



TURISMO

di ANGELA ARENA



La Sibaritide e il suo glorioso passato

Si fa fatica a pensare all'estate in città, ma lo scenario degli ultimi anni è molto cambiato. L'alta stagione esiste sempre ma non è insolito che nel mese di agosto, tra cambio valigia e scelte di partenze intelligenti si decida di regalarsi momenti in cui anche città come Milano possano essere vissute con un altro approccio. E la ristorazione si è adeguata. L'identità 7 ha selezionato alcuni indirizzi aperti in questo mese che per qualità del cibo e proposta meritano una sosta estiva.

Stendhal (Via Ancona Angolo via San Marco in zona Moscova-Brera, in foto)

Situato nell'elegante zona di Brera, Stendhal Milano rappresenta la tradizione milanese con un twist moderno, il luogo per eccellenza dove assaporare la classica cucina meneghina, dal risotto 'giallo' con ossobuco alla cotoletta alla milanese, passando per gli imperdibili fiori di zucca ripieni di ricotta e pesto. In questa estate milanese, il menù propone anche strati di gusto e freschezza con tartare di salmone e avocado e l'antipasto a base di bresaola di wagyu italiano. Il locale, dall'arredo liberty con tocchi moderni, presenta un'elegante e luminoso dehor, affacciato su Piazza San Marco.

Biga Milano (Via Alessandro Volta 20, zona Moscova e via Antonio Pollaiuolo, zona Isola), pizzeria aperta nel 2021 da un'idea dell'imprenditore Gennaro Esposito, e premiata con "Due Spicchi" da Gambero Rosso, si distingue per gli impasti ben realizzati: dal classico con stesura contemporanea, passando per quello a ruota di carro a lunga lievitazione, creato con farine poco raffinate, a basso impatto glicemico, ma anche gli impasti preparati per la pizza in teglia, il "padellino" e la "pinsa". Nella sede di Via Antonio Pollaiuolo è presente anche l'impasto senza glutine, grazie al reparto "gluten free" appositamente allestito. Simone Nicolosi, pizza chef di Biga Milano, è stato proclamato "Rivelazione dell'anno 2024" dalla guida "Pizza e Cocktail" di Identità Golose. Fino al 25 agosto è aperto anche **Vanucci** (Via Atto Vannucci 22, zona Porta Romana). Un locale dal giusto mix tra rustico ed elegante, è in grado di soddisfare anche i palati più esigenti grazie alla brigata guidata dallo chef Enzo Au-

Dal centro a Isola, da Moscova a City Life, gli indirizzi sempre aperti

letta, la cui filosofia gastronomica consiste nel valorizzare la cucina tradizionale sfruttando le tecniche moderne. Plateaux di crudi di pesce, caponata di melanzane in agrodolce con lamponi e granella di pistacchio, gnocchetti fatti mano con bisque di scampi e ricotta salata, sono solo alcune delle portate presenti in menù. Ad accogliere la clientela e consigliare le proposte gastronomiche è la giovane e sorridente proprietaria Tonia. **Mediterranea** (fino al 10 e dal 19 agosto Via Santa Marta 6 in centro e Piazza Tre Torri 1, CityLife). A pochi passi dal Duomo di Milano, Mediterranea è il ristorante che ha come prota-

Affacciata sul versante ionico della Calabria, al confine tra il massiccio del Pollino e quello della Sila, si estende la Sibaritide, la pianura più vasta della regione che deve la sua toponomastica all'omonima città magno greca di Sibari. Insieme ai limitrofi comuni di Corigliano Rossano, Castrovillari, Cassano allo Ionio, Trebisacce, Villapiana, Terranova da Sibari e Cerchiara di Calabria, questo lembo di terra vanta, una storia millenaria che comincia molto tempo prima della fondazione della stessa Sibari. Nell'età del ferro sulle sue coste sbarcarono, infatti, non solo navi provenienti dalla vicina Grecia, ma anche dal

più lontano oriente accogliendo in questo periodo il popolo degli Enotri. Proprio dal nome di un loro re 'Italo', che prende il nome la nostra Penisola. Intorno al 730-720 a.C. quest'arcaica civiltà fu però letteralmente spazzata via dai coloni greci giunti dall'Acacia che, sfruttando la vasta e feconda terra, accumularono le sue grandi ricchezze, rendendo la Piana un centro all'avanguardia. Dal punto di vista politico, i coloni misero in atto numerosi sgravi fiscali e doganali per particolari tipi di allevamenti ed esteso la cittadinanza ad altri abitanti dell'Italia aumentando la popolazione che, secondo Diodoro Siculo, si stima abbia raggiunto all'epoca le

RISTORANTI

Le follie golose della Milano d'agosto



gonisti i piatti della dieta mediterranea. Le proposte sono sane e ricche di proprietà nutritive, con particolare cura e attenzione per le materie prime utilizzate e le tecniche di cottura, per garantire e preservare le qualità organolettiche degli alimenti. Il menù è molto variegato: tartare, hamburger, bowl; ma anche le imperdibili polpette proteiche, i tonnarelli e il pollo al curry, per proporre un piano alimentare perfettamente bilanciato. Sia nella sede di via Santa Marta che nella zona di CityLife, è presente una meravigliosa terrazza con vista mozzafiato, perfetta per ammirare il tramonto.

letta, la cui filosofia gastronomica consiste nel valorizzare la cucina tradizionale sfruttando le tecniche moderne. Plateaux di crudi di pesce, caponata di melanzane in agrodolce con lamponi e granella di pistacchio, gnocchetti fatti mano con bisque di scampi e ricotta salata, sono solo alcune delle portate presenti in menù. Ad accogliere la clientela e consigliare le proposte gastronomiche è la giovane e sorridente proprietaria Tonia. **Mediterranea** (fino al 10 e dal 19 agosto Via Santa Marta 6 in centro e Piazza Tre Torri 1, CityLife). A pochi passi dal Duomo di Milano, Mediterranea è il ristorante che ha come prota-

UN LITRO DI VINO PER LA CONVIVIALITÀ

di FABIANA ROMANUTTI

Cinque uve diverse - Alicante Nero,



Carignano, Mourvèdre, Sangiovese e Alicante Bouschet - raccontano in una bottiglia le colline di Roccatederighi in Alta Maremma (Grosseto). Cene estive, incontri fra amici, brindisi in terrazza: l'estate è perfetta per la convivialità. Mettere in tavola un fiasco da un litro è un'abitudine e una tradizione antica e a questi momenti ha pensato la cantina Ampelea creando una bottiglia da un litro che si chiama appunto semplicemente Unlitro, un blend rosso fresco e leggero, con note fruttate e speziate. Le viti, coltivate a un'altitudine dai 200 ai 350 metri, hanno il mar Tirreno da un lato e l'alto bosco dall'altro. Le uve danno un vino di grande identità, ottenuto con l'uso esclusivo di vasche di cemento sia per la fermentazione che per l'affinamento e una leggera macerazione di 2-3 giorni sulle bucce. Un vino a coltivazione biodinamica che esprime il territorio in modo gentile e immediato, senza perdere il carattere dei classici vini toscani.

