

# Buono in cucina e in cantina

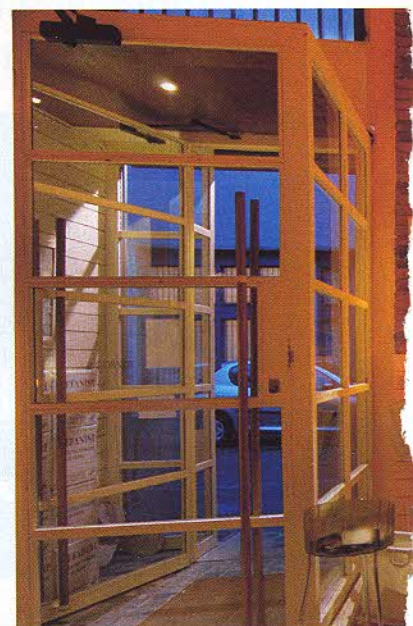


Un ristorante di pesce che punta al buon rapporto qualità-prezzo. Arredi semplici ma insoliti, clima cordiale e vini ben selezionati.

**S**i dice che a Milano, distante dalla costa più vicina, quella ligure, circa 130 chilometri, si mangi il miglior pesce d'Italia. Sarà anche vero, visto che al mercato ittico cittadino c'è un andirivieni a tutte le ore di camion frigorifero, e che prenotare un posto in un ristorante "specializzato" in pesce è sempre impresa molto impegnativa. C'è però un piccolo problema: per una buona cena completa, al momento di pagare, c'è spesso da chiamare il direttore della banca per accertarci che il

saldo del nostro conto sia consistente. A tirarci su d'animo e a solleticarci l'appetito provvede però, dall'ottobre scorso, mese della sua inaugurazione, un nuovo locale che ha il nome allegro di Zio Pesce. Si trova nel vivace quartiere di Porta Genova, a due passi dal centro della città. In una via stretta e quindi, ve lo diciamo subito, cominciate già a cercare parcheggio, che non è facile. Ma è l'unico "difetto" del posto e non dipende certo dallo chef o dal responsabile del locale. Un'altra cosa da mettere subito in chia-

ro, e questa è molto positiva: il conto. Non si spendono più di 30 euro, a partire dall'antipasto e passando per gli gnocchi con gli scampetti, le orecchiette con cime di rapa e gamberi, per affrontare poi involtini di spada, ombrine al forno, rombo all'imperiale, polipi alla griglia, superzuppa di pesce, oppure confrontarsi con un astice extra large (XL è indicato sul menu) che fa salire un po' il conto. E' in menù a 38 euro ma è pur vero che lo mangiano due persone. Un passo indietro e torniamo all'antipa-



## COME E DOVE

### Zio Pesce

Officina di Mare  
Via Cicco Simonetta 8  
20123 Milano  
tel. 02.58109145  
info@ziopesce.it  
www.ziopesce.it  
Chiuso la domenica.  
La cucina è aperta dalle 19,30  
alle 24.  
I posti a tavola sono 90.  
Si può pagare anche con il  
bancomat e con le carte di  
credito principali.

**Curiosità:** se avanza del  
pesce nel vostro piatto,  
potete chiedere il "cat bag",  
ovvero il pacchetto degli  
avanzi da portare a casa.  
Anche se lì non vi aspetta  
un gatto, naturalmente.  
Se invece vi piace un vino  
della lista, potete comprarlo  
e portarlo via. Visto che  
non ci sono costi di servizio  
e bicchiere, vi sarà scontato  
del 15% rispetto al prezzo  
indicato nella carta dei vini.

sto, che prevede pure un doppio plateau (cioè un piatto a due piani) carico di ostriche, tartufi di mare, limoni di mare (anemoni a forma di sassi bitorzoluti), gamberi francesi, cozze giganti, carusoli e altri frutti di mare simili. Tutto questo *coquillage*, cioè l'insieme di piccoli crostacei e frutti di mare, costa 18 euro e anche in questo caso due persone hanno di che soddisfarsi. Questi prodotti arrivano ogni giovedì dalle coste a nord della Francia che, in fatto di varietà di frutti di mare, è gran maestra.

### La cantina

Interessante la carta dei vini che si possono abbinare ai piatti proposti. Una trentina i vini bianchi, qualcuno di meno i rossi che, in molti casi, possono offrire piacevoli sorprese in abbinamento con il pesce. I vini si possono bere acquistando la bottiglia intera ma

anche al bicchiere e, per alcune etichette, anche a consumo. In questo caso, in sostanza, si paga in base a quel che si beve. Il vino che eventualmente avanza va in cucina a insaporire i nuovi piatti.

I vini, per scelta, non sono molti, perché l'ideatore del locale, Andrea Meoni, preferisce avere poche (ma buone) etichette e farle "girare" spesso. Cioè le sostituisce con una certa continuità con altre, specie quando trova prodotti, nuovi, buoni e interessanti nel prezzo. Un interesse di cui si avvantaggia anche il cliente, che paga prezzi contenuti, con una media di 14 euro a bottiglia.

Insomma tutto sembra costare "poco" rispetto a molti ristoranti di pesce che in passato ci è capitato di frequentare a Milano. Come mai questa differenza? "Semplicemente perché preferisco guadagnare di



## Anche i vini rossi proposti sono stati selezionati per abbinarli con il pesce

meno, fare ricarichi minimi sui prodotti, ma, proprio per questo, vedere ogni sera il locale che si riempie. E quando il locale è affollato e la gente soddisfatta, non esiste pubblicità migliore". Meoni segue insomma una sua strategia precisa, dovuta anche al fatto che fa il ristoratore davvero per passione. Come dimostra, per esempio, la scelta delle materie prime, i pesci, che fa ruotare in continuazione, come il vino. Uno comunque si fa subito un'idea: all'ingresso del locale delle lavagnette aggiornano il cliente sugli arrivi del giorno. "Mentre puoi trovare la stessa carne dal tuo fornitore tutti i giorni, per il pesce ti devi regolare sul quello che il pescatore ti propone dopo la sua quotidiana *vendemmia* in mare", dice il giovane padrone di casa, "perciò il menù può cambiare anche tutti i giorni. Questo è impegnativo per noi ma è interessante per quello che potrebbe essere definito un cliente abituale, che trova piatti sempre diversi. Andare all'alba al

mercato del pesce è un'esperienza umana durissima e affascinante. Io ci vado con il mio chef e, quando vediamo un *pezzo* che ci sembra interessante, ci mettiamo a discutere su come potremmo cucinarlo. Se l'idea ci piace, compriamo, sennò passiamo oltre". L'arredamento è marinaro, ma discreto ed elegante e non pacchiano come in certi locali dove pendono reti, barche, le aragoste di plastica ti fissano e gli acquari al neon dividono le sale. Qui ci sono scaffalature con il vino "a vista", pavimenti in doghe di legno chiaro che ti sembra di camminare sulla tolda di una nave, fotografie di pescherecci, di cassette di pesce, di grosse cime legate alle bitte del molo. Un ambiente tranquillo, con personale gentile, simpatico ma mai invadente e una cucina in cui, da una vetrata, si può guardar dentro. Notizia da non sottovalutare: l'olio di cottura viene sostituito più volte ogni sera, quando la cucina va... a tutto vapore. Chef e cuochi sono in tenuta regolamentare, con tanto di cappellone bianco in testa. E anche questo è un indicatore di serietà

Come arredo anche le cassette di frutta. In alto, le lavagne che informano dei pesci e dei vini "del giorno".

