

## L'incontenabile



# Quei mondegghili che svelano l'anima lombarda (del cuoco)

IL CHIOSTRO DI ANDREA

Il piatto forte? È il risotto al pino mugo di Ponte di Legno. Ma ancor di più commuove affondare il cucchiaino nella spuma al Vou



### CRITERI DI GIUDIZIO

L'incontenabile, al ristorante come ovunque. Insegui il buono, il bello, il vero.

**Il buono**  
In un locale di qualsivoglia tipologia (ristorante, trattoria, osteria...) vuole mangiare e bere bene, ci mancherebbe altro.

**Il bello**  
I sensi sono cinque e quindi esige che anche la vista sia appagata o almeno non afflitta da quadri disastrosi, luci abbaglianti, sele prive di finestre e addirittura sottarrose, tamburi e che l'udito non sia martoriato da musica troppo alta o troppo volgare, o dal rimbombio di ambienti affollati e acusticamente sbagliati che impediscono la conversazione.

**Il vero**  
La verità, come dicono i filosofi, è accordo con la realtà, quindi l'incontenabile cerca l'abbraccio con il territorio (fuggendo ingredienti fuori luogo e un tantino turpilotanti come il pesce di mare sul lago presigini, la parmigiana di melanzane (specie di meridionali a Parma, il salmone sull'Adriatico...), è sospetta l'autenticità la vocazione dei cuochi che passano più tempo davanti alle telecamere che dietro ai fornelli della propria cucina.

Ovviamente la perfezione non è di questo mondo quindi l'incontenabile è sempre sorretto, eppure non perde la speranza e va lottando alla ricerca dei locali che alla perfezione tendono, per poi raccontarli all'amica lettrice.

Camillo Langone

È bello pensare che sarebbe piaciuto a Gianni Brera, il Chiostro di Andrea. Il giorno giornale e gastronomico teorizzava, con una parolina che sembrava presa da Gadda, la «lombardità», una lombardità fantastica e sconosciuta.

In un'intervista del 1976 ne teorizzò l'estensione: «Lombardi sono quasi tutti i padani, da Torino a Venezia, da Rimini a Ivrea, da Lucca a Trapani». Lanciava il cuore oltre l'ostacolo degli Appennini, Brera, e lo fa anche Andrea Alfieri, quarantenne milanese (è nato qui) e cuoco lombardo-centrico come dimostra il menù dove non mancano i classici emegghini e abbonda il pesce d'acqua dolce. Se un piatto prevede pesce d'acqua salata è certo che questo proviene dal mare dei milanesi, il ligure: «L'altro giorno il pescatore mi ha portato due diecine di dodici chili». Volenti o nolenti siamo nel 2015 e alcuni piatti berlinghi nel centro di Milano risultano difficilmente proponibili: la carpa, le rane, il cervatello alle brace, i nervi, il «salomon cuit», il fischio in

umido, «al buò d'videl» (budello di vitello), i gamberi del Lambro, che il Bova giovane gustava con olio e limone, sono tornati ma forse esisterebbero diffidenza (non era il fume più inquinato d'Italia?) e quasi al Chiostro di Andrea non ci sono. Tutto il resto c'è: un lombardo, o un lombardello, troverà qui mondegghili, risotti, coniami e pesci persici per i suoi denti. Alfieri i mondegghili li manda in tavola a titolo di benvenuto e accompagna i dolci coi salame del piolombardo del salumificio, il Marcon di Oggiono appunto di Oggiono, provincia di Lecco, che vanta un catalogo di delizie ultraterrioriali come il lardo celtico, la maletta, la boccia della Brianza, sortadi, cotechino tondo, l'omon-



degghili (traduzione per i non lombardi, polpettina peculiar) sono per l'incontenabile ciò che gli angofoni chiamano «comfort food» o «soft food»: cibo a tavola che consola dalla malvagità del prossimo. Nonostante non sia nato né cresciuto a Milano i mondegghili hanno il potere di commuoverci.

Esiste una Milano dell'anima che non coincide con un preciso spazio-tempo, una dimensione a cui si può accedere eleggendo una poesia del Porta o ascoltando una canzone di Iannacci o guardando una foto di Ugo Mulas o offrendo i denti fin un morbido mondegghio. Locchi di Andrea Alfieri che prepara la polpettina fillosale, capace di massimare una stagione in anticamera del paradiso, con scrupolo filologico e cura da alta cucina. Ma siamo solo all'antipasto, all'antipasto del piatto forte che è il risotto. Ne esistono migliaia versioni, chissà a quale si afferra Brera che nella «Paciada, Mangiare bene in Pianura Padana» lo liquidò come «pasta per poveri». Però rileggendo la bibbia della gastronomia regionale, firmata nel 1964 insieme all'altro gigante Luigi Veronelli, si capiscono le ragioni della stroncatura: «Non è che gli altri lombardi si esaltino o facciano acquolina, al sentir parlare di risotto milanese». Ragioni camparilistiche, dunque. Bisogna ricordarsi che Brera era povero e portava il riso in taggione (aglio, burro e salvia), addizionato di pesce persico. Avrebbe fatto in tempo a frequentare il Chiostro di Andrea magari si sarebbe ricordato. Per i poveri il risotto allertano non lo è di sicuro, visto lo raffinato che è oro, visto il mofolo che oggi è un lusso culturale, vista la gremolata trullata che è perizia contemporanea, viste l'aggiunta del rago di osobuco che è lussuosa palatale.

