

# Nuovo miracolo a Milano

## PESCE top e prezzi slow

Solo pescato di stagione e un'organizzazione di cucina che abbatta costi e tempi. La ricetta segreta di Zio Pesce.

tempo di lettura 2'

**MILANO (A.M.)** Un ristorante di pesce gradevole, con una bella sala dove si mangia bene e si spende poco. Sembra quasi una contraddizione in termini, un'idea irrealistica e irrealizzabile. E invece c'è chi l'ha attuata. Per di più a Milano, in zona centro. E funziona: aperto solo di sera, fa una media di una novantina di coperti al giorno (ma al sabato sono anche il doppio), con uno scontrino medio di 30-32 euro. Vini compresi. Anche perché ogni etichetta presente nella carta dei vini è offerta anche per la consumazione al bicchiere.

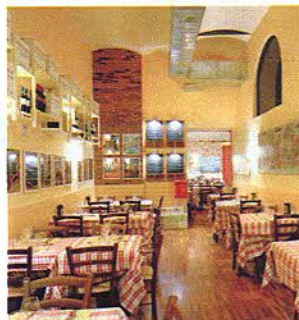
Il ristorante si chiama Zio Pesce Officina di mare ([www.ziopesce.it](http://www.ziopesce.it)) ed è un'idea di Andrea Meoni, che alla progettazione e gestione di locali di fascia media ha dedicato tutta la sua vita professionale. I cardini su cui poggia il locale sono fondamentalmente tre: l'ambiente, il menu e l'organizzazione in cucina.

Zio Pesce infatti è un luogo davvero gradevole: colori caldi, belle foto di mare e di pesca alle pareti, luci soffuse, musica di

### IDEE

#### ostriche d'asporto

L'ultima novità di Zio Pesce è la confezione di ostriche "da viaggio". Arrivano dalla Francia e sono esposte in vetrina all'ingresso del locale. Se ne possono comprare da un minimo di tre al vassoio da 24. Vengono confezionate già aperte e con tanto di salsine e spicchi di limone, pronte per essere gustate, in un apposito vassoio adatto per il trasporto.



La sala ristorante di Zio pesce.

sottofondo che accompagna e non disturba. La carta è piuttosto semplice, anche se completa: una trentina di proposte, dall'antipasto al dolce, intruso compreso: una tagliata d'angus al pepe verde.

**MENU.** Niente pesci da servire secondo quantità, ad eccezione dell'astice alla catalana, ma ricette che cambiano di giorno in giorno secondo la disponibilità delle materie prime.

Così la carta viene decisa in base a quello che si trova sul mercato. Il terzo "segreto" è l'organizzazione del lavoro in cucina: «I piatti vengono tutti fatti espresso, ma previo un grande lavoro di preparazione sulla linea di cucina», spiega Meoni. La preparazione inizia a mezzogiorno: tutti i pesci vengono sfilettati, vengono preparate le basi dei condimenti e dei soffritti. Un processo che salvaguarda la qualità ma riduce sensibilmente il tempo di cottura. E facilita anche il lavoro del personale di sala. «In questo modo - afferma Meoni - riusciamo a contenere al massimo il personale: con 3 persone in cucina riusciamo a servire fino a 180 coperti. Senza contare che la preparazione riduce lo stress tipico dei momenti di picco». ■