

Corriere della Sera

VENERDÌ 1 MARZO 2002

ITINERARI / Alla scoperta delle ultime trattorie milanesi che conservano il fascino di un'altra epoca

Risotto, cotoletta e nostalgia

Una cucina creativa ed economica, dai rostin negà alle rane, dai brusc ai mondegghili

La Pesa, via Fantoni 26 angolo via Rembrandt, tel. 02.40.35.907, chiuso domenica. Il locale si è rinnovato da

Trovare una trattoria dove gustare un'autentica cucina milanese è un'impresa che vale la fatica che comporta: ne sono rimaste poche ma buone, gloriosi baluardi dalla storia secolare. Ultima, in ordine di tempo, a capitolare è stata la celebre Cassina de Pomm, cui Carlo Porta dedicò nel 1809 il *Brindes per on disnà* che salutava la sconfitta austriaca ad opera di Napoleone.

Malgrado l'antica origine dei locali, la cucina milanese in trattoria ha storia recente: nelle osterie del passato si mangiavano pochi piatti, come spiega Giuseppe Villa, erede di una dinastia di chef meneghini: i cuochi lavoravano nelle famiglie e nei circoli esclusivi, mentre in trattoria si andava per bere e stare in compagnia.

Le osterie di Milano iniziano a far davvero cucina nell'immediato dopoguerra e così diventano di moda: ci si ritrovano, cantautori, cabarettisti e gente di teatro e capita spesso di assistere a spettacoli improvvisati attorno a una bottiglia di barbera, tra frizzi e lazzi di commensali sedotti dagli osti allegramente burberi. Sono anni d'oro che finiranno con il

sbilanciamento di gusto. Solo a cottura ultimata, infatti, la dolcezza del burro e della cipolla soffritta, l'agro del vino, e i sapidi aromi del brodo raggiungono un'armonia finale, sottolineata dal grana (padano).

In attesa del risotto, sulle linde tovaglie a quadrettoni, si gustano nervetti con cipolla, salame e *brusc*, gli immancabili sottaceti. La cotoletta impanata e fatta rosolare (non friggere!) nel burro è piatto sontuoso: le alternative sono la veloce frittura piccata (scaloppine al limone e prezzemolo, tre minuti di cottura in tutto), la frittura di maiale (soffritto di cipolla, lonza, salsiccia e fegato), i *rostin negà* (nodini di vitello glassati nel vino) e il brasato al vino rosso stufato per ore a fuoco lento.

La cucina milanese è economica: sfrutta gli avanzi di carne per gustose polpette (mondegghili) e cerca la convenienza sui banchi del mercato. Se è giorno di trippa fresca si avrà minestra di fogliolo (*fojjoeu*), se ci sono frattaglie, rognone trifolato e animelle al burro, se è tempo di *luertis* (luppolo selvatico) si farà la frittata. Il venerdì di magro si rispetta

Negli anni d'oro
le osterie
erano piene
di cabarettisti,
cantautori
e gente di teatro

vetri
il vas-
La ri-
sochi,

to), grana, riso, carni, frattaglie, pesce e rane. Primo piatto per eccellenza è il risotto, preferibilmente giallo di zafferano. Il risotto è una specie di manifesto *ante litteram* dello slow-food: la preparazione richiede studiata lentezza e passa attraverso un'alternanza di

gi si cerca l'atmosfera delle salette da appannati e il tintinnare dei bicchieri s'ascolta. Ma *où sont les "polpettes" d'antan?* Sposta è in una manciata di indirizzi, ma di sicura soddisfazione (*vedi box*).

Alex