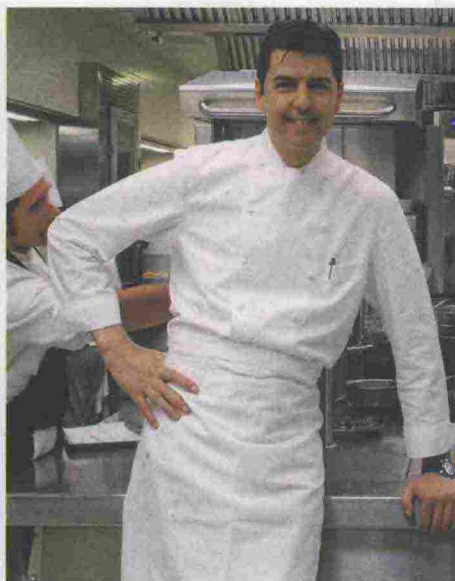
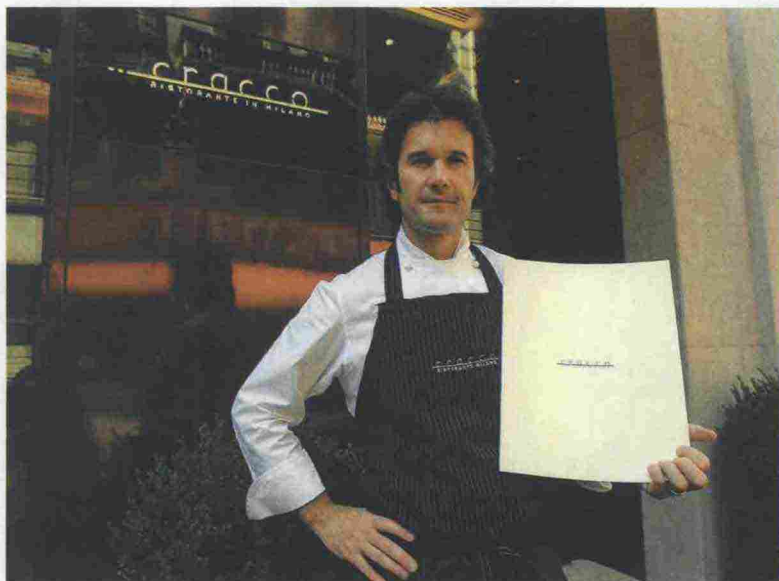


MILLE

38 TUTTOMILANO

2007 / 2012



A TAVOLA

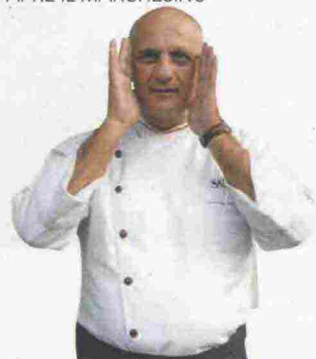
QUANDO LO CHEF DIVENTA UNA STAR

IL CIBO SI CHIAMERÀ FOOD ED ESPLODE LA MANIA DEGLI STELLATI. CARLO CRACCO SI METTE IN PROPRIO, CLAUDIO SADLER TRASLOCA IN ASCANIO SFORZA E IL "RE" GUALTIERO APRE IL MARCHESINO

di **MARIELLA TANZARELLA**

Leuro esiste da un pezzo, Expo è lontano. Che il 2007-2012 sia un quinquennio piatto? Errore. In questi anni si gettano le basi per uno dei fenomeni più straordinari a livello mondiale, in particolare per Milano: l'esplosione del tema cibo. Anzi, food. Presto tutti sentiranno il bisogno di passare all'inglese, e questo rivela l'importanza che sta assumendo. Una moda, ma non solo. Uno spostamento inarrestabile dell'interesse del pubblico, e quindi degli operatori economici e culturali, che cam-

bierà la vita e il tessuto della città e la sua immagine agli occhi del mondo. Nel 2007 in via Victor Hugo Carlo Cracco, già lì dal 2001, abbandona il sodalizio con gli Stoppani di Peck e si mette in proprio: il ristorante avrà solo il suo nome, solo le sue scelte. "Era una necessità - ricorda - volevo tornare alle origini, a quando avevo aperto da solo Le Clivie, in Piemonte. Volevo fare le cose unicamente secondo il mio pensiero. Quando ero arrivato qui, nel 2000, era un coro di scettici: figurati se funziona, a Milano della ristorazione

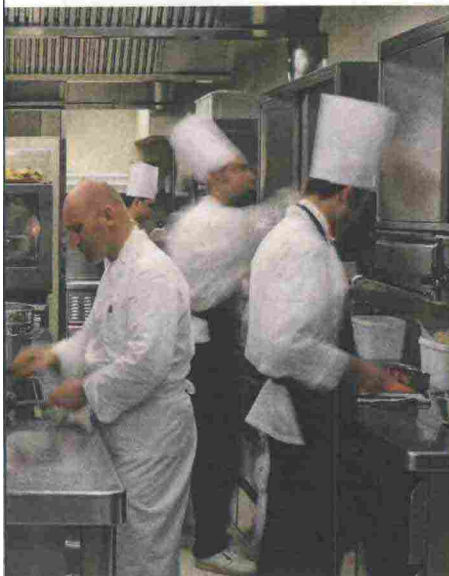


"È una storia di famiglia quella del mio ristorante, fatta di valori, tradizioni, profumi e ricordi. Solo certi sapori e profumi possono farci riaffiorare ricordi lontani: la casa di ringhiera dei miei primi anni di vita, con le porte sempre aperte che mostravano il calore della famiglia e dell'umanità dei piccoli gesti, le lunghe cotture dei cibi che con i loro profumi inondavano i cortili. È importante per me che tutti voi sentiate che Al Garghet si assapori il valore dell'accoglienza in ogni piatto".

