

Cultura

Tempo libero



Sormani

Omar Pedrini e Danilo Rossi accorciano la distanza tra rock e classica

Il cantautore e chitarrista Omar Pedrini, ex leader dei Timoria, e Danilo Rossi, storica prima viola del Teatro alla Scala, insieme nel concerto «Suono il rock ma amo Mozart». Suono la classica ma amo i Pink Floyd» questa sera nel Cortile d'Onore della Biblioteca Sormani per la rassegna «Menotti in Sormani» (ore

19.30, corso di Porta Vittoria 6,2 euro). Note di generi in apparenza lontani per uno spettacolo che enfatizzando la diversità riesce ad accorciare le distanze tra i due mondi musicali, contaminandoli vicendevolmente. (M.Gh.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE TAVOLE DA CARTOLINA

Da sapere

● Ecco alcuni indirizzi per assaggiare ricette tradizionali e immergersi in un'atmosfera di autentica campagna

● Il ristorante «la Bettolina» si trova lungo il Naviglio Pavese, a Gaggiano: ci si arriva anche con una pedalata di 15 chilometri da Milano. Nel menu ci sono la pasta 36 uova al tartufo, la cotoletta alla milanese e le animelle in salsa verde (Strada Statale Nuova, 4; 389 828 1966)

● Camp di cent pertigh è un luogo ideale per amanti del vintage: è in viale Trento e Trieste, 63, a Carate Brianza; telefono: 0362 900331

● Cascina Vittoria offre la cucina lombarda e pavese di chef Giovanni Ricciardella. È in via Roma, 26 Roggiano, Pavia; telefono: 0382 185 5538

di Eleonora Lanzetti

Pronti, via. Meta: le tavole di campagna. Perché a pochi chilometri dalla metropoli si trovano i «regni» delle ricette rurali, fedelmente (e gustosamente) ancorate alla tradizione. Un viaggio fatto di sapori dove anche l'occhio vuole (e ottiene) la sua parte: cascine e fienili si reinventano, offrendo atmosfere speciali. E sull'ala il pranzo fa sentire subito in vacanza.

A Gaggiano, quindici chilometri da Milano, sul Naviglio Grande, si aprono le

porte de La Bettolina, cascinale del 500 immerso nel verde e raggiungibile anche in bicicletta. Un progetto di famiglia, quello di Alessandro Totaro e suo padre Pasquale, che nel 2017 decidono di recuperare un edificio in stato di abbandono e ricavarne un luogo in cui design e natura convivono. «Abbiamo voluto creare un posto speciale, di atmosfera, valorizzando i produttori lombardi», raccontano i proprietari, Alessandro Totaro e Daria Lo Giudice. Chef Domenico Montanaro, 25 anni, tiene le redini delle cucine: il profumo di pasta fresca e pane fatto in casa riporta all'infanzia; la pizza al padellino fa subito gola. Imperdibile la fettuccina ai 36 tuorli tirata a mano con tartufo bianchetto e i cappelletti ripieni di brisket. Ma anche trippa alla milanese, animella di vitello in bagnetto verde. Si chiude con La Rosanna, torta di noci con miele dell'Apicoltura Clerici e spuma zabajone. Per gli amanti del jazz, ogni mercoledì sera si cena con musica live. A Carate Brianza



Atmosfere e cucine A sinistra, la brigata dell'Osteria dei fratelli Pavese. Sopra, il Camp di Cent Pertigh di Carate Brianza che festeggia i 25 anni

Dove il gusto ci guadagna (e anche la vista)

Cascinali riportati allo splendore e ricette: in campagna il pranzo diventa un po' vacanza. Tra gli imperdibili la bomba di riso e piccione, le fettuccine ai 36 tuorli e una giardiniera doc

festeggia il 25esimo anniversario dall'apertura la cascina più country chic (e instagrammabile) alle porte di Milano: il Camp di Cent Pertigh è il luogo ideale per un'occasione speciale e un pranzo (o cena) a elevato tasso di romanticismo. Basta il colpo d'occhio all'arrivo: un convento del 600 ristrutturato, con il vecchio fienile trasformato in salone, la corte che diventa salotto e le stalle in cui sono state ricavati spazi per la stagione invernale. Il giardino? Un angolo di Provenza in Brianza, tra oggetti vintage collezionati dalla proprietaria, Lorella Damia-



Nel Pavese Cascina Vittoria a Roggiano: al timone delle cucine chef Giovanni Ricciardella

e salsa al Porto e pecorino.

Ci spostiamo poco dopo la Certosa di Pavia. Basta fare una deviazione lungo il corso del Naviglio, per arrivare a Cascina Vittoria, a Roggiano. Il ristorante ricavato in una cascina lombarda è guidato dalla famiglia Ricciardella. In cucina chef Giovanni Ricciardella propone con la sua giovane brigata i capisaldi della tradizione con qualche accento lucano, omaggiando le origini dei genitori. Si inizia con la millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano: caldo, freddo e croccante. Raccomandazione: fare la scarpetta con la pagnotta al lievito madre fatta in casa. Quando arriva il momento del primo, si sceglie tra piatti da medaglia d'oro: il risotto mantecato ai formaggi dell'Oltrepò Pavese, bonarda e mirtilli selvatici o un Plin «Omaggio a Milano» con l'ossobuco nel ri-

pieno. Poco oltre confine regionale, nella bassa Piacentina, ecco una meta rurale gettonatissima per i milanesi «che qui rappresentano il 50% della clientela»: l'Osteria fratelli Pavese. Siamo alle pendici della Val Trebbia, dove Camillo, Giacomo e Giuseppe Pavese hanno portato una cucina concreta e di sostanza a Corte La Faggiola, una cascina di inizi 900, ai tempi polo di ricerca per la meccanizzazione agraria (l'insegna è rimasta tale e quale). Materie prime eccellenti, pochi fronzoli e una tavola conviviale, sull'ala e sotto il portico, che scalda il cuore e appaga il palato. I capisaldi ci sono tutti quanti: salumi magistrali, tortelli con la coda, e pisarei e fasò. «Ma sono in tanti a chiederci anche la bomba di riso di piccione e funghi secchi della Val Nure, un piatto che nel menu non trovi praticamente più», spiega Giacomo. E poi via con le carni scioglievoli, il pesce d'acqua dolce e lo storione bianco di Calvisano che condisce il tagliolino fresco con generosa grattata di bottarga di caviale. La cantina è farnocica: ospita più di 600 etichette. E prima di andare a casa si fa la spesa di mostarde, conserve e giardiniere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Antichità Giglio dal 1978 esperti di Arte e Antiquariato

ACQUISTIAMO SCULTURE e DIPINTI ANTICHI DELL'OTTOCENTO e DEL NOVECENTO

Antiquariato Orientale, Illuminazione e Mobili di Design, Mobili antichi

SOPRALLUOGHI e VALUTAZIONI GRATUITI IN TUTTA ITALIA, PAGAMENTI IMMEDIATI

Lino Giglio è iscritto al ruolo dei Periti ed Esperti del Tribunale di Milano

CHIAMA O INVIA DELLE FOTO SU WHATSAPP 335 63.79.151

PER INFORMAZIONI e APPUNTAMENTI
Via Carlo Pisacane, 53 - 20129 Milano
Tel. 02 29403146 - Cell. 335 6379151
email: info@antichitagiglio.it
www.antichitagiglio.it

f @

Giglio 1978