

Le razze più indicate per preparazioni a crudo? Fassona piemontese, mora romagnola, black angus americano, wagyu cileno, che hanno carni tenerissime e dal sapore delicato

polla confit; con straciatella e pesto; con verdure crude in brunoise; con mousse di acciuga del cantabrico e polvere di capperi, avvolta in semi di sesamo e soia. Minutelli è un creativo che osa. E si vede dal suo menu: vale la pena di assaggiare anche un inedito midollo di bue caldo (un osso lungo tagliato a metà) sul pane, le uova di Paolo Parisi a bassa temperatura e una cremosa purea di patate silane affumicate e mantecate col burro.

Un'atmosfera più tradizionale si respira invece sotto la bella pergola di glicine dell'Antica Trattoria del Gallo di Gaggiano (alle porte di Milano), dove Paolo Reina traduce la storicità del locale, nato nel 1870, in ricette classiche della campagna lombarda, prima fra tutte un polletto alla diavola per cui è famoso. La sua versione di tartare di fassone è molto naturale: condita con olio, sale, pepe, appoggiata su un letto di zucchine a julienne appena scottate e finita con capperi, aceto balsamico e un'emulsione di olio e basilico. I suoi carpacci di manzo, con grana e sedano croccante, in stagione sono profumati col tartufo nero, mentre in estate il piatto più fresco è un carpaccio di baccalà crudo dissalato, servito con misticanza, fettine di agrumi e olive taggiasche.

Concept non nuovissimo, ma sempre attuale, quello scelto da Paola Colombo e Ines Locati, ex manager provenienti da pubblicità e marketing, per il loro Osso Macelleria e Fornelli, aperto da qualche anno sempre nel capoluogo lombardo. Il claim? "Non è il solito locale del cavolo": infatti è una macelleria dove si acquistano carni piemontesi, toscane, irlandesi, argentine da portarsi a casa, per una cena con gli amici, o da degustare sul posto, al lungo bancone che occupa la sala. "Niente tavoli", spiega Ines: "dopo una vita passata a viaggiare e mangiare da sole, volevamo un posto dove la gente potesse incontrarsi e sentirsi a casa". Il tris di tartare consente di assaggiare carni di razze diverse: fassone rosso e saporito, angus rosa e dolce. I condimenti della ricetta classica (uovo, capperi, acciughe, worcester, cipolline) sono serviti a parte, perché ognuno possa personalizzare il piatto. Il carpaccio di filetto, invece, arriva con rucola e pomodorini, e una glassa di aceto balsamico.

Un connubio, quello fra vendita e degustazione, che miete consensi. Lo sanno Fabrizio Frezzato e Simone Rozza, giovani soci con grande esperienza di prodotti itici, che nel bistrot-pescheria I Pesciolini offrono il meglio del mercato milanese, ma anche dei loro fornitori siciliani e francesi. In vista, nel bancone, le tartare già tagliate a dadini e abbinata ai condimenti: senape in grani,



1. Una delle proposte del Chiosco di Bacco, a Torriana, nell'entroterra di Rimini.
2. L'interno di Maxelà, a Genova, risto-macelleria dove si serve carne di fassona frollita 21 giorni.
3. Roberto Scamozzon e Stefano Scialanga, nel loro ristorante romano Remigio.

