

Milano e l'avanguardia della ristorazione

scritto da Luca Lundari | 09/02/2018



Il capoluogo lombardo sta diventando terreno di sperimentazione per forme nuove di ristorazione: piccola, veloce, originale e di qualità.

Rispetto a settant'anni fa, la moda del "mangiar fuori" e dei ristoranti in genere è sicuramente cambiata. Una volta i locali più comuni erano quelli di grandi dimensioni, con molti coperti e tendenzialmente poco caratterizzati nell'offerta. nelle città si trovavano la tipica trattoria o il classico ristorante-pizzeria con menù di carne e di pesce che, anche quando offrivano piatti di buona qualità, rientravano nella massa e non brillavano per originalità, sicuri di poter contare sulla schiera dei clienti fissi.

Oggi, con l'aumento di popolarità della cucina grazie alla televisione e agli **chef** più intraprendenti, i ristoranti stanno cambiando radicalmente. Si riscoprono i valori importanti della gastronomia tra cui l'attenzione alle materie prime, la stagionalità che influenza anche la proposta a tavola, la ricerca di

tradizioni culinarie interessanti che rivisitano il passato in modo creativo e, non meno importante, un servizio semplice ma efficiente e qualificato.

La tendenza è visibile tanto nei più famosi ristoranti del mondo quanto nella realtà italiana che si orienta, anch'essa, verso la progressiva riduzione dei coperti e dei menù, la sensibilizzazione del cliente e la valorizzazione dei prodotti del territorio.

Non fa eccezione la città di Milano che, come in altri ambiti, anche nella ristorazione si pone all'avanguardia e punta ad una trasformazione dell'offerta gastronomica verso una più duttile e moderna varietà di esperienze.

Per spiegare meglio il fenomeno, abbiamo visitato e commentiamo cinque ristoranti del capoluogo lombardo che riteniamo interessanti: **"Piccola Cucina"**, **"Meat Art"**, **"Burgez"**, **"Pescaria"** e **"Ravioleria Sarpi"**.

Ristorante Piccola Cucina, Milano

"Piccola Cucina" è il più tradizionale dei ristoranti scelti, dato che propone piatti tradizionali della Lombardia e del Piemonte assieme a qualche specialità della cucina classica internazionale.

Situato in viale Piave 17 il locale è molto piccolo, con poco più di dieci coperti e un menù ristretto ma in continuo cambiamento.

Si caratterizza per l'**ambiente rilassato e il servizio veloce** ma, soprattutto, per piatti curati con amore ed una tecnica eccellente. La scelta di restringere la capacità del locale ha, tra i suoi effetti anche la maggiore cura e precisione nelle preparazioni. Per info: www.piccolacucina.it.

Meat Art: tartare ad alti livelli

antenenere la stessa mentalità di "riduzione" e scegliere anche di specializzarsi in un tipo specifico di pietanza, può consentire anche di offrire qualcosa di unico nonché di emergere nel panorama della concorrenza. È il caso di **"Meat Art"**, piccolo ristorante milanese in Porta Romana, gestito da due ex allievi di ALMA e che si focalizza sulla carne cruda.

Il brevissimo **menù contiene esclusivamente tartare di vario tipo**, accompagnate da salse e guarnizioni realizzate alla perfezione, oltre a poche altre alternative sul tema, come la **bourguignonne**. La materia prima viene scelta con meticolosità e risulta impeccabile e dimostra come la scelta di concentrarsi solo su carne cruda, piuttosto che rappresentare una debolezza, sia un punto di forza, un motivo di distinzione e di eccellenza.

Meat Art è in via Giulio Romano 27. Per informazioni: www.meatart.it.

Burgez e Pescaria: servizio fast e qualità gourmet

Se invece fosse il servizio ad essere semplificato, i risultati sarebbero quelli di **"Burgez"** e di **"Pescaria"**. Nel primo caso, il ristorante propone un cortissimo menu di soli hamburger, serviti come in un fast-food americano ma con una differenza sostanziale. Da Burgez, gli ingredienti e gli accompagnamenti sono di estrema qualità e realizzati in maniera originale, oppure acquistati da fornitori di nicchia.

Il pane, ad esempio, è realizzato con una particolare ricetta a base di fecola di patate che lo rende

morbidissimo; la carne è di allevamenti tedeschi certificati come prevede la tradizione amburghese, e le patatine sono tagliate e fritte al momento.

La mancanza di un effettivo servizio “costringe” il cliente a servirsi per conto proprio, ma la possibilità di impiegare in cucina un maggior numero di cuochi, facilita la rapidità di preparazione e in pochissimi minuti si riceve il proprio vassoio ed il prodotto è di qualità perfetta. **Burgez è a Milano in via Savona n. 15.**

Pescaria, il pesce crudo buono e sicuro

“[Pescaria](#)” segue un concetto simile, ma concentrato sui prodotti ittici. L’originale e gustosa scelta di piatti cotti, crudi e panini viene servita con un sistema di numeri con il quale il cliente può ritirare la pietanza e sedersi in autonomia.

Anche in questo caso, la riduzione del servizio di sala, pur “banalizzando” l’atmosfera del locale, rende più agevole il flusso di clientela e determina maggiore attenzione alla materia prima. Le **specialità crude** sono di fresche e di pregio e si possono degustare piatti crudi, come i frutti di mare, in completa tranquillità. [Pescaria](#) a Milano, è in via Bonnet, 5.

La Ravioleria Sarpi: ingredienti italiani, ricette orientali

Infine, “**La Ravioleria Sarpi**” esprime un tipo di ristorazione minimale ma efficace ed intelligente. Privo di coperti e di una sala vera e propria, il locale serve le sue pietanze da asporto come un food truck, ma ripone una cura eccezionale nella loro concezione e preparazione.

I dim sum e le crespelle alla soia, entrambe specialità cinesi, sono cucinate con ingredienti italiani e di eccellenza; non mancano ortaggi di denominazione d’origine, e carne è acquistata dal macellaio letteralmente accanto al ristorante garantendo, così, una filiera trasparente ed un rapporto intimo con il tessuto commerciale locale. **La Ravioleria Sarpi** è in via Paolo Sarpi, 27.