

**FOODRINK
& LIFE**



**Roma chiama
Milano ed è subito
Stendhal**

NICOLA SANTINI a pagina 6

SBARCA A ROMA LA CUCINA DI MILANO

Roma chiama Milano ed è subito Stendhal

di **NICOLA SANTINI**

Ossobuco con riso o viceversa, cotoletta milanese cotta nel burro chiarificato, tradizione e contemporaneità non (solo) all'ombra della Madonnina o, per essere più precisi tra le stradine di Brera, ma nel triangolo goloso di una Roma in odore di Rinascimento enogastronomico. Una supercazzola, mi rendo conto, ma sarà la gola, per dire che Stendhal Milano è sbarcato a Roma in Galleria Alberto Sordi. Fresca di restyling, la location è perfetta per accogliere una delle istituzioni milanesi, non solo a livello culinario. Stendhal Milano è un luogo che custodisce, non senza un certo orgoglio, la cul-

tura meneghina, con una storia importante alle spalle, piatti della tradizione con un twist moderno. Come il puré di patate (che avrei chiesto in una cofana da kilo) o, le patatine fritte con maionese al tartufo, pardon: french fries, perché non si è milanesi se non si ficca un po' di inglese anche nel pelapatate (ma ci sta). Meritevoli, croccanti, da dieci e lode. E per chi si sente più fit con quelle arrosto, l'inglese si poggia sulla maionese piccantina che qui si chiama spicy mayo: il tutto un po' yuppie a spezzare l'istituzionalità dei palazzi circostanti, dove il potere spinge i

bottoni e che, quando l'appetito chiama, si riversa anche su questi tavoli eleganti e discreti. Poi gli spinaci ripassati aglio olio e peperoncino. Ne vogliamo parlare? Ottimi. Come lo sono i broccoli aglio e acciughe, già più ruffiani verso i palati romani, giustamente. Io che li ho abbinati ai mondegguili tradizionali mi sono sentito nell'ombelico del mondo, senza farmi troppi scrupoli sull'avanzare della zona ombelicale nel mio perimetro che non è un pensiero sano quando in menù si trovano certe prelibatezze. La selta dell'indirizzo d'eccellenza per questa nuova importante avventura, che segna l'arrivo della vera cucina milanese a Roma firmata dallo chef Edoardo Ferrera, non è casuale. Nei dintorni si sta sviluppando un vero e proprio hub mangereccio che sviluppa e amplia la proposta capitolina del buon vivere. E se è vero che il focus qui è la milanesità che va dal risotto giallo all'iconica cotoletta, non mancano gli omaggi alla capitale, come il 'Meneghino Stendhal', il supplì 'alla milanese' con riso giallo, ossobuco e gremolada fondente realizzato in collaborazione con Supplizio di Arcangelo Dandini.

L'ambiente è un invito alla convivialità: un locale di due piani dagli interni di design, piatti milanesi (e non solo) e un'offerta all day long dal pranzo al dopocena. Basta 'milanesi imbruttiti': è finalmente arrivato il 'mood Stendhal' è l'incipit di una storia che messa sotto i denti ha già dato diverse soddisfazioni anche ai talebani della coda alla vaccinara senza se e senza ma. Quelli che, per intenderci, se vogliono il risotto alla milanese, o vanno a Milano o nulla. Che hanno dovuto ricredersi e lasciarsi sedurre dai piaceri del palato meneghino anche dietro Palazzo Chigi.

"Portare un po' di Milano nel cuore di Roma è una vera sfida. Stendhal Milano vuole essere non solo un flagship della cultura gastronomica meneghina moderna, ma in generale un posto dove stare bene in ogni momento della giornata, e per fare questo non c'è niente di meglio del grande 'salotto' della Galleria Alberto Sordi", racconta Marcello Forti, proprietario e founder di Stendhal Milano.

Come si fa a dargli torto?



Dal risotto giallo alla cotoletta nel pieno rispetto della milanesità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849