
«VIAGGIATORE GOLOSO»

Un buon pesce si mangia anche in carcere

■ La storia della grande cucina di pesce in Lombardia è relativamente recente. Numerosi i racconti e le tradizioni sulle antiche vie del Sale, che dal

Ponente ligure fino alla Toscana attraversavano l'Appennino. Ormai, però il pesce fresco arriva rapidamente ovunque e quindi i ristoranti che offrono questa cucina sono aumenta-

ti, anche in provincia, dove il Viaggiatore vi accompagna oggi con escursioni tra creatività e tradizione.

Perrone a pagina **11**

ITINERARI DI PESCE

Navigare nel mare lombardo tra scampi, cozze e gamberi

La regione ha una tradizione gastronomica recente, ma ricca di sorprese. Ecco i ristoranti da non perdere

IL
VIAGGIATORE

GOLOSO

Roberto Perrone

■ La storia della grande cucina di pesce in Lombardia è relativamente recente. Numerosi i racconti e le tradizioni sulle antiche vie del Sale, che dal Ponente ligure fino alla Toscana attraversavano l'Appennino. Le acciughe sotto sale erano costosissime per il loro valore nutritivo e per il sale, soggetto a dazi e gabelle. Ormai il pesce fresco arriva rapidamente ovunque e quindi i ristoranti che offrono questa cucina sono aumentati, anche in provincia, dove il Viaggiatore vi accompagna oggi.

Cominciamo da Lodigiani, marchio del pesce nella zona sud-est di Milano. Ottime materie prime senza fronzoli: maccheroncini ai gamberi e pesto di pistacchi; ricciolo di branzino, battuta di gambero e crema di patate; involtino di pesce spada con trito di olive. Grazie alla nuova tangenziale esterna, raggiungiamo Treviglio, per una sosta al San Martino, storica insegna del mare lombardo, che conserva la tradizione nel sontuoso «pla-

teau» di crudi, ma cerca nuovi accostamenti: ala di razza, salsa al burro nocciola, salicornia e finger lime, linquine con calamaro marinato e cotto a bassa temperatura e rucola, morone alla milanese.

Questo viaggio è anche un modo per scoprire alcuni tesori della pianura lombarda, come la Riserva Fontanile Brancaloneo interessante per la fauna e per la flora, soprattutto per i numerosi tipi di uccelli presenti. A Barbariga, dopo una visita al Santuario della Madonna del Ducco, troviamo ristoro da Gaudio, dei fratelli Papa, Giambattista in sala e Diego in cucina. C'è anche un bel percorso gastronomico con la selvaggina, ma scegliamo il pesce: scampo crudo, aglio nero e peperoncino, seppia alla griglia, asparagi bianchi e liquirizia; riso selvatico in padella con gamberi rossi, verdure e soia.

La riminese Nadia Vincenzi, ha fatto la sua gavetta, poi ha aperto il suo ristorante, prima a Castrezzato e da due anni a Erbusco. Pesce come desiderio e cucina: polpo ubriaco su

crema di carciofi, salsa al Franciacorta e riduzione di ribes; maltagliati di pasta alla farina di canapa, con scampi, razza, pomodoro ciliegino e caciocavallo molisano; zuppa di pesce con crostacei e pesce di scoglio in tegame di terracotta. A Trescore possiamo trovare un momento di relax alle Terme con le acque sulfuree o puntare subito al ristorante «Loro» dove Pier Antonio Rocchetti dà il meglio di sé. Scegliamo il menu dedicato al pesce. Arabeschi: gamberi, scampi e granchio reale su cremoso di crostacei; In fondo al mare: aringhe e noci di mare tra gnocchi al nero di seppia ripieni di mascarpone e un infuso di zenzero; alici marinate con Yuzu, formaggio agro e alga nori. Macò ad Agrate è un bistrot che parte dalla colazione del mattino e propone dei piatti interessanti non solo di pesce. Tra questi ultimi ecco l'insalata di mare gamberi e scampi e verdure al vapore, il baccalà con schiacciata di patate ratte, verdure al vapore, capperi e olive taggiasche e il polpo patate e verdure.

«InGalera» alla casa circondariale di Bollate, è il primo e unico ristorante in Italia realizzato in un carcere. Il progetto ha preso il via nel 2004. Vi lavorano i detenuti del carcere di Bollate, seguiti da un cuoco e un maître professionisti: cape-sante con grue e tartufo; gamberi al curry; tagliolini al limone con seppie di Porto Santo Stefano; il cartoccio InGalera. Non distante, a Novate, c'è la Casa di Giovanni Testori, per seguire la carriera e le opere dello scrittore, poeta e pittore

e come testimonianza della vita di una famiglia di industriali lombardi. Proposte semplici all'Adriatico di Garbagnate Milanese, ristorante pugliese che rivendica le sue origini con le orecchiette alle cime di rapa e con le cozze, la frittura, i crudi di mare. Ma.Ri.Na a Olgiate Olona è un grande classico del mare lombardo: calamaretti spillo e moleche fritte, capasanta e caprino, aragosta con capperi e pomodori secchi, crema di nocciole con gamberi spadellati allo scalogno, pap-

pardelle condite con lo scorfano, bottarga e santoreggia; san pietro con carciofi. Finale da Gattuso e Bianchi a Gallarate, soci l'allenatore del Milan e un famoso pasticciere locale. Negozio e pescato da cucinare in diretta: maccheroncini con sarde, finocchietto e mollica di pane tostato; pescatrice in umido con patate, pomodoro e olive, frisella con scombri, pomodoro, capperi, olive, cipolla. Un bel tuffo dove l'acqua è più blu. Niente di più.

DA SUDEST ALLA FRANCIACORTA

In provincia cucine doc tra santuari, terme e riserve faunistiche

IN... GALERA

A Bollate il ricco menu dell'unico ristorante realizzato in carcere



IL PIÙ FRESCO D'ITALIA
 A destra, il Mercato Ittico di Milano, uno dei più importanti d'Italia. Ormai anche in Lombardia il pesce fresco arriva rapidamente ovunque e quindi i ristoranti che offrono questa cucina sono aumentati, anche in provincia, dove il Viaggiatore vi accompagna oggi



I LUOGHI



- | | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>1 Lodigiani
Strada Provinciale, 40
Francolino, Carpiano (Mi)
Tel. 02 9815538</p> | <p>3 Gaudio
Strada provinciale Quinzanese
Barbariga (Bs)
Tel. 030-9771128</p> | <p>5 Loro
Via Bruse, 2
Trescore Balneario (Bg)
Tel. 035-945073</p> | <p>7 InGalera
Carcere di Bollate
Via Cristina Belgioioso, 120
Milano</p> | <p>9 Ma.Ri.Na
Piazza S. Gregorio, 11
Olgiate Olona (Va)
Tel. 0331 070835</p> |
| <p>2 San Martino
Viale Cesare Battisti, 3
Treviglio (Bg)
Tel. 0363-49075</p> | <p>4 Da Nadia
Via Camillo Benso Conte di Cavour, 7
Erbusco (Bs)
Tel. 030 7040634 035 945073</p> | <p>6 Macò
Via Foscolo, 16
Agrate Brianza (Mb)
Tel. 334 2044098</p> | <p>8 Adriatico
Via Giuseppe Garibaldi, 75
Garbagnate Milanese (Mi)
Tel. 02-9952278</p> | <p>10 Gattuso e Bianchi
Via E. Ferrario, 8
Gallarate (Va)
Tel. 0331-798422</p> |

L'EGO - HUB