Notissimo anche il risotto al pino mugo con trancio di tufo irides e uova di salmone, ricetta avanguardista e fedele al paesaggio della montagna lombarda (gli aghi di pino che aromatizzano il burro vengono da Ponte di Legno). Di cosa parliamo in Chiostro di Andrea? Non gli è piaciuto il dolce di cioccolato e funghi, nonostante per l'abbinamento spericolato ma per la diafanità delle consistenze, mentre il vino più milanese della carta (del Foderi di San Pietro di San Colombano al Lambro) pur non difendendo di piacevolezza deriva da allevatori merlot anziché da indigena barbera. Detto questo, l'incontenabile ammutolisce come il lombardo e lombardista Alfieri bisogna tenercelo da conto, in una Milano in cui nelle guide avanzano ristoranti chiamati Finger's Garden, Iyo, Bjöck, Bon Wei, Eatery, Dry Cocktails, Tokuyoshi, Chie'n Quick, Wicky's Wicustine Seafood e nelle carte ingredienti come zuza, umboshi, miso, salsa ponzu. E perché ci commuove quando affonda il cucchiaino nella spuma al Vou, liquore della nonna e dolce modernista in virtù dell'aggiornatissima tecnica allertiana. Sarebbe piaciuto a Gianni Brera? A lui e a chiunque altro: a chi non piacciono la panna fresca o il risotto ai bambini?



**LA SCHEDA**

**Nome**  
Il chiostro di Andrea

**Sito internet**  
[www.lichostrodiandrea.it](http://www.lichostrodiandrea.it)

**Indirizzo**  
Via San Barnaba 44, Milano

**Orari e contatti**  
Telefono 02.5665046

**Piatti perfetti**

- Risotto alla milanese con rago di osobuco e gremolata
- Risotto al pino mugo
- Spuma al Vou, savoiards morbido e mascarpone

TRADIZIONE Il chiostro di Andrea, nel cuore di Milano, offre leccornie tipiche della tradizione lombarda. L'antipasto è accompagnato dal salame di Oggiono (a dal lardo celtico o dalla boccia della Brianza). Non manca mai il pesce persico. L'incontenabile non ha apprezzato il dolce cioccolato e funghi



di tutti il  
Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Rosa, rosae e rosato: il top italiano



Il mondo del rosé sta uscendo da quel ghetto (rosato) in cui i critici e gli appassionati lo hanno a lungo confinato.

Prima si bevevano un vino mirco, i secondi tutto aumentano lunghi e cumuli e faticosi (il tipo che lì non sarebbe frutto di un'ibridazione bianca, generosamente fedi di carota. Ma neppure solo grazie alla ventilazione in bianco di un'iva rossa. Fine agli sbasani e sbasanti di regimi erano considerate degne di considerazione: la Puglia, il Veneto, al massimo l'Albruzzo. Erecente non sono emologico nato, i suoi vitigni organizzati dalla regione Puglia ha invece dimostrato che il campo si sta allargando: sono ben otto le regioni italiane che hanno sfiorato premi Oliva come già esiste, la Sicilia, l'Emilia Romagna, la Campania, la Campania e la Lombardia. Il sono sedici le regioni che hanno possessori di loro vigna, per un totale di 176 aziende e di 221 ettari. Tra i rosati tranquilli due dop ha ricevuto il Consorzio d'Albruzzo Superiore Oliva (Albruzzo). Tra i tranquilli un gran successo della Sicilia con il Terro Stilianese Igp C'D'G Cigno di Campobello 2014 di Biglio del Cristo. Tra i fittanti due dop successo del Lambrusco di Sorbara secco Rosa 2014 di Genti (Emilia-Romagna), meritevole di quell'importantissima affermazione del Mare Rosso 2014 della cantina Torrevicenna. Infine, i giapponesi vinisti per il Veneto sta nella categoria due dop (Bardolino Chiaro brut 2014 di Beauvillat) sta in quella igp con il Marzotto rosso dolce rosato 2014 di Ca' Salses.

Tra tutti noi accogliamo una medaglia d'argento, il Rose Rosae anniversary 2011 di Laonde Castelli, storica azienda pugliese con vocazione «strutturata» un bel rosé metodo classico da uve Negramaro classificato Sali di Salento doc che se bevi alla pari con alcuni grandi spumanti rossi italiani come quelli della Franciacorta. Lavina rossa, senza avere ancora capito.