

Milano

Zio Pesce

*Sapori di mare
da tutto il
mondo nel
quartiere
dei Navigli*



Motore non immobile del locale è Andrea Meoni, 38 anni, ex cuoco, esperienze in tutto il mondo, che a un certo punto si è staccato dai fornelli e alla ristorazione si è dedicato sul piano manageriale, aprendo, sotto l'etichetta di Seven Group, una catena di locali che gestisce in società con questo o con quell'altro amico. Per ora, più che una catena, una "catenella": ma le ambizioni mirano in alto, e la serietà e la voglia di fare garantiscono ottimi successi per l'avvenire. Ultimo arrivato nella famiglia di Seven Group, questo Zio Pesce, **in un caratteristico quartiere della più vecchia Milano**, tra il Carrobbio e i Navigli. L'ambiente è semplice, ri-

spettoso di antiche mura, ma accogliente e bene articolato in due o tre stanze nelle quali si può cenare senza avvertire troppo la presenza degli altri tavoli. **Protagonista del menù, ovviamente, il pesce**, che vi figura a seconda di quanto offrono le stagioni e il mercato. Lo prepara con molta cura **il giovane chef**

Angelo Tognini, ma il tutto reca l'impronta delle vaste esperienze di Andrea Meoni e del suo non dimenticato amore per la cucina attiva. Al Giappone si ispira la leggerissima dadolata

di tonno al sesamo, dalla Spagna viene lo spettacolare **astice alla catalana**, da varie regioni italiane i **paccheri alla bottarga**,

l'ombrina alla messinese, lo squisito risotto al nero di seppia, che tra l'altro viene offerto come assaggio d'antipasto, quasi a dire "questo è quello che sappiamo fare: vedete un po' voi". Lo Zio Pe-

sce, da poco più di un anno sulla breccia, ha avuto un successo immediato, grazie non solo alla qualità dei cibi, ma anche alla **ragionevolezza dei prezzi**, che di questi tempi non è cosa da poco. Tra i progetti di Andrea, una grande vetrina di ostriche e crostacei, come nei grandi ristoranti di Parigi, dove si possano non solo gustare, ma anche prendere e portare a casa, aragoste et similia.

Ristorante Zio Pesce, via Cicco Simonetta 8, Milano. Telefono 02/58.10.91.45; www.ziopesce.it. Aperto solo la sera, da lunedì a sabato. Chiuso la domenica, tre settimane in agosto e una a Natale. Prezzo medio: 30 euro. □

Lo chef propone

DADOLATA DI TONNO CON SEMI DI SESAMO

PER QUATTRO PERSONE: cuocere un peperone in forno a 200° per 30 minuti circa; togliergli la pelle, ripulire l'interno e frullarlo per un minuto con mezzo spicchio d'aglio, un bicchiere d'olio d'oliva, un mazzetto di prezzemolo e di basilico. Tagliare a grossi cubi 600 grammi di tonno fresco, passarlo nei semi di sesamo tostati e quindi scottarlo in una padella antiaderente per non più di un minuto; disporre su un piatto il pesto di peperoni e sopra la dadolata.

Foto: A. Meoni



BELL'ITALIA NOV. 2005