

Camilla Rocca

LA FESTA A TAVOLA

■ Ricordiamoci che l'ultima cena (dell'anno) sarà da esempio per quelle del prossimo. È importante mantenere le aspettative alte e scegliere il cenone che meglio vi si adatta, *high profile* o *low cost*, romantico o all'insegna del divertimento, sicuramente Milano è tra le città dove l'offerta gastronomica è tra le più varie, ecco i nostri consigli per cenare con gusto, anche il giorno di San Silvestro.

## CENARE IN LUNGO

Ristoranti eleganti, dove cenare in lungo, per un capodanno «di scintille». Il nuovo tre stelle Michelin di Milano, **Enrico Bartolini**, all'interno del museo Mudec in via Tortona prevede un menu da 7 portate a 380 euro, bevande escluse. Da **Daniel**, lo chef allievo di Marchesi Daniel Canzian, a pochi passi da Moscova, si può provare l'introvabile astice alla Termidor e altre cose per un menu di 7 portate a 180 euro a persona o 250 euro con abbinamento vini. Da **Terrammare**, la nuovissima apertura di cucina siciliana in Brera dello chef Peppe Barone, storico chef di Fattoria delle Torri a Modica, è da provare il «crudo mareostrum» o l'anatra laccata con confettura di pere e cachi a 100 euro a persona. Una certezza: la cucina dello chef Claudio Sadler, una stella Michelin: 8 portate a 210 euro per riscoprire la vera *haute cuisine* milanese. Da **Innocenti Evasioni** in via privata della Bindellina, non ci si capita facilmente ma merita spingersi in questa zona a Nord Milano: lo chef Tommaso Arrigoni gioca tra i ravioli di gambero rosa e la meringata per un menu a 200 euro compresi i vini e brindisi della mezzanotte. Altro grande classico dell'alta cucina milanese è **Il Luogo di Aimo e Nadia** dove gli chef Fabio Pisani e Alessandro

# Tra stellati, esotici e classici un Capodanno al ristorante

## *Super star Bartolini e i menù d'hotel di Four Season e Hyatt, Wicky's o la tradizione di Giuliano e Giacomo*

Negrini propongono un menu da dodici portate a 390 euro. Nel nuovo locale di Viviana Varese i piatti hanno nomi divertenti: «Cioccolati», «Timido con caratere», «Insuperabile» a 260 euro, vini inclusi. Un menu di San Silvestro dallo stellato **Lume** dello chef Luigi Taglienti in via Watt al 37: 400 euro con la scelta di un piatto con tartufo bianco a 460 euro o con due piatti a 520 euro. Doppia proposta per il ristorante **IT** in Brera: menu da 150 euro nella *lounge* con dj set e festeggiamenti fino alle 23,45 oppure menu da 230 euro con

musica dal vivo in stile swin.

## CENONE IN HOTEL

Cenare nel quadrilatero della moda al **Seta**, il ristorante bistellato del Mandarin Hotel con il menu dello chef Antonio Guida con sottofondo di musica live è sicuramente il modo migliore per iniziare il 2020: tra le proposte il tortino di germano e pernice o i ravioli ai crostacei con zuppa di granseola a 450 euro compreso un calice di Krug Grande Cuvée 167eme edition. All'interno del **Park Hyatt**, si ripercorre la tradizione italiana da Nord a

Sud con lo chef Andrea Aprea al **Vun**, 2 stelle Michelin: imperdibili i tortelli allo stracotto, anatra e roccòcò per un menu a 395 euro compreso un flute di Dom Pérignon Blanc 2008. Alla **Terrazza** dell'hotel Gallia un menu firmato dalla famiglia Cerea, 3 stelle Michelin del ristorante Da Vittorio dalle 20 (a 315 euro) o a partire dalle 22 al bar si pasteggia a 220 euro a coppia con una bottiglia di champagne. Al ristorante **Acanto** all'interno dell'hotel Principe di Savoia lo chef Andrea Buffolino fa sognare con un menu da 345 euro a persona in-

clusi i vini, a partire dalle 20. A **La Veranda** dell'Hotel Four Seasons lo chef Fabrizio Borraccino propone di scaldarsi allo Urban Chalet per poi gustare un cenone in grande a 325 euro. All'hotel **Magna Pars** in via Savona si festeggia il capodanno con lo chef Andrea Alfieri al **Da Noi In** per un menu a 160 euro.

## GLI ESOTICI

Tre mappamondi Gambero Rosso (la massima onorificenza prevista) per **Wicky's Cuisine** dove lo chef propone un menu speciale da 7 portate intera-

mente dedicato alla filosofia zen della cucina giapponese a 160 euro a persona. Da **Spica**, il nuovo bistro della chef indiana Ritu Dalmia con Viviana Varese in via Melzo 9 si possono provare degli strepitosi bao alla melanzana e dim sum a 80 euro a persona, in cucina lo chef Emiliano Neri. Da **Cittamani** invece, il ristorante gourmet di Ritu il menu a 120 euro a persona è diviso in «salute», «sorrisi», «sensualità», «successo», «spiritualità» e «salute» al posto delle portate ed è possibile richiedere una proposta vegetariana. Da **Nishiki** in Corso Lodi un menu da 110 euro a persona con esotici sashimi o i ravioli di wagyu, per una grande cucina cinese per capodanno. Per gli amanti dell'hot pot, ovvero la cucina espressa, in grandi pentole di brodo caldo al centro del tavolo, l'indirizzo giusto è **168 Chinese Township** di Viale Jenner, ma solo per massimo 30 persone. E se siete tanti amici (ma non più di 25) potete prenotare un cenone privato da **GUMI** in zona Chinatown per un menu cinese preparato *ad hoc*.

