

MARZO 05

lo chef  
e la sua ricetta

La ricetta dello chef Angelo Tognini per i lettori di Vivimilano

**Pacchere  
«Zio Pesce»  
con bottarga  
di muggine**

**Ingredienti per 4 persone:**  
pacchere lisce g 320, pesce spada g 180, calamari freschi g 120, bottarga di muggine grattugiata g 30, un peperone giallo, uno spicchio d'aglio, un bicchiere di vino bianco, olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato, brodo di pesce, sale e pepe

Soffriggete per quattro minuti in un filo di olio lo spicchio d'aglio intero mondato della pellicina, il peperone mondato di semi e costole bianche e tagliato a listarelle, il pesce spada tagliato cubetti e i calamari tagliati a rondelle sottili. Bagnate con il vino bianco, fate evaporare a fuoco vivo, aggiungete un bicchiere di brodo di pesce e il prezzemolo tritato. Regolate di sale e pepe.

Intanto avrete cotto le pacchere in abbondante acqua salata al bollore. Scolatele al dente, aggiungetele al sugo, unite un bicchiere di acqua di cottura della pasta e saltate per un paio di minuti, fino a tirare la salsa. Disponete le pacchere sui piatti individuali, spolverate con la bottarga e ancora con un filo d'olio e servite.



FOTO MARCO

il ristorante

**ZIO PESCE**  
Via Cicco Simonetta 8  
Tel. 02.58.10.91.45

**Tipo di ristorante**  
di pesce  
**Chiusura settimanale**  
domenica. Aperto solo la sera  
**La cucina chiude**  
alle 24  
**Coperti**  
90  
**I prezzi**  
Spenderete sui 27 euro, bevande escluse  
**Coperto e servizio**  
1,80 euro  
**Carte di credito**  
tutte  
**Spazio per fumatori**  
no  
**Accesso disabili**  
no

Cucina \*\*\*  
Ambiente \*\*\*  
Cantina \*\*\*

Qui il mare non è «salato»

Allan Bay

Quando scegliamo un locale di pesce, siamo sempre pronti a spendere di più rispetto a un «pari grado» che propone prevalentemente carne. Perché, lo si sa, il pesce è più caro della carne: si parla naturalmente di ingredienti freschi. Ma è sempre vero? «Per nulla», dice Andrea Meoni, patron di Zio Pesce, un locale aperto da pochi mesi in via Cicco Simonetta. «Io ho anche locali che propongo carne e ho verificato che spesso il pesce costa meno. Ma bisogna essere bravi a comprare. Nel senso che se un giorno c'è un'offerta sovrabbondante di un certo tipo di pesce, per esempio tonno o branzino, il prezzo scende, e tanto». Quindi, spiega ancora Meoni, «basta impostare la carta sui pesci che quel giorno si trovano in abbondanza al mercato. E qualche pesce a buon prezzo si trova ogni giorno. Tutto qui». Certo, bisogna essere molto organizzati, perché solo la mattina si sa qua-

li sono i pesci «convenienti», ma non è troppo difficile: in fondo le basi dei patti di pesce italiani, sempre semplici, sono intercambiabili, dal pomodoro alle olive, dalle verdure di stagione ai capperi. Poi bisogna stampare il menu in gran fretta, ma grazie ai computer questo non è un problema. Così facendo, i primi costano meno di 10 euro e i secondi attorno ai 13 euro. Prezzi davvero concorrenziali: colpiscono anche perché sono arrotondati ai 10 centesimi, cosa che non fa nessuno. Il menù parte con un assortimento di antipasti di mare (otto piattini, 9,80 euro). Seguono primi come gnocchi con scampetti o risotto ai frutti di mare. Una decina le proposte di secondi, come il trancio di tonno con semi di sesamo o l'involtino di spada alla siciliana. Si chiude con dolci classici. Tutti i piatti sono eseguiti con grande cura, professionalità e passione e sono abbondanti e ricchi. A parte questa offerta base, troverete ostriche a volontà, tartufi, fasolari e anche l'astice alla catalana. C'è anche una manciata di piatti senza pesce. Il servizio è veloce e scanzonato. Anche per i vini (una sessantina di proposte) i prezzi sono particolarmente

abbordabili. Ogni mese ci sono un paio di buoni vini in promozione che costano non più di 12 euro a bottiglia. L'ambiente è quello di un tipico ristorante di mare e mette tutti a proprio agio: molto legno, foto di mare alle pareti e tovaglie a quadretti. In sintesi, un buon locale di pesce con prezzi particolarmente abbordabili.

PASTICCERIE

Nunzio di Gola

Torta Panarello, istituzione

È un'istituzione questo angolo di dolce classicità. In apparenza una margherita ze genovesi a Milano. Ma ogni tanto, ma l'impiego della farina di mandorle, bene tornarci, per controllare che il burro in quantità corretta livello di eccellenza non abbia avuto incrinato un piccolo capolavoro: soffice, umido, re, per riassaggiare i prodotti che i milanesi nel gusto lieve dell'insieme. Gustarla a golosi conoscono e apprezzano da anni. Corone sul bancone, in abbinamento a un pan di Genova, compatto, croccante ma leggero cappuccino sovrabbondante di schiuma nonostante l'abbondanza di ingredienti robusto piacere raro che può rendere memorabile. Come i cannoncini alla crema o le crostane domenica mattina. Il prezzo è corretto: che con Genova non c'entrano ma hanno o al chilo. stesso conquistato le prime colazioni al bar e tè delle cinque dei milanesi del centro. Poi CORMAZIONI il marchio di fabbrica, la torta Panarello, pasticceria Panarello, piazza San Nazaro in Brodolce di estrema linearità, uno di quei casi in cui la semplicità coincide con la perfezione.