Piccante, abbondante e dallo scontrino stracciato! Prova la cucina del Sichuan a “Le Nove Scodelle”, Milano

Il ristorante di Agie Zhou è perfetto per chi ancora crede possa esistere, nel capoluogo lombardo, uno scontrino fin troppo onesto. I piatti in carta non sono molti ma tutti decisamente abbondanti e preparati con materie prime scelte italiane

Benvenuti in uno di quei rari locali nel cuore della Milano di oggi in cui mangi davvero bene, abbondante, non tradizionale e spendi comunque poco. Benvenuti nel regno della **cucina del Sichuan**, la tradizione gastronomica della Cina sud-occidentale. Benvenuti a **Le Nove Scodelle di Agie Zhou**.

Il suo locale in viale Monza 4 del capoluogo meneghino è “niente più che una locanda”, dice Agie. Sarà, ma le prenotazioni fioccano e gli ospiti non mancano: sono ragazzi giovani, amici, ma anche famiglie e uomini d’affari al termine di una lunga giornata di lavoro, venuti a concedersi un po’ di relax assaggiando la cucina piccante della terra dei panda.

Il titolare Agie Zhou (Foto © Marco Di Giovanni).

Non è per tutti, sia chiaro, il ristorante.

Le Nove Scodelle è perfetto **per chi ancora crede possa esistere a Milano uno scontrino fin troppo onesto**. I piatti in carta non sono molti (una scelta portata avanti fin dall'apertura), ma sono tutti decisamente abbondanti e preparati con materie prime scelte italiane – Agie ha rapporti addirittura con piccoli produttori piemontesi per le carni.

Le Nove Scodelle: materie prime italiane, ricette cinesi

Le Nove Scodelle è perfetto **per chi cerca una cucina fuori dal comune**. Le materie prime sono sì italiane ma **le ricette vengono dalla Cina**. Pensiamo fuori dagli schemi: siamo nella provincia di Sichuan, qui la gastronomia pizzica, regala sapori forti e inediti, audaci. C'è rispetto, tanto rispetto.

Le Nove Scodelle è perfetto **per chi è convinto che mangiare sia prima di tutto un'occasione di condivisione**. È lo step successivo allo spezzare il pane la domenica a pranzo. Le Nove Scodelle non è infatti solo un'insegna, ma un ricordo che affonda le sue radici nella storia: un passato in cui in famiglia, nei villaggi del Sichuan, si mangiavano tutti insieme nove portate differenti. Le nove scodelle, appunto.

Il risultato di questa bella selezione di target è un sold out quotidiano con più turni e uno scontrino

medio che ti fa venire voglia di tornare.

I piatti che consigliamo?

I **Ravioli di maiale** con cavolo cappuccio, zenzero, cipollotto e salsa di soia – uno tira l'altro, che quasi è un peccato condividerli. Un morso goloso, un ripieno avvolgente e stuzzicante.

Ravioli di maiale cavolo cappuccio, zenzero, cipollotto e salsa di soia (Foto © Marco Di Giovanni).

Lo **Spaghetto tirato e impastato a mano** con salsa di sesamo e arachidi. Il bello di ciò che è semplice, genuino e artigianale. Se si passa da Agie e non si prova la pasta fresca home-made (non è tradizione solo italiana), si commette un errore.

Spaghetto tirato e impastato a mano con salsa di sesamo e arachidi (Foto © Marco Di Giovanni).

Il **Cavolo cappuccio in wok** con pancetta di maiale, zenzero e Pepe di Sichuan. Prima di tutto, chi ha detto che l'ortaggio non deve essere il protagonista in un piatto, mentre la proteina può solo accompagnare? Una cattiva abitudine che Agie ci fa subito dimenticare. E poi, questo piatto dà l'occasione di assaggiare il vero Pepe di Sichuan, quello capace di anestetizzarci la bocca per qualche minuto – un toccasana per un rapporto di coppia in un momento di lite…

Cavolo cappuccio in wok con pancetta di maiale, zenzero e Pepe di Sichuan (Foto © Marco Di Giovanni).

E per i più temerari… il **Manzo in zuppa piccante**. Pensavate di conoscere il vero volto spicy della cucina? Sfido chiunque a correggermi quando dico che vi ricrederete. E c'è pure chi ne beve il brodo alla fine…

Sarà il suo passato, la sua storia, sarà la laurea alla Bocconi, sarà carattere. Ma Agie ha creato un posto che funziona, funziona davvero.

Ristorante Le Nove Scodelle
Viale Monza n. 4, Milano
www.lenovescodelle.com

Data di creazione
07/11/2024
Autore
marco-digiovanni