

Andrea Cuomo

**GASTRONOMIA** I magnifici sette

# Le novità che hanno sedotto anche il «Gambero Rosso»

Nella guida «Ristoranti d'Italia 2025» appena uscita esordiscono diversi ristoranti milanesi. Ecco quali sono

È stata presentata la scorsa settimana a Roma la guida Ristoranti d'Italia 2025 del Gambero Rosso, ricca di cambiamenti e con circa 400 insegne nuove in tutta Italia. Naturalmente non poche sono a Milano, città dove la scena gastronomica cambia in continuazione (per qualcuno perfino troppo). Scegliamo le sette new entry secondo noi più interessanti in rigoroso ordine alfabetico

**Abba** Fulminante l'esordio di Fabio Abbattista sulla scena milanese con questo locale che ruba le prime quattro lettere del suo cognome e in un luminoso ex-pennellificio in zona Certosa District (via Varesina, 177) propone una cucina di grande pulizia che lascia ampio spazio alle origini pugliesi del cuoco. Tra i piatti memorabili Barattiere e mandorla, Seppia e piselli nani di Zollino e Animella di vitello e toffee di cavolfiore. Un posto di cui sentiremo parlare, ci scommetto.

**Dedas Puri** Un locale georgiano in via De Amicis 44 che si è conquistato in poco tempo una discreta schiera di ammiratori grazie al magnifico pane cotto nel forno a pozzo di mattoni. Da qui esce il Khaciapuri, una focaccia variamente condita, poi ci sono il Soko Kecze a base di funghi, i ravioli Khinkali e il Kuchmachi, fegatini e cuori di pollo in umido con spezie.

**Nobuya** Niimori Nobuya è uno chef giapponese che ha a lungo frequentato l'alta cucina italiana (ad esempio con Moreno Cedroni) e che in questo locale elegantissimo in via San Nicolao 3a propone una cucina giapponese colta e profonda con la vetta dell'Anguilla kabayaki con riso takikomi. Poi crudi, carpacci, uramaki e roll rigorosamente di stagione e mercato.

**La Società Milano** Una bella sorpresa questo locale al numero 19 di via Panfilo Castaldi dove la coppia formata da Giulia Litrenta e Andrea Romanelli (lei in sala, lui in cucina) coinvolge non solo il palato ma anche il cuore. Lui è un irregolare e autodidatta che non punta su una perfezione che mai potrebbe raggiungere ma gioca tutto sulla fantasia, sullo spiazzamento, sui colori sovraesposti. Lei ne

tira gli eccessi con una grazia davvero incantevole. **Terrazza Triennale** Meritava un outlet gastronomico all'altezza quello che è uno dei più frequentati centri d'arte cittadini. Il locale si trova sulla terrazza, da un

lato Parco Sempione e dall'altro la città e la cucina è affidata a Tommaso Arrigoni, quello di Innocenti Evasioni. Menu italiano realizzato con occhio internazionale, e c'è anche una piccola carta milanese (e un

percorso con sei «mezze»). In viale Alemagna 6. **Veramente** Anche qui una consulenza eccellente, quella di Andrea Berton, stellato nel suo locale omonimo a Porta Nuova. Qui invece siamo in Brera (via Pa-

lermo 11) e l'idea è quella di mettere in bella copia la grande cucina regionale italiana (non è un caso che il sottotitolo del ristorante sia «abitudini italiane»). Da provare assolutamente la Pasta mista con sugo di pe-

srce ristretto, i Pici al ragù mantecati al tavolo e il Galletto al carbone. Ambiente da salotto modernista anni Sessanta.

**View Live Restaurant** La nuova sfida di Roberto Okabe, il nippo-brasiliano che ha lasciato dopo lungo tempo la cucina del Finger's Garden e qui propone una versione di luxe oltre che spettacolarizzata dei suoi piatti giapponesi coloratissimi. Il meglio è in un social-chef-table a ferro di cavallo dove lui domina la scena. Notevolissimi tutti i crudi, i gyoza (Ebi con gamberi, verdura e crumble di bacon) e il Tori No Karaage, bocconcini di pollo fritto in salsa di soia e zenzero, con salsa tartara.



