

la notte

come la vive
Roberto Piccinelli

Nella foto, Roberto Piccinelli, 41 anni, modenese. È un esperto di vita notturna ed è in costante ricerca di locali trendy.



Seven

WINE BAR
Corso Colombo 11
Tel. 02-58101669

Chiuso lunedì

chapeau

■ Saper far tesoro dei propri errori e provvedere a correzioni in corsa è una qualità da ascrivere ai soli professionisti. E il "chief manager" Andrea Meoni lo è. Tempo fa avevamo criticato il suo locale per un problema di "impiattamento" legato ad una non corretta cottura dei "crespini con ricotta e spinaci al gratin", ma egli non se l'è presa ed ha ammesso, anzi, che quel piatto era l'unico di cui non era convinto, nonostante i suoi collaboratori avessero voluto inserirlo per forza nel menu. Un menu che, peraltro, evita accuratamente i primi classici e punta soprattutto su insalate, assaggi, grigliate, tartara, carpaccio e dolci. Un menu che, con l'avvento dell'Euro, ha scelto di arrotondare i prezzi per difetto e che è stato correttamente affiancato da una pratica guida agli abbinamenti enologici, fatta apposta per i frequentatori più inesperti di questo piacevole e molto frequentato wine bar. Del resto, l'aria di finta noncuranza con la quale è stato arredato questo "steak and wine", perfettamente a suo agio fra pareti giallo paglierino, ha regalato al tutto quell'allure "à la page", tanto amata da una clientela giovane o comunque giovanile. Piazzare un vecchio e antidiluviano erogatore di gomme americane alla base di semplici scaffalature chiare, piene di bottiglie di vino, è una trovata davvero molto accattivante. Come accattivante è il pratico e informale menù formato compact disc, che prevede "fonduta des claires", "Caesar salad con gamberi", "spiedo di Norcia" e, soprattutto, interessanti combinazioni. Fra le quali ci piace segnalare la piacevole "ventresca di tonno con mistici di insalate novelle" servita con un bicchiere di Lago di Caldaro scelto Niklauseroh per un prezzo totale di 12,35 Euro (23.913 lire). Insomma, l'ex Concordia, attento a mantenere bassi i prezzi anche all'ora dell'aperitivo, può essere considerato in linea con le nuove tendenze del loisir, anche perché davvero pronto ad accogliere i giudizi che vengono dall'esterno, purché fondati.



Foto: V.O.V.