EMANUELA CIPOLLA



AL GARGHET - Via Selvanesco, 36 - 20141 Milano - Tel. 02/534698
INFO@ALGARGHET.IT - WWW.ALGARGHET.IT



Berton (che è lì dal 2005) prende una stella nel 2008 e la seconda nel 2009, affiancando i due stelle milanesi Aimo e Nadia, Cracco e Sadler. Nel 2008 Gualtiero Marchesi, che lascia Erbusco e apre il Marchesino, polemizza con le guide e rifiuta i loro punteggi. L'anno dopo lo segue Ezio Santin dell'Antica Osteria del Ponte.

Poi succedono due cose fondamentali: nel 2008 l'assegnazione di Expo; nel 2010 la nascita di Masterchef. La conquista dell'Esposizione Universale getta le basi di una vera trasformazione. Milano si dà da fare e, oltre a una serie di infrastrutture, nasce una nuova importanza del cibo. Il debutto della popolarissima trasmissione di cucina porta poi la figura del cuoco in prima linea (ma la strada era stata aperta da *La Prova del Cuoco* con Antonella Clerici, e con il debordante Vissani). La presenza di Carlo Cracco fa il resto: è nato lo chef-star, nuovo mito che sostituirà rockstar e calciatori. Anche i bambini, adesso, chiedono alla mamma di "impiattare". Andate in una trattoria qualunque e troverete "il vitello con la sua salsa su un letto di spinaci", si fa per dire, o "le tre consistenze di melanzana": dove credete che l'abbiano imparato? ◆

A sinistra, Andrea Berton; affianco, Carlo Cracco; sotto, gli chef Negrini e Pisani; a destra, Carlo e Camilla in Segheria



2007 / 2012

- I bistrot - PIÙ INFORMALI E MENO COSTOSI

Nel periodo difficile della crisi, nasce un genere destinato a grande fortuna: il bistro dello stellato, dove lo chef fa una cucina meno complessa e meno costosa. Tra i pionieri c'è Claudio Sadler, che crea un locale più informale a pochi metri dal ristorante gastronomico: "Ho aperto Chic'n'Quick nel 2008 - racconta - solo sei mesi dopo aver traslocato con il ristorante stellato in via Ascanio Sforza. Lo spazio c'era, e c'era la necessità di attirare il pubblico con prezzi più bassi ma qualità alta". In seguito, l'esempio diventerà contagioso. Da Carlo e Camilla in Segheria di Cracco a Pisacco e Dry di Berton, dal Marchesino all'Osteria Trombetta di Giancarlo Morelli e al Fish&Chips in Darsena di Stefano Cerveni (che sotto la Triennale ha già un bistro pizzeria), dal Caffè del Mudec, prolungamento della cucina di Enrico Bartolini, al simpatico Exit, chiosco-bistro di Matias Perdomo, fino alla Locanda di Giancarlo Perbellini e allo Spazio di Niko Romito, stellati in trasferta, e al recentissimo locale degli chef Negrini e Pisani (di Aimo e Nadia). Con altri tre stelle in arrivo: da Roma Heinz Beck, da Padova gli Alajmo.

non importa niente a nessuno, eccetera. Io invece ci credevo e ho colto l'opportunità che mi offriva Peck". Cracco si mette a lavorare a modo suo, cioè tanto e bene, e si impone all'attenzione.

Intanto, però, arriva la crisi, che costringe molti a chiudere, o almeno a segnare il passo. Il governo Monti resta nella memoria per le incursioni della Guardia di Finanza a caccia di evasori con tenore di vita incompatibile: "La gente era spaventata, non ordinava più tante cose, e nemmeno vini importanti, spendeva poco - ricorda Claudio Sadler -. Io avevo fatto perfino un 'menu Monti': due portate e un dessert a 75 euro. Adesso l'ho ribattezzato menu Young. Ci scherzo, ma allora era il terrore. Da me sono venuti a controllare 4 volte in 2 mesi". Intanto, cresce la mania di Giappone e fusion, con pochi locali autentici (come Finger's di Roberto Okabe e Clarence Seedorf, che nel 2011 aprono Finger's Garden) e molte patacche. Da Trussardi alla Scala, Andrea



pasta fresca

• BISTROT •

Pastificio Brambilla
Laboratorio e Bistrot

Laboratorio di pasta fresca preparata
a mano della tradizione mantovana
ed emiliana con contaminazioni liguri

Dal 1969



A pranzo, bistro per degustare i nostri prodotti
accompagnandoli con vini doc o birre artigianali

via Melzo 2 Milano / telefono 02 2952 1359

aperto dal martedì al sabato