



HA RAGIONE Paolo Reina. Quando racconta dell'Antica Trattoria del Gallo, evoca la filosofia prima del menù: «Siamo in mezzo alla campagna e non nelle strade di Milano dove riesci a lavorare anche quando il meteo fa i capricci o è una serata qualsiasi della settimana. In campagna, i clienti devono venirci apposta e allora te li devi meritare, con la professionalità, la qualità delle materie prime e una cucina riconoscibile». Santa verità. A due passi dalla grande città, niente trucchi o francesismi per dare nobiltà a piatti che non la possiedono: pietanze corroboranti come è nelle corde della cucina lombarda, ambientazioni che non si discostano molto da quelle domestiche e una passione che è figlia

di una cultura agricola e contadina che attorno alla metropoli resiste, eccome. Perché cenare "fuori porta" significa entrare ancora in un altro mondo. Certo, gli ambienti sono spesso "datati", le nuove tendenze restano fuori dall'ingresso, gli stessi piatti a volte esagerano in sapidità. Ma diamine, andare per locande è ancora una meraviglia a pochi minuti d'auto da Mi-

lano: il padrone di casa che ti accoglie con un sorriso, il dialetto che domina nel menù, le vecchie foto in bianco e nero appiccate alle pareti, cuochi che si considerano più artigiani che artisti e locande che hanno saputo traghettare la vecchia cultura rurale in un'epoca più globale, senza però toglierle l'anima. Come dire: i grandi riti

della buona cucina meneghina si celebrano davvero in queste trattorie che non amano i virtuosismi, dove i nipoti hanno spesso seguito le orme di nonni e nonne e dove verdure, frutta e carni arrivano dall'orto di casa o dall'allevamento dei vicini, senza che nessuno si sia mai sognato per questo di scomodare la retorica del "chilometro zero". E se in città bisogna penare per trovare i piatti della tradizione, attorno a Milano sono la normalità e a prezzi più ragionevoli: la rusticiada, il fojolo, i risotti mantecati come si deve, l'ossobuco con la gremolata e quando è stagione, bolliti e la mitica cassooula.

COME ama ripetere Paolo Massobrio, questi ristoranti sono la prova della vitalità dell'agricoltura milanese e di quel ricambio generazionale che sta garantendo continuità e rispetto della cucina popolare. Ovvio, ogni indirizzo è un mondo a sé: ci sono ristoranti costruiti attorno alla figura dello chef-patron (Cristian Magri) o particolarmente raffinati (Il Pascoli), altri più

portati a conservare un'eleganza rustica (Magenes, Antica Trattoria del Gallo, Al Laghett) o a presentarsi nella dimensione tipica dell'agriturismo (Galizia, Bullona, Cà del Galimba) se non a seguire percorsi inediti (Armonie di Gusto) o a rispettare la stagionalità dei prodotti (Risorgimento e Charlie 1983). Tant'è. L'andar fuori

città" è un simpatico viaggio regressivo, una caccia al tesoro, una vera boccata d'aria. Forse certi piatti sono troppo solidi e materici perché abbiano anche il dono di emozionare. Ma se il cibo è memoria, le locande che punteggiano la provincia sono piccole biblioteche di sapienza gastronomica. Se è anche un piacere, sono autentici laboratori di convivialità.

