



Il Vizio a Milano: un matrimonio felice tra Italia e Giappone

È giapponese, è italiano, non è fusion: è avanguardia. Un ristorante, due proposte parallele a prova di indecisi. La cucina di Taro Shimosaka è un inno alla contaminazione e alla ricerca.



Al centro lo chef Taro Shimosaka, a dx il restaurant manager Marcello Morlacchi (Foto © Gabriele Pasca)

La cultura della **contaminazione** senza troppi orpelli retorici e scenografici: essenzialità che si traduce in un **percorso godurioso** ma capace di rimanere sempre aderente ai sobri canoni **nipponici**, con eleganza ed estro.

Il Vizio è un'idea nuova che ci parla di coraggio ma anche di inclusione, laddove la ormai popolarissima **cucina giapponese** appare ancora troppo **esotica** per i palati più tradizionalisti.

Ristorante Il Vizio a Milano: il locale

Lo sfondo del ristorante è quello del celeberrimo [Hotel de la Ville](#), nel cuore pulsante di **Milano**, tra **Duomo** e **Teatro alla Scala**, ma attenzione a confonderlo con un locale a servizio dei "villeggianti": **Il Vizio** si apre con slancio a tutti gli avventori capaci di distinguere il grano dal loglio in una selva sconfinata di **finti fusion** e sushi al prezzo di un caffè macchiato.

Milanese dunque internazionale: è il design del locale a suggerirci questa certezza, evocata dagli **interni caldi e intimi**, dove i fasti della Milano dei tempi passati sono richiamati da **pareti marmoree** e sedute in feltro; un'atmosfera **essenziale** e **pulita** impreziosita da accenni dorati e pochi colori pastello.

Gli **spazi ampi** e a misura di **intimità** sono il preludio per un pasto piacevole ed estremamente ordinato, per tempi e modi. In sala il servizio è curato da **Marcello Morlacchi**, al quale è anche

affidato il compito di spiegare al cliente la **doppia anima** del locale e la filosofia che sta alla base.

La proposta. Doppia anima: giapponese e italiana

Quella del **Ristorante Il Vizio a Milano** è una **proposta doppia** nel vero senso della parola, dato che le carte sono due, diverse: una per la **cucina italiana** e l'altra per il **sushi**. Entrambe hanno in comune la predilezione per la **qualità** in luogo dei sempre meno apprezzati trattati enciclopedici.



Ostriche Tsarskaya (Foto © Gabriele Pasca).

Una proposta italiana che spicca per **autenticità** ed **estro** grazie al notevole lavoro di **ricerca** sui prodotti, una delle cifre distintive della cucina. Curiosi ma apprezzabili i riferimenti alla milanesità più verace e spesso “riposta in credenza” ma che qui trovano nuova linfa, come la **gremolada** con l'**osso buco**: un condimento ritenuto troppo aggressivo dai più, ma a cui i puristi non sono disposti a rinunciare.

Una quindicina tra antipasti, primi e secondi (*costo medio 22 euro a portata*); carne e pesce convivono senza protagonismi, in un senso e nell'altro: da segnalare un'interessante mash-up tra **cannelloni** e “**bacalao al pil-pil**” (storico piatto della tradizione basca) e un fuori menù di **gamberi blu della Nuova Caledonia**; qui la delicatezza del gambero convive fortunatamente con il sapore deciso delle **zucchine “trombetta”** alla scapece e con il gusto mediterraneo di una simil salsa alioli.



Gamberi Blu della Nuova Caledonia, zucchine trombetta alla scapece e salsa alioli (Foto © Gabriele Pasco)

La carta del **sushi**, più vasta, è un elenco prezioso di autentiche **eccellenze giapponesi e nostrane**, che si incontrano in piatti essenziali ma impeccabili per forme e consistenze. Non che il sapore resti indietro in questo valzer elegante di tipicità un po' esotiche, un po' familiari.

Ostriche e crudi (imperdibile il mix tra **capesante di Hokkaido** e **gambero rosso di Mazara**) sono il viatico per la solida proposta di **nigiri, hosomaki, gunkan** e **uramaki**: grande tecnica e abbinamenti felici confermano il locale **tra i migliori nel panorama cittadino**.

Lo chef

D'altronde, alle redini della cucina troviamo **Taro Shimosaka**, giapponese doc con alle spalle esperienze importanti, giunto nel Belpaese per approfondire la cucina italiana. Oggi, grazie alle ottime scelte della **famiglia Masilla** (proprietaria anche dell'omonimo ristorante perugino), lo chef Shimosaka è riuscito ad imporsi sulla scena per capacità e competenza.



Lo chef Taro Shimosaka (Foto © Gabriele Pasca).

Il giudizio finale

Il Vizio regge il giudizio di tutti, anche dei più esigenti, persino dei “moralisti” che, a dispetto del nome, qui troveranno pochi peccati capitali: **location elegante** ma sobria, **servizio pacato e cortese** e un **conto** che, seppur non da tutti i giorni, appare **senz'altro giusto** se paragonato a materia prima e ricerca.

Ristorante Il Vizio
Via Ulrico Hoepli, 6 – Milano
[Sito web](#)

Data di creazione

05/08/2022

Autore

gabriele-pasca