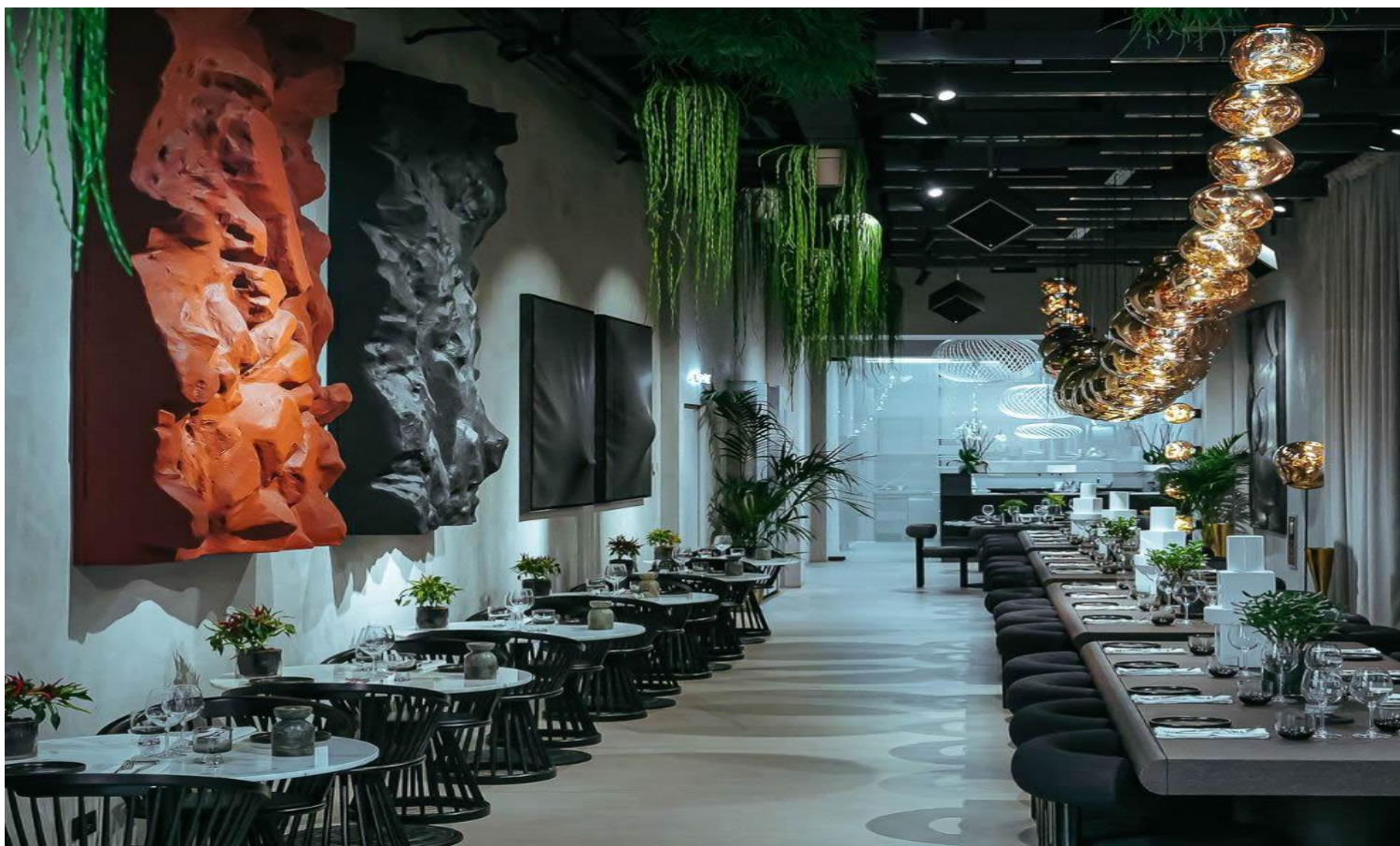




Tecnica e design oltre la tradizione: al The Manzoni la cotoletta mette d'accordo tutti

Un ristorante di design, una proposta ricercata ma concreta: a Milano, a due passi dalla Scala, tre tenori firmano la nuova stagione del Ristorante The Manzoni



Un particolare dell'interno del The Manzoni (Foto © Pagina Facebook).

Se sia nata prima la **cotoletta alla milanese** o la **wiener schnitzel** è puro esercizio retorico che non ci appassiona affatto, come la storia dell'uovo e della gallina: in epoche abbastanza lontane di contaminazioni tra corti e casati, le ricette erano mutate senza paura alcuna; i campanilismi, almeno in cucina, non esistevano e, alla fine, la spuntava sempre il gusto.

A Milano, in ogni caso, le prime tracce di questo piatto pare risalgano al 1134, allorché ai canonici di Sant'Ambrogio venne servito un piatto di "*lombos cum panitio*", ossia, appunto, costolette di vitello impanate e fritte.

