panino con manzo macinato e salsa di sesamo; e fegato alla alessandrina rosolato nell'aglio, ottimo, ma riservato ai palati più coraggiosi.

Valerio M. Visintin

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Passioni

● «Passioni» è una serie settimanale del «Corriere Milano» che tratta alcune delle passioni dei milanesi. Le piante, i fiori, le case, il cibo, gli amori

● La rubrica esce ogni sabato, oggi eccezionalmente la domenica su carta e sul web

● Questa settimana tocca alla passione del cibo con il critico Valerio M. Visintin che esplora il mondo della Milano sempre più città per single dove sono tornate in gran voga le gastronomie dove comprare piatti pronti