



## Taste of Milano 2018, piccolo taccuino di viaggio lungo il percorso

**Dal 10 al 13 maggio, al The Mall in zona Porta Nuova, è andata in scena l'eccellenza della ristorazione meneghina. Noi ci siamo stati e vi raccontiamo cosa abbiamo gustato tra gli stand dei migliori locali e chef.**

Luca Lundari con gli chef Claudio Sadler e Andrea Berton (Foto © Francesca Corsetti). Musica a tutto volume, persone a non finire e profumi invitanti: eccoci entrati nel "Mall", la location dell'ultima edizione di [Taste of Milano](#). Curiosi ed affamati, non aspettiamo oltre: carichiamo i "ducati" sulla carta e siamo pronti alla prima tappa del nostro viaggio!

### **Taste of Milano 2018: parte la nostra visita!**

Sulla sinistra notiamo subito lo stand di [Claudio Sadler](#), elegante e tutto d'un pezzo proprio come

---

lo chef, che se ne sta con gli occhiali inforcati a regalare poster ed autografi. Impossibile non farsi attirare dai suoi **“Maccheroncini all’alga spirulina con caponata e sardoni affumicati”**. Di color verde smeraldo ottenuto dalla cottura dell’alga nell’impasto, i maccheroni si adagiano su una caponata trasfigurata in forma di crema setosa, sapida ed avvolgente. Fanno capolino dei cubetti di sarda speziata ed affumicata a dare incisività alla combinazione. Una pasta che sa di Sicilia e di mare, dei suoi colori puri e profondi, dei suoi sapori caldi ed accoglienti. Un piatto davvero **“rotondo”**, amorevole e coccolante.

## Dalla cucina esotica del **“Sushi B”** a stellati chef italiani

Intanto osserviamo accanto a noi un banchetto quasi tropicale, tripudio di foglie di banano e canne di bambù, occupato da un sushiman intento a preparare dei luccicanti nigiri. Lo **chef** è **Niimori Nobuya**, del ristorante **“Sushi B”**, che porta un po’ di colore asiatico a questa sfilata fin troppo raffinata di pareti nere e grigie.

Ma noi passiamo oltre, richiamati dall’eloquenza del cameriere rigorosamente vestito di nero del nerissimo stand del Ristorante **“Da Noi In”**, dello **chef Giuseppe Postorino**. Restiamo incantati dall’ammaliante spiegazione di un piatto di ravioli al nero di seppia e bisque di crostacei, ma preferiamo scegliere qualcosa di più vivace, luminoso e profumato: il **“Carpaccio di cernia, stracciatella affumicata, agrumi, mandorle tostate”**. Il delicatissimo pesce crudo, leggermente acidulo per via della marinatura agli agrumi, è ravvivato dalle croccanti mandorle, dalle callose scorze d’arancia candite e dalla morbida stracciatella. Un antipasto delizioso ed equilibrato in modo molto sapiente.



Ristorante Da Noi In: Ravioli al nero di seppia e carpaccio di cernia (Ph © Francesca Corsetti).

Nel proseguire questa “traversata” di colori, sapori e stili, passiamo accanto ad un gigante sorridente, intento a chiacchierare con qualche ospite: è [Andrea Berton](#) dell’omonimo ristorante, un cuoco sopraffino sempre solare ed entusiasta. Ma la nostra tappa è il banchetto del “[Maio Restaurant](#)”, la creatura degli chef **Luca Seveso** e **Giuseppe Rossetti**. Davanti al pass, in casacca bianca e fluorescenti Nike, lo chef Seveso chiama a raffica le comande alla piccola brigata in trasferta che risponde all’unisono come una truppa con dei sonori “sì!”.

