

Un risotto per la notte di piazza San Marco

VITTORIO FELTRI → a pagina 39

Il pasto del cronista

Un risotto per immortalare la notte di piazza San Marco

Da Clotilde Brera, il re della tradizione meneghina scivola nel piatto e incanta. Una ghiottoneria i casoncelli ripieni di coda di bue. La cotoletta è "di spessore"

VITTORIO FELTRI

■ Un risottino con vista su piazza San Marco. Siamo a Venezia? No, a Milano: piazza San Marco, in questo caso, è quella di Milano, dominata dalla facciata della chiesa, una mole che alla luce del tramonto sembra ancora più rossa e commovente. Ma pure la sera, lo spettacolo è garantito. E come santificarlo al meglio, se non guardando e mangiando?

Il risotto in questione, tra l'altro di perfetta fattura, è quello che si mangia da Clotilde Brera. È forse un posto che non ha la risonanza mediatica di altri indirizzi di uno dei quartieri più modaioli di Milano. Magari, il fatto è che da Clotilde preferiscono la concretezza alle fumisterie, la sostanza gastronomica e ospitale al fighettismo da social network che sembra essere il traguardo ultimo di molti.

Invece, qui si vola più alto, e si fa alta cucina, ma coi piedi ben piantati in Milano, seppure con interessanti voli pindarici. "Clotilde Brera nasce da un sogno. Il sogno di ricreare un'affascinante atmosfera milanese di inizio Novecento": lo scrivono loro, in cima al menù. E mantengono la parola. La sala bassa è bella, ma la terrazza toglie il fiato. Ci siamo stati con climi clementi, c'è da augurarsi che con opportuni mezzi sia fruibile anche d'inverno: il col-

po d'occhio è fenomenale, crea un clima da "Grande bellezza", solo adattato alla metropoli meneghina.

A cucinare, c'è lo chef Domenico Della Salandra, numerose esperienze tra cui un ottimo bistrot in zona Navigli. Con Clotilde, è arrivata la sua consacrazione. Conviene precisare come il locale offra due menù diversi a pranzo e cena: abbiamo provato solo quello a cena, rimanendone incantati.

Il primo capitolo si chiama "Tradizione", e allinea piatti per l'appunto tradizionali: il risotto alla milanese è il primo. E che gran risotto, da togliersi il cappello. Scivola sul piatto facendo la caratteristica onda, segno distintivo del vero risott giald. Poi, la cotoletta, alta di spessore, dorata con sapienza nel burro chiarificato: una tenerezza inaspettata, ma anche croccante. Da scegliere. C'è poi l'ossobuco col puré, e poi il fricandò, un piatto che la nostra generazione conosceva ma che oggi è diventato una rarità. Complimenti.

Poi, sul menù, ecco le "Entrate", gli antipasti. Lo chef qui si sbizzarrisce: sentite che imponenza i funghi porcini arragnati (panati con mollica ed erbe) con confettura di scalogno dolce e fonduta di pecorino di fossa. Meraviglia. Oppure, il vitello in salsa tonnata, fondo di cottura ristretto al passito.

Poi, vengono i "Piatti di mez-

zo", come si dice in Francia, senza distinguere tra primi e secondi. La palma della ghiottoneria va forse ai casoncelli ripieni di coda di bue, puro paradiso per un bergamasco, conditi con spuma di ricotta di bufala, tartufo nero e una salsa bruna che ammicca alla cucina di un tempo.

Se non volete la cotoletta, niente paura: ci saranno le guance di maialino confit con mirto e cipolla rossa, o il tonno in crosta con robiola, castagne e mostarda. Questo chef sa osare, ma le sue creazioni costituiscono spartiti di un'armonia perfetta.

Di dessert, zucchetto glassato o tortino frangipane con pere e gin. Ci sono anche menù degustazione che promettono lingua in salsa verde e cervella dorate. La cantina, ricca, è gestita con competenza da uno stuolo di ragazzi simpatici e pieni di voglia di fare.

Spesa di 70 euro. Un posto assolutamente indimenticabile.

Clotilde Brera
P.zza San Mar-



03041 **co, 6**

Milano

Tel. 0238316453

Chiuso domenica sera e lunedì a pranzo

SI MANGIA: cucina milanese e creativa

DA NON PERDERE: risotto

IL CONTO: 70 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'esterno del ristorante Clotilde Brera di piazza San Marco