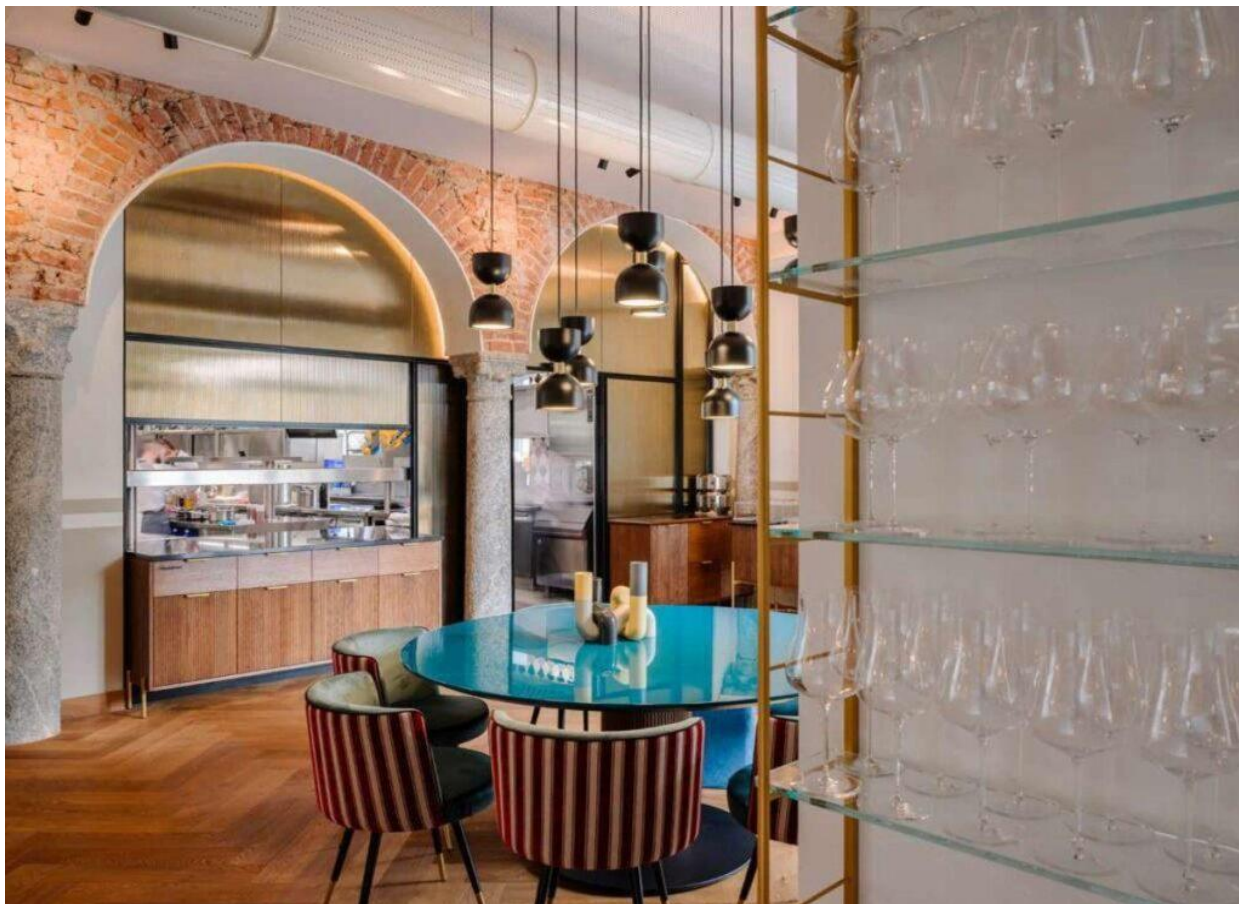




Nel nuovo firmamento Michelin brilla la stella del Circolino di Monza

La tavola, guidata da Lorenzo Sacchi, si fa interprete di una cucina mai banale, con forti accenti spagnoli, che raccontano il percorso creativo dello chef monzese

Nella pioggia di stelle (Michelin) scesa su Modena, e dunque sull'Italia intera, conosciamone da vicino una tra le novità segnalate quest'anno dalla Rossa. Tra quelle che, visitate di recente, crediamo siano altresì destinate a brillare a lungo: **Il Circolino di Monza**.



L'interno del ristorante (Foto © CRS).

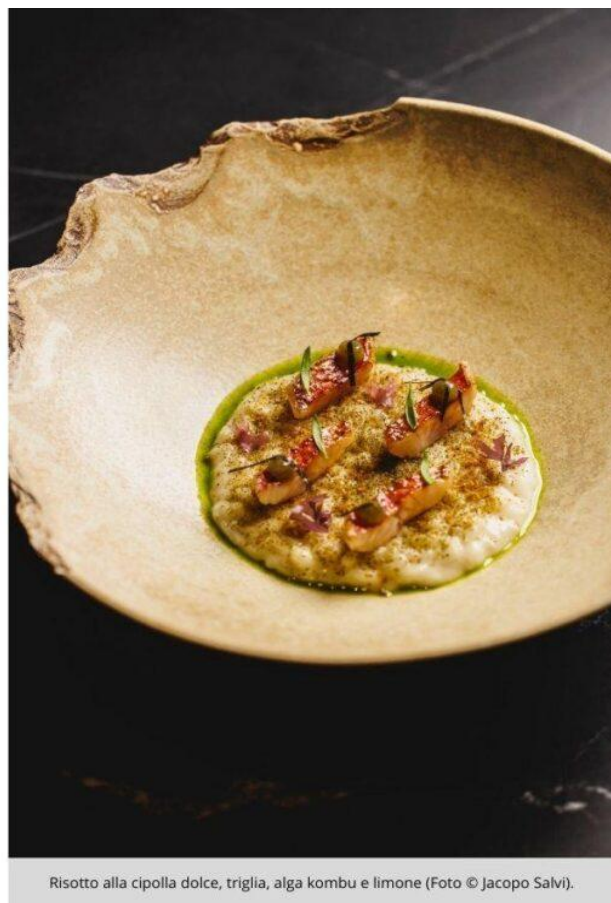
Il Circolino di Monza: la stella Michelin è un riconoscimento meritato

