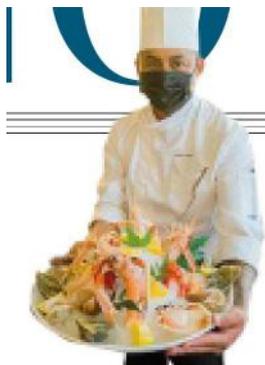


Data: 22.07.2021 Pag.: 1,12
Size: 676 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Via

Cultura & Tempo libero

Sotto il segno dei pesci

I migliori ristoranti di mare tra classici e novità

di **Roberta Schira**
a pagina 12



Tavolo con vista La Terrazza Gallia affacciata sulla stazione Centrale, che ogni venerdì affianca un menù di pesce a quello di cucina lombarda (foto Cozzoli / Fotogramma - Ansa)

Un mare di sapori

Non è un luogo comune: a Milano si mangia il miglior pesce d'Italia, che arriva e viene comprato nel mercato ittico meneghino, tra i più vasti e forniti della Penisola. Lo ha scritto anche il «New York Times»: in

città è più facile trovare un gran branzino che una cotta ben fatta. E allora, cosa c'è meglio dell'estate per curare la nostalgia del mare? Erano stati Al Porto e A'Riccione negli anni 60 — sono ancora attivi con successo — ad aprire la strada verso il primato, più di recente è arrivato

il gruppo Langosteria di Enrico Buonocore, con tre locali presi a esempio da tutti i ristoratori, per qualità e fatturato raggiunto. Appena aperto a Chinatown da Fan Zhang (giovane patron di Chateau Dufan) c'è Anchor, locale dalla duplice natura: ristorante di mare nei toni blu ottanio e

rosso aragosta, con specchi e boiserie, e pescheria, la prima in Paolo Sarpi, dove regna lo street food. I prodotti ittici sono in commercio in base a stagionalità, cicli e calendari della pesca; sembrerebbe il minimo, ma non in tutte le pescherie va così. Lo chef è Carlos Juan, con consulenza

Data: 22.07.2021 Pag.: 1,12
Size: 676 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



in cucina di Raphael Rodriguez, e per i crudi una garanzia, Gianluca Clerici, ex Langosteria. Una cacio e pepe e scampi, oppure gamberoni alla piastra, manioca e salsa

all'aglio, rappresentano alcune facce della cucina: mediterranea, fusion e nikkei. Ampia la scelta dei vini, con focus sulle bollicine (50 euro circa).

Il pesce, si sa, costa caro. Ha uno scarto medio del 50 per cento e non sono molti i locali con buona offerta sotto i 50 euro. Ma esistono. Atmosfera rustico chic per i due in-

dirizzi di Zio Pesce, format vincente del gruppo Seven-group, di Andrea Meoni. Nei locali, nuove le tecniche di cottura: dai fornelli ai forni di brace Josper, che conferiscono inedite sfumature di sapore. «Salviamo qualità e prezzo grazie alla quantità. Il segreto? Calibrare esattamente le porzioni, tagliare bene in trancio per evitare ulteriori scarti». Piatto più richiesto, riso ai frutti di mare al carbone e calamaretti al nero. Meoni con i suoi locali (anche i due ristoranti Pescherie Riu-

nite) è fautore del pesce democratico: 28 euro lo scontrino medio.

Al Ristorante Terrazza Gallia, con vista sulla Centrale, gli chef fratelli Vincenzo e Antonio Lebano — felice emanazione dei blasonati fratelli Cerea — hanno battezzato «Mare a Milano» una proposta per tutti i venerdì sino a fine agosto, che si affianca ai piatti lombardi. Mare a tutto tondo: spaghetti Masciarelli «Misericordia e Nobiltà», pane atturrato, caviale di aringa, trancio di spigola all'acqua

pazza. O il classico fritto misto, in versione regale, da prenotare e condividere con più commensali. L'augurio è che Milano, proprio perché città che consuma tanto pesce, promuova il rispetto dei mari contrastando con scelte consapevoli il danno ambientale della pesca a strascico. Il mercato milanese potrebbe far sentire la sua voce potente per scuotere le coscienze. Sarebbe bello raggiungere un primato anche su questi temi.

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Guida ai migliori ristoranti di pesce della città tra locali street food, «new entry» e conferme Per gustare piatti di crudo e fritti «reali» nel rispetto dell'ambiente e della freschezza



Rustico chic Zio Pesce, attento al rapporto qualità-prezzo



Con pescheria Il ristorante Anchor, regno dello street food

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

CORRIERE DELLA SERA

MILANO

Data: 22.07.2021 Pag.: 1,12
Size: 676 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Da sapere

● Anchor, via
Paolo Sarpi 1,
tel.
02.36736707

● Zio Pesce,
via Cicco
Simonetta 8
(tel.
02.58109145);
via Maffei 12
(tel.
02.49794967)

● Al Porto,
piazzale
Cantore, tel.
02.89407425

● A' Riccione,
via Taramelli
70, tel.
02.683807

● Langosteria,
via Savona 10,
tel.
02.58111649

● Pescherie
Riunite, corso
Colombo 11,
tel.
02.58101669

● Ristorante
Terrazza Gallia,
piazza Duca
d'Aosta 9, tel.
02.67853514