- EMERGENTI**
1. La bella vista sullo skyline milanese di Terrazza Triennale;
  2. Un piatto di pesce di Nobuya, giapponese in via San Nicolao;
  3. La cotoletta alla milanese di Veramente, che vanta la consulenza di Andrea Berton;
  4. Andrea Romanelli e Giulia Litrenta, che guidano rispettivamente la cucina e la sala della Società;
  5. Fabio Abbattista nella cucina di Abba



**UN CICLO DI EVENTI CON IDENTITÀ GOLOSE**

## I giovani talenti della cucina protagonisti da Eataly Smeraldo



**DIECI ANNI** Il rinnovato interno di Eataly Smeraldo a Milano, che compie dieci anni: aprì infatti nel 2014

Si chiama «Giovani Talenti. Incontro con la cucina del futuro» il palinsesto di appuntamenti che a partire dal 6 novembre e per i mesi successivi vedrà da Eataly Smeraldo a Milano protagonisti alcuni tra i più interessanti cuochi delle nuove leve. Un progetto che si inserisce nel ciclo di iniziative che celebrano il decennale del negozio milanese e che nasce con la collaborazione di Identità Golose, hub gastronomico che ruota attorno al più importante congresso italiano di cucina, e di MagentaBureau, che ne è l'anima organizzativa.

Si parte il 6 novembre con una cena con Isabella Potì e Nicolas Cuevas di Bros' Trattoria di Scorrano (Lecce). Poi il 27 novembre un aperitivo didattico con successiva cena con protagonisti Nicolò Quarteroni e Alessio Manzoni di Ferdy Wild in provincia di Bergamo, a Lenna e l'11 dicembre aperitivo e cena con protagonista la cheffe Caterina Ceraudo del ristorante Dattilo di Strongoli (Crotona). Il palinsesto andrà avanti anche per i primi mesi del 2025 e in tutto prevede 17 incontri, tra i quali quelli con Davide Marzullo di Trattoria Contemporanea di Lomazzo, Davide Di Fabio di Dalla Giocanda di Gabicce Monte e Gaetano Torrente di Al Convento di Cetara (Salerno).

«Gli appuntamenti - spiega Andrea Cipolloni, Group CEO Eataly - permetteranno ai nostri clienti di partecipare a vere e proprie esperienze attraverso le quali scoprire la scena culturale gastronomica di oggi e di domani». «Oggi - aggiunge Claudio Ceroni, presidente MagentaBureau e fondatore di Identità Golose - riprendiamo il filo del discorso su un terreno che ci è particolarmente congeniale: i giovani talenti. Per tanti anni giovani talenti è stato quasi sinonimo di emergenti, oggi invece si tratta di giovani spesso già stellati e affermati con format di ristorazione innovativi». Tutte le cene sono prenotabili dal sito [www.eataly.net](http://www.eataly.net).

AnCu

**Barbera e champagne**

di Giannino della Frattina

## Con Damilano le variazioni di Barolo e Riserva Cannubi 1752

Variazioni di Barolo, magari pensando alle *Goldberg* versione Glenn Gould. Con Paolo Damilano che nell'ormai tradizionale appuntamento milanese, quest'anno al Park Hyatt, si racconta come un «vignaiolo sabaud» (e questa è cosa buona e giusta) ma è bene anche ricordare le sue 12.598 preferenze personali nella lista di Forza Italia alle ultime europee, che ne fanno il primo dei non eletti. E dunque un candidato in pole position per raggiungere Strasburgo e qui portare la sua solida espe-

rienza da imprenditore e un po' di quel buonsenso conservatore di cui all'europarlamento si sente sempre più bisogno. Quello che insieme al fratello Mario e al cugino Guido (nella foto) gli ha consentito di portare la sua azienda alle 390mila bottiglie, ma soprattutto a collocare stabilmente alcune sue etichette nell'Olimpo del Barolo. Di questo si dirà, non prima di aver assaggiato la novità della maison, il Colli Tortonesi doc Timorasso Derthona 2023 che, dopo aver fatto visita a Walter Massa, ora ar-

ricchisce le collezioni con le note agrumate che rendono omaggio al fondatore Giacomo Damilano. Barolo, dunque, per svelare l'annata 2017 della Riserva Cannubi 1752,



vino nato con la vendemmia 2008 attingendo al nucleo storico della menzione geografica Cannubi, il Tumela ed etichetta che celebra il 1752, l'anno della più antica bottiglia delle Langhe, conservata a Bra. Che dire del 2017? Più fiore che frutta, buona base tannica e il bello è che andrà riassaggiato tra parecchi anni. Così come per il 2008 del capostipite che ha mantenuto struttura, senza perdere al freschezza. Suggestivo il passaggio tra 2010 e 2015 e trionfo con il com-movente 2016 i cui 100 punti di

James Suckling hanno incoronato l'annata perfetta, miglior espressione del territorio e di viti cinquantenarie. E se i baroli Damilano hanno bisogno del cibo per raccontarsi, la cucina di un grande talento come Guido Paternolillo, lo chef del «Pellico 3» al Park Hyatt con una laurea in ingegneria al Politecnico, è l'alchimia ideale. E allora con la Tartare di fassona, topinambur e nocciolo il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2020 e il Raviolo; per il Risotto mantecato al mascarpone e civet vegetale di verza il Cerequio e un Liste 2019, mentre con il Filetto di manzo alla royale, Cannubi 2020.