A metà tra il brivido e lo stupore, ordiniamo un “**Risotto allo zafferano, crudo di gamberi rossi e Bitter Campari**”; dopo un po’ di attesa ecco uscire, uno in fila all’altro, i risotti desiderati e rigorosamente controllati dall’occhio vigile del severissimo chef. Cremoso e mantecato alla perfezione, il riso fa da base a qualche delizioso gambero crudo e ad alcune gocce di una riduzione amarognola a base di bitter; per quanto l’amaro bilanci perfettamente la sapidità del riso, è forse troppo dolciastro nel gusto complessivo.



Risotto allo zafferano, crudo di gamberi rossi e Bitter Campari (Foto © Francesca Corsetti).

## Piatti eleganti dal sapore asiatico e made in Italy

Gettiamo una rapida occhiata allo stand di “**Il Liberty**” dello **chef [Andrea Provenzani](#)**, corredato da graffiti ispirati agli anni '80, e ritorniamo sui nostri passi: dopo un antipasto e due primi piatti, ci vuole proprio un secondo!

Ci affacciamo a “**Gong**”, piccola e monolitica versione del ristorante degli **chef [Keisuke Koga](#) e [Guglielmo Paolucci](#)**; il secondo protagonista asiatico della manifestazione milanese, sicuramente fa riflettere. Non abbiamo dubbi sul secondo da sperimentare: “**Il piccione sulla Via della Seta**”, a base di piccione arrosto, rapa al tosazu, [quinoa](#), crema di pan di spezie cinesi e foie gras. Nascosti da un colorato ed ipnotico mosaico di petali di piccante rapa marinata, si celano dei bocconcini di piccione teneri e cotti al punto; ad accompagnarli un piccolo disco di salsa puntellata che racchiude la sapida grassezza del foie gras, la movimentata delicatezza del pan di spezie e la croccantezza della quinoa soffiata. Un piatto incredibile, che racchiude l'essenza dell'Oriente misterioso e spirituale e quella dell'Occidente raffinato ed edonista. Equilibrato, deciso, stimolante, curioso. Eccezionale.



Piccione sulla Via della Seta degli chef Keisuke Koga e Guglielmo Paolucci (Foto © Francesca Corsetti).

## Tentazioni del Ristorante Trussardi alla Scala

Una miriade di piccole opere d'arte gastronomiche sfilava davanti a noi, richiamandoci ed invitandoci a gustare a non finire. Purtroppo però la serata sta volgendo al termine e ci tocca quindi scegliere un dolce per terminarla nel modo migliore. Sulla via del ritorno facciamo dunque tappa allo stand del "[Ristorante Trussardi alla Scala](#)" dello chef **Roberto Conti**. Qui veniamo incuriositi da "**Asparago, cioccolato bianco, vaniglia e frutto della passione**".

Un'enigmatica sfera spolverata di cacao poggia placida su uno specchio di salsa alla vaniglia. È sufficiente una piccola pressione del cucchiaino ed appare la meraviglia; la sfera di cioccolato bianco si rompe, svelando una morbida mousse alla vaniglia ed una gelée al frutto della passione. Un semplice assaggio è già irresistibile e si viene conquistati dal boccone di croccante e grasso cioccolato, dalla morbida e delicata mousse nonché dalla salsa avvolgente. Ed ecco, alla fine, la sorpresa con la sferzata di asparago, forte ma non invadente, quasi balsamica. Un morso all'acidità pungente del frutto della passione ed il palato è di nuovo vergine, pronto ad un'altra cucchiaiata. Raramente abbiamo mangiato un dessert dall'equilibrio così estatico.



Asparago, cioccolato bianco, vaniglia e frutto della passione dello chef Roberto Conti (Foto © Francesca Corsetti).

Soddisfatti dei piatti ma dispiaciuti di non poter mangiare qualche altra meraviglia ci dirigiamo all'uscita e lasciamo alle spalle i profumi e le luci del **Taste of Milano 2018**; ci attende la sera nuvolosa di Milano. Peccato solo per i prezzi, che sembrano sempre più alti ad ogni edizione ma a queste piccole esperienze non si può proprio dire di no.

**Data di creazione**

23/05/2018

**Autore**

luca-lundari