

Cucina

TENDENZE

*Foie gras
e amatriciana,
buona cucina
e conto leggero.
I nuovi locali si
declinano così*

di Cristiana Ceci



Meglio il BISTROT



Qui sopra, Arri's, a Bergamo. In alto, il romano Baccano: un interno e la loro crème brûlée ai frutti di bosco.

C'è la classica lavagnetta con le proposte del giorno, c'è una mise en place informale e volutamente shabby, in tavola i piatti ammiccano alla tradizione *campagnard*. Ma la tipicità, restituita in chiave contemporanea, non è quella francese bensì tutta di casa nostra perché il bistrot ora parla italiano. E non si tratta più solo delle cosiddette seconde linee, costole di ristoranti stellati: i concept sono originali, in una formula che piace a tutti e soddisfa tutto grazie ai costi contenuti, l'ottima cucina senza fronzoli estenuanti, begli ambienti. Metropolitana per eccellenza, la *bistronomy* è arrivata a Roma con **Baccano** (baccanoroma.it) e **Coromandel** (coromandel.it). Il primo mixa una caciara tutta romana, da cui il nome, atmosfere più soft parigine e guizzi newyorchesi fra vecchie panche e un bancone in legno, antichi stucchi, mixologist al lavoro sui cocktail (è sempre aperto, dalla colazione al dopocena). In carta cicoria di campo e zuppa di cipolla, assiette di formaggi italiani, bollito misto, tagliolini fatti in casa al tartufo; accanto al foie gras anche carbonara e amatriciana.

Cucina



Qui sopra e a lato: una specialità e un interno di **Al Plaza**, Milano. Sotto, **Pisacco**, sempre a Milano: il locale e un dettaglio dei tavoli.

Il classico uovo che rimanda al bistrot francese, in varie versioni, si assaggia da **Coromandel** insieme a nostalgici piatti della domenica come lasagne e parmigiana. Anche qui si può fare una rilassante colazione avvolti dagli arredi vintage, con french toast o pane bio, burro e marmellata home made. A Milano declina la sua idea di bistronomy **Andrea Berton**, che subito dopo la conclusione dell'esperienza al **Trussardi alla Scala** apre **Pisacco** (pisacco.it) insieme a un team di soci fra cui l'architetto **Tiziano Vudafieri** che ha curato gli interni. In pieno quartiere **Brera**, il risto-bistrot è su due piani: sotto un sorprendente affaccio su un piccolo giardino e volumi storici, sopra più eclettismo con un grande wall drawing e tavoli social di zinco dove ordinare al volo quelli che in menu vengono chiamati "piccoli piatti", primo fra tutti il toast **Berton**. Lo chef stellato ha messo in cucina il giovane **Matteo Gelmini** a cimentarsi con piatti di perfetta modernità casalinga: spaghetti al pomodoro e basilico con mozzarella di bufala, calamari alla plancia con guacamole e cipollotto, risotto alla milanese ma con ragù di vitello, guancia di manzo brasata con un delizioso purè di patate profumato al limone. Non scontata la carta dei vini che spigola fra etichette meno note e degne di lancio. C'è invece lo stilista **Alviero Martini** dietro il neo-bistrot **Al Plaza** (ristorantealplaza.com), sempre a Milano, che si vota al linguaggio del cinema tappezzando le pareti di locandine, dedicando agli Oscar il cocktail della casa (con rum, spumante brut e un tocco d'oro), e facendo scorrere sui monitor vecchi film muti in bianco e nero. Mentre di domenica il locale si trasforma davvero

in una sorta di cineforum, con proiezioni intorno alle tre davanti a un caffè.

Easy la filosofia dei piatti combinati, con primo-secondo-contorno ben presentati su un unico piatto, più una carta che mescola la bistronomy internazionale: caponatina siciliana e hummus, pane pita e acciughe spagnole, gamberoni reali in pasta kataifi. A Bergamo infine ha aperto **Arri's** (tel. 035.237026), stessa proprietà del ristorante stellato **Osteria della Brughiera** di Villa d'Almè, stessa qualità ma in versione friendly con le focaccine cotte in casa ripiene di salmone e scamorza, una scelta raffinata di salumi, fettuccine al ragù. Pasticceria sfornata sul posto, per colazioni e dessert, con crostata di fichi e torta calda di mele fra le meraviglie.