Si tratta di un meritato riconoscimento che attraverso questa tavola dà lustro a una città dinamica e importante (la terza per numero di abitanti in Lombardia, dopo Milano e Brescia), spesso a torto identificata come periferia di Milano, e che appunto oggi trova uno spunto in più per farsi conoscere grazie a questa prima **stella Michelin** conquistata da un suo figlio talentuoso: lo chef **Lorenzo Sacchi**, la cui storia professionale però – e conseguentemente la sua cucina – parla con **accenti iberici**, date le importanti esperienze compiute in terra spagnola.

Lo chef, oggi 36enne, ha trascorso cinque anni decisivi della sua formazione in **Spagna**, lavorando come sous-chef di **Xabi Goikoetxea** nel ristorante *Oria* di un fuoriclasse assoluto come **Martin Berasategui**, all'interno dell'hotel Monument di Barcellona. Ed è lì che Lorenzo Sacchi ha conosciuto **Maria Sainz** che oggi guida con professionalità a Monza una sala dal respiro internazionale e che diviene sua compagna di vita. Non da ultimo, a Barcellona Lorenzo stringe un sodalizio professionale con **Juan José Sanz** che diviene il suo sous-chef.

Un menu con tre percorsi di degustazione

Dunque, a colpire indubbiamente l'ospite che sfoglia il menù del neo ristorante stellato – che è suddiviso in **tre percorsi degustazione**, dagli 80 ai 110 euro – è di sicuro la presenza di una proposta intitolata “*Viaje*” che significa viaggio e che rappresenta un omaggio esplicito, in sette passaggi, alla terra *spagnola* con i suoi ingredienti e i suoi sapori.



Tra i piatti che assaggeremo troveremo il **Socarrat de “cap i pota”, gambero rosso, cozze e alioli**. Con la parola “*Socarrat*”, che in valenciano significa bruciato, viene chiamato uno **strato sottile di riso che rimane attaccato alla base della paella**, qui omaggiata in tutti i suoi ingredienti: la carne è nel brodo con cui viene cotto il riso, il mare è rappresentato dal gambero rosso con la maionese di plancton, quindi la salsa di cozze, poi ancora i calamaretti spillo e quella parte vegetale con i carciofi di stagione.



Piccione, rabarbaro, spinaci e morchelle_ (Foto © Federico Bontempì)



Pomodoro, pesca, grano saraceno_ (Foto © Federico Bontempì)

Molto buono e interessante un antipasto come **Ajoblanco, sgombro marinato e melone**: uno sgombro marinato che viene accompagnato da un'insalata fredda di cannolicchi e cetriolo che viene osmotizzato con la caipirinha. C'è poi dell'uva fresca accompagnata, come avviene spesso in Spagna, dalla caratteristica zuppa fredda a base di mandorle.

Tra i *signature dish* dello chef per cui vale la pena fermarsi anche il **Piccione, ciliegia, rucola e foie gras**. E assai divertente (oltre che buona) la **piccola pasticceria** finale servita su una piccola pista che richiama il circuito di Monza.

Una proposta flessibile e moderna

Un grande valore aggiunto della sosta al Circolino è data dalla **flessibilità della proposta**, capace di parlare a clienti diversi. In pieno centro cittadino, Il Circolino si presenta come un locale dal concept moderno con il suo **design di arredi accattivante** (ispirato agli anni '20 e '30), aperto **dalla prima colazione**, passando per il **light lunch**, il **brunch domenicale**, ma anche **l'aperitivo** (con attenzione dedicata al mondo **mixology**).



Fragola, meringa, lychee e cassis (Foto © Federico Bontempi)



Dettagli della mise en place (Foto © CRS).

La supervisione del grande chef stellato **Claudio Sadler** dedica una lodevole attenzione ai piatti del territorio – specie al Bistrot – e ha il merito di aver riconosciuto il talento grande del giovane Lorenzo Sacchi cui ha lasciato briglia sciolta nel ristorante gourmet: la sua è infatti una cucina assai moderna, ma matura anche nella scelta di seguire percorsi qui da noi poco battuti o lontani dalle mode (in luogo di acidità più o meno spinte e oggi imperanti, le note della sua cucina ricercano piuttosto un costante *umami*). Sarà indubbiamente stimolante seguirne l'indubbia evoluzione.



Lorenzo Sacchi, Claudio Sadler e Maria Sainz (Foto © Jacopo Salvi).

Il Circolino

Via Anita Garibaldi 4, Monza

Tel. 039.6363374 | www.il-circolino.it

Data di creazione

07/11/2024

Autore

giovanni-caldara