



A Rho non solo per il Salone del Mobile: alla scoperta de “La cucina: non il solito ristorante”

Una tavola che sta facendo parlare di sé e che attrae gourmet curiosi anche dalla vicina Milano

È l'appuntamento meneghino più atteso ed effervescente dell'anno, quel **Salone del Mobile** che fino a domenica prossima, 21 aprile, contagerà vivacemente tutta la città di **Milano** soprattutto con il suo **Fuorisalone**. E se i più talentuosi designer del mondo giungeranno anzitutto negli spazi di **Rho Fiera**, dove si tiene la kermesse, piace anche a noi sfruttare quest'importante vetrina per segnalare un ristorante che da un po' di tempo a questa parte sta facendo parlare di sé e proprio da “lassù”, nella solitamente defilata cittadina di Rho (che si trova, comunque, a meno di una ventina di chilometri dal capoluogo lombardo): stiamo parlando di **La cucina: non il solito ristorante**.

La cucina di Rho: non il solito ristorante

Una sala intima e raccolta (per non più di 20 coperti) nata dalla passione dei due proprietari **Gaetano Marinaccio**

e **Nadia Petronio**, compagni nel lavoro e nella vita, innamorati dell'Italia – loro rispettivamente di origini campane e abruzzesi – al punto da dichiarare:

«La nostra è una filosofia per lo più a **Km Italia**. Il motivo? Secondo noi è giusto sfruttare ciò che il nostro territorio ci offre, anche perché grazie al sole, le colline, le Alpi, gli Appennini e il Mar Mediterraneo, vantiamo prodotti che tutto il mondo ci invidia o addirittura prova a copiarci, quindi sarebbe un vero peccato non sfruttarli senza farli invece conoscere ed esaltandoli al meglio».

Il gioco funziona perché a fare da sponda all'appassionato e gentile servizio di sala, a guidare cioè la cucina, troviamo un cuoco appassionato come il campano **Alfonso Daviducci** – un passato in alcuni ristoranti stellati tra cui lo splendido “**La Trabe**” a Paestum ai tempi dello chef Giuseppe Stanzione.



Lo chef Alfonso Daviducci (Foto © La cucina: non il solito ristorante).

Diversi i menu degustazione proposti da 3, 7, 9 portate (e a partire da 50€ per il menu infrasettimanale “*Conosciamoci*” riservato ai clienti alla loro prima esperienza in questa tavola per poi salire ai 70 e 90 euro). Tra le chicche: la **carta degli oli** (con 15 oli extravergini selezionati) e quella del caffè. Il menu vegetariano “*Bosco e Natura*”. E ancora: il **notevole cestino del pane** (riccamente) composto di focaccine, babà salati, pagnotte di grani antichi, grissini a base di olio extravergine d'oliva.



Il cestino del pane (Foto © La cucina: non il solito ristorante).

Per il **Salone del Mobile** un apposito «**Menu Design Week**» prevede 5 portate con 5 vini in accompagnamento (al prezzo di 95€ a commensale il tutto abbinato alla sfida, rivolta al cliente, di indovinare tutte e cinque le etichette proposte così da ritrovarsi uno sconto del 50% dell'intera cena).

Menu stagionali con un tocco mediterraneo

Ampio spazio alla stagionalità dei prodotti, con i menu che variano cinque volte durante l'anno. In piatti sempre ben rifiniti e dal tocco mediterraneo ricordiamo, durante il nostro assaggio avvenuto al termine della stagione invernale, «*Il secondo della domenica a Napoli*» vale a dire carciofo arrostito svuotato e riempito di zabaione di prezzemolo e pecorino e con maionese alla liquirizia. *Tiramisù di funghi* (porcini, finferli, cardellini, shitake) con uovo di quaglia, spuma di patata e tartufi. Golosa la *Genovese nascosta*: in un raviolo con lo stracotto di scottona e cipolle, e alla base una fonduta di pecorino.



Lo Spaghettone dello chef Daviducci (Foto © La cucina: non il solito ristorante).



La *Genovese nascosta* (Foto © La cucina: non il solito ristorante).



Un piatto del menu (Foto © La cucina: non il solito ristorante).



Da sn, il *Risotto giallo* e un dessert (Foto © La cucina: non il solito ristorante).

Ma il *signature dish* de “La cucina: non il solito ristorante” è un eccellente *Risotto giallo* (da non lasciarsi sfuggire!) dall’umami assai ricco e preparato con il riso Acquerello invecchiato 7 anni, mantecato con un Parmigiano Reggiano 100 mesi, zafferano biologico locale (proveniente dal comune di Cornaredo), fava tonka, polline e olio al cipresso. Chiusura in dolcezza con una *Namelaka al cioccolato bianco*, ghiacciolo al mandarino, arancia salata, mandarin curd e meringa.

La cucina: non il solito ristorante

Via Porta Ronca 86, Rho (MI)

Tel. +39 338 829 7415 | www.lacucinadirho.it

Data di creazione

18/04/2024

Autore

giovanni-caldara