## LA TRADIZIONE

Indirizzo ormai diventato cult per professionisti, vip e non vip è **Giuliano a Milano** in Piazza Velasca 4: cucina romagnola della chef Liliana Succi e di Alessio Sassi che sotto la torre portano il pesce freschissimo (da non perdere i crudi) e le ricette romagnole di una griffe che a Cesenatico ha già fatto storia. Anche a Capodanno si mangia alla carta con prezzi e soprattutto materia prima che non faranno perdere il sonno. Un menu a base di tartufo tutto l'anno per il **Piazza Repubblica** del patron e avvocato Giorgio Bernasconi, lo chef Alex Brambilla fa venire l'acquolina in bocca con i suoi tagliolini al burro montato e timo con tartufo bianco pregiato e un menu a 120 euro. Da **Ormabruna**, una cucina che raccoglie il meglio di Marche e Abruzzo, lo chef Achille Esposito propone delle golosità come i tacos di coratella alla romana e l'astice blu cotto a bassa temperatura in zona Sant'Agostino, per 90 euro a persona. L'indirizzo per gli amanti della carne è il **Picanha's TOP Carne** in Piazzale Lotto per un menu carnivoro a 120 euro. Ristorante di pesce tra i più conosciuti, **Da Giacomo** in via Sottocorno il menu è a 170 euro.



## CIN CIN DI CLASSE

Per l'ultimo dell'anno si può organizzare una serata che possa soddisfare i propri gusti e desideri. A Milano ovviamente sono molti i locali dove andare. Ma qui proponiamo una scelta di ristoranti o hotel dove si possono trovare menu di qualità, conosciuti e anche collaudati

## AI FORNELLI SENZA SPRECHI

# Le dritte degli chef per un San Silvestro a casa

## *Dal risotto alle rape al tacchino ripieno. Circiello: «Meglio usare i prodotti di stagione»*

Michele Vanossi

■ Se è vero che per il cenone di Capodanno tanti italiani sceglieranno di recarsi al ristorante (secondo i dati Fipe saranno 5,6 milioni i clienti presenti in oltre 78.000 esercizi aperti sul territorio nazionale), è altrettanto vero che la maggior parte di loro organizzerà il cenone di San Silvestro tra le mura domestiche. Ma come è possibile realizzarlo in modo stiloso strizzando un occhio al gusto e l'altro agli sprechi?

«Il risparmio inizia dalla spesa; recarsi nei negozi e nei supermercati che propongono sconti e offerte su prodotti rigorosamente italiani di qualità è già un ottimo inizio - spiega Alessandro Circiello ([\[www.alessandrocirciello.com\]\(http://www.alessandrocirciello.com\)\), noto volto tv, titolare della rubrica di cucina del programma \*Buongiorno Benessere\* su Raiuno - Non dimentichiamo di porre attenzione alla stagionalità dei prodotti... non solo faremo felice il nostro portafogli, ma ne guadagneremo in salute» sostiene lo chef che suggerisce un menu davvero speciale. Il primo piatto per il cenone di San Silvestro potrebbe essere un risotto a base di rape rosse \(tipico colore del Capodanno\) e gorgonzola fuso; per secondo potremmo preparare pesce azzurro con verdure \(da preferire ai crostacei spesso di dubbia provenienza e comunque molto costosi in questo periodo di feste\). Per chi predilige la carne al pesce un'ottima idea potrebbe essere quella di preparare un tacchino ripieno con castagne](http://www.alessandrocir-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

e melograno (questi ultimi nella tradizione insieme a uva e lenticchie sono simboli di prosperità e ricchezza). Con gli avanzi di panettone o pandoro è possibile ottenere un ottimo tira-



**ALLEGRIA** Cenone tra amici a casa. Una tra le soluzioni più gettonate

misu o una gustosa zuppa inglese; oppure si possono semplicemente tostare in pentola antiaderente abbinandoli con una crema di mascarpone oppure con una crema calda alla vaniglia. Una soluzione anti-spreco è anche quella di «attingere» e quindi utilizzare quei prodotti contenuti nei cesti natalizi che molti di noi hanno ricevuto in dono (pasta, riso, legumi, zamponi, frutta secca...). Sono ottimi per realizzare ricette della tradizione che consentono un uso versatile degli ingredienti (ricordiamoci di abbattere la temperatura dei prodotti avanzati per allungarne la conservazione e di riutilizzare le eccedenze).

Se è vero che anche l'occhio vuole la sua parte l'aspetto delle tavole, e non solo quello delle pietanze, dovrà

essere curato; meglio niente fiori, troppo innaturali d'inverno. Al loro posto verdura e frutta di stagione (come mele e agrumi) e materiali naturali come pigne, rametti oppure pasta secca, lenticchie e monete, peperoncino. Via libera all'utilizzo di vecchi bicchieri o piatti anche diversi tra loro (purché belli). Una nota di rosso sulla tavola di San Silvestro (come del resto per l'*outfit* dei commensali) resta sempre in *pole-position*: sono sufficienti semplici ma scenografiche bacche di agrifoglio o biancospino. Il cenone di San Silvestro, un po' come tutte le feste di questo periodo è un'occasione di convivialità, un momento di gioia e di aggregazione e non deve pesare su una sola persona. «L'ideale sarebbe che ciascun ospite o commensale si occupasse di una portata o portasse un piatto già pronto al fine di una equa condivisione dei compiti», suggerisce Roberto Valbuzzi ([www.robertovalbuzzi.com](http://www.robertovalbuzzi.com)) titolare del ristorante Crotto Valtellina di Malnate e noto chef televisivo.