

PER LA GOLA

Gli immigrati raccontano la loro cucina

Ecco un libro edito dalla Coop Bologna: *Mi racconto... Ti racconto* (pp. 319, euro 15) con una bella prefazione di Massimo Montanari, docente di Storia medioevale e dell'alimentazione. «Ho sempre pensato che ogni discorso sulla cucina» scrive «sia un discorso sulla vita. Che il nostro atteggiamento nei confronti del cibo sia lo specchio di ciò che pensiamo di noi stessi, degli altri, del mondo in cui ci tocca vivere». Nel volume, curato da Reza Rashidy, si intervistano 14 immigrati provenienti da vari Paesi. Ognuno racconta la sua storia, tradizioni, feste, cibo e ricette (in tutto 76). Per scoprire che scambi e mescolanze, sono da secoli all'ordine del giorno. Anche in cucina.

Nel quartiere milanese dei nottambuli, un locale dal nome insolito con menu di mare a prezzi giusti

Pesce sui Navigli? Ci pensa lo Zio

Negli anni 60 questa via nella zona dei Navigli era tra le più abbondanti di malavita (all'acqua di rose, ripensandoci) mentre da un po' è di moda, tanto per avvertirvi che parcheggiare è un miraggio. Zio pesce è un locale della catena Seven, pensata da Andrea Meoni. Un locale simpatico, nato nel 2004, i cui pregi superano i difetti. Il pregio principale è che si può fare un'onesta mangiata di pesce senza spendere una cifra elevata (siamo a Milano, non va dimenticato). Poi, gli orari: si apre solo per cena, ma si tira avanti fino al dopocinema. Il difetto principale è una certa rumorosità, quando il locale è pieno (cioè quasi sempre, nei fine settimana in particolare). Evitate, per quanto possibile, l'ultima sala in fondo. Poi, i dolci: non memorabili.

L'arredamento è piacevole, da bistrot, tovaglie bianche e rosse a quadri. Servizio giovane e celere, e anche sorridente. Lo chef Angelo Tognini, 38 anni, è milanese. Il riferimento al bistrot non è casuale, né quello ai *bar à huîtres*. C'è qualche sgabello all'esterno, chi ha fretta può chiedere sei ostriche e un calice di vino. Tra i piatti più richiesti, i crudi. Le tartare di tonno, seppia, gamberi di Mazara e salmone irlandese, le ostriche (quattro varietà), le mandorle di mare, i bocconi (o bulots). Zio pesce conta su arrivi giornalieri da Liguria e Sicilia e s'appoggia sul mercato ittico di Milano, tra i migliori d'Italia.

Crudi e plateaux (da 22 e 36,50 euro) a parte, tra gli antipasti troviamo alici marinate, carpaccio di piovra, spiedino di cappelletti, crocchette di spada e mantecata (buone), involtini di melanzane e seppie. Pochi i primi, ma abbondanti. Risotto ai frutti di mare, spaghetti all'astice, paccheri con le cozze. Del tutto ignorate le vongole. Secondi: fritto di gamberi e calamari, polpo alla griglia con pesto di rucola (usata a ragion veduta, alla buonora), spiedo di gamberoni, tonno grigliato, con semi di sesamo, rombo galiziano con fiori di zucca, tagliata di spada. E i carnivori? Secondo noi è meglio se prenotano altrove, ma se è per la compagnia sappiano che almeno una tagliata di Angus al pepe rosa la troveranno. Carta dei vini non vasta ma con scelte non banali. Le etichette di rosso sono quasi pari a quelle dei bianchi. Apprezzabile l'idea di un asterisco per i rossi disponibili freschi.

ZIO PESCE

via Cicco Simonetta 7, Milano; tel. 02-58109145;;
CHIUSO: domenica, aperto solo la sera;
COPERTI: 110;
FERIE: due settimane in agosto e due dopo Natale;
CARTE DI CREDITO: tutte;
COSTO di un pasto tipo (vino incluso): euro 40



LA BOTTIGLIA In 20 ettari di vigne i fratelli Dubini producono un ottimo Orvieto, nel rispetto della storia e della cultura del luogo

Lungo la via Francigena ora c'è un Guardiano Doc



CAMPO DEL GUARDIANO 2003
 Palazzone
 Orvieto (Terni)

Loro, i fratelli Giovanni e Lodovico Dubini, puntano sull'Orvieto Doc. Voi puntate su Orvieto e a 3 chilometri, frazione Rocca Ripesena, trovate l'azienda agricola Palazzone, di loro proprietà. Dei 50 ettari, 20 sono a vigna. In mezzo ai filari, l'elegante Locanda Palazzone, nobile edificio trecentesco da poco restaurato al bacio. I vitigni sono dedicati in prevalenza all'Orvieto, anche se non mancano un paio di buoni

rossi e qualche varietà importata: deliziosi il bianco Ultima spiaggia, da uve Viognier, e il Muffa nobile, da Sauvignon bottrizzato. L'Orvieto come scelta fondante, senza cedere spazio a vitigni più richiesti. Per rispettare la storia e la cultura del luogo, la sua espressione fin dai tempi remoti della via Francigena. E il ricordo di papà Angelo che, lombardo d'origine, dopo 20 anni a Roma capitò qui quasi per caso. Era il

'69. Negli anni 80 fu costruita la cantina, per fare vini buoni e fedeli al territorio. Sfida vinta. Questo Orvieto Campo del Guardiano 2003, è in vendita ora, dopo quasi tre anni di affinamento. E, a giudicare da un nostro assaggio del '97, rimarrà integro a lungo. Oro chiaro e lucido il colore, fiori e frutti gialli al naso. Gusto aristocratico, limpido consistente. A Todi (Perugia) da Oberdan, a Roma da Al vino al vino, sui 13/14 euro.