Da allora la cotoletta ha compiuto un tragitto lungo, che l'ha portata a diventare piatto iconico della milanesità e, con rivisitazioni regionali più o meno aggressive, dell'italianità in generale.

La cotoletta del The Manzoni

Da qualche mese, nel cuore della Milano scaligera, una brigata di cuochi giovani, guidata dallo **Chef Giuseppe Daniele**, ha deciso di reinterpretare questo piatto per tecnica e standardizzazione del prodotto finale. Un'innovazione che non riguarda tanto gli ingredienti, quanto la preparazione: qui **la cotoletta comincia il suo processo produttivo con almeno un giorno di anticipo**.

Una volta porzionati e imburattati, i tagli vengono fatti asciugare una notte in frigo e, il giorno seguente, dopo essere stati panati, passano in forno a vapore per alcune ore. Stemperata e fritta

per non più di cinque minuti nel burro chiarificato e servita con gel di limone e patate noisette, il **risultato finale è pregevole per consistenze e sapori**: un punto rosa e un'umidità sempre costanti, grazie al meticoloso procedimento messo a punto da Chef Daniele.

Il costo? Non è basso: con i **suoi 38 euro è uno dei piatti più costosi del menù**; materia prima e lavorazione hanno però un prezzo e, per una portata che può tranquillamente rappresentare un piatto unico, crediamo sia equo.



La cotoletta alla milanese del The Manzoni (Foto © Gabriele Pasca).

Ristorante, ma anche show room, negozio e hub

Il **The Manzoni** apre le porte nel 2019, sulla via omonima dedicata al grande autore milanese. Gli arredi e lo stile sono firmati dal celebre designer londinese **Tom Dixon**: il ristorante diventa, quindi, anche uno show room, negozio ed hub.

Alle redini della cucina c'è **Giuseppe Daniele**, allievo di Antonio Giuda, Luigi Taglienti e Niko Romito. Daniele arriva nel 2022 al The Manzoni e, insieme al sous chef **Gabriele Fiorino** e al pastry chef **Halit Gajda**, propone una cucina di forza, pur senza mai abbandonare le strade dell'eleganza.

«Non sono da solo – sottolinea Chef Daniele -, in cucina c'è un gruppo affiatato che

già aveva lavorato insieme. Siamo tutti molto giovani ma con esperienze importanti alle spalle. Quando la proprietà mi ha chiamato e offerto questa possibilità, sapevo chi volevo al mio fianco. Ed eccoci qui».



Da sn, Giuseppe Daniele, Halit Gajda e Gabriele Fiorino (Foto © Gabriele Pasca).

Il menù del Ristorante The Manzoni a Milano

Una carta di grande impegno, quella del The Manzoni, che si propone di essere al passo con il ritmo delle stagioni ma con la presenza costante di sempreverdi piatti d'autore, come gli *"Gnocchi di spinaci, crema al cavolfiore e liquirizia"* e il *"Galletto alla cacciatora con peperone arrosto"*.



Gnocchi di spinaci, crema al cavolfiore e liquirizia (Foto © Gabriele Pasca).

Altro signature dish di pregio è la “*Triglia, crema di pane e cima di rapa*”: un piatto di grande intensità e sapori, tutt’altro che di agevole esecuzione.

«La triglia – spiega il sous chef Gabriele Fiorino – è un pesce che non si alleva. Trovarla, soprattutto della stessa pezzatura, è stata una ricerca importante anche di selezione dei fornitori. Abbiamo pensato di servirla su una crema di pane di recupero inacidita e adagiata su uno strato di cime di rapa. Ci vuole pazienza e meticolosità nella sua preparazione. La triglia rimane intatta perché pulita internamente e non privata della coda per mantenerla in equilibrio nel piatto».



Da sn: Galletto alla cacciatora con peperone arrosto e la Triglia, crema di pane e cima di rapa (Foto © Ga



Carpaccio di gamberi rossi, foie gras e caffè? (Foto © Gabriele Pasca).

Il nostro giudizio

Con un costo proporzionato alla qualità dell'offerta (antipasti in media 27€, primi 33€ e secondi 38€; menù degustazione 120€) e un servizio efficiente ed in linea con il contesto, il **The Manzoni** pare aver superato a pieni voti il difficile compito di astrarre il proprio concetto di cucina da un microcosmo modaiolo: una missione non semplice ma che vale la pena portare avanti.

P.S.: per i melomani, il ristorante fa servizio dopoteatro. Bene sottolinearlo perché sono sempre meno i locali a farlo.

Ristorante The Manzoni
Via Alessandro Manzoni, 5 – Milano
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

05/07/2022

Autore

gabriele-pasca