

Corona all'Osteria Magenes di Gaggiano

Paolo Massobrio | 10-05-2017

Accoglienza perfetta, carta dei vini ricercata a prezzi onesti, cucina creativa e tradizionale da campioni: una sosta che sarà un vero regalo e che vorrete ripetere al più presto



[Prev](#)
[Next](#)



Una doverosa premessa. Se volete comprendere cosa sia per noi un ristorante con la corona, dovete venire all'**Osteria Magenes**, in questa osteria della **frazione Barate di Gaggiano (Mi)**, bellissima, ristrutturata piano piano e oggi perfetta nell'accoglienza, almeno nella parte interna, con le pareti colorate, i tavoli ben distanziati fra di loro e l'allegria del dehors chiuso con la vetrata ampia che dà sul giardino (**via Cavour, 7 - tel. 029085125 - osteriamagenes.com**).

La storia di questa famiglia, per certi versi, ci ha ricordato quella della famiglia Alajmo. Il padre è sempre dietro al banco all'ingresso, la madre **Mariella** è in cucina con il figlio **Dario**, trent'anni, più che una promessa. Com'è che le guide non si siano accorte del valore di questa cucina è un mistero. Il fratello **Diego**

è il maître che ha curato una carta dei vini decisamente speciale, dove comprendi che c'è passione vera e quando chiedi un vino a bicchiere ti diverti con proposte nuove, ricercate, a prezzi decisamente abbordabili.

La **cucina** invece ha due anime: una **creativa**, che è anche molto coreografica, e una **tradizionale**, che è da campioni. Una cotoletta alla milanese con patate così non l'abbiamo mai mangiata. È la migliore in assoluto e sfido chiunque a smentirmi. Credo sia l'innesto fra l'esperienza della mamma, una simpatica e dinamica signora che è la gioia fatta persona (e che trasmette nei piatti) e il figlio, un ragazzo umile, ma che ha voglia di esprimersi ed ha raggiunto una sorta di maturità. Se chiedete il piatto di salumi lombardi con lo gnocco fritto (leggero, non pesante come lo servono in certe zone) trovate alcune referenze del *Golosario*, come i salumi Bettella. Buonissimi con quella bollicina che non ha nessuno, fragranti.

Altri **antipasti**: il foie gras d'anatra in due servizi; il Bloody Mary di lumache di Cherasco, guancialetto di Cinta, Worcester; il ceviche di ricciola. Ai **primi** è impossibile non assaggiare il risotto Giallo Milano 2010, con il Carnaroli della riseria San Massimo, decisamente perfetto. Suntuosi gli spaghetti turanici al cartoccio con gallinella, limone e liquirizia di mare. Il raviolo che non c'è è invece coda di bue, vino rosso e frutta secca. Sui **secondi** non si scherza: cotoletta di vitello alla milanese, chips di patata e maionese al Pimenton. Ma che buono anche il polpo al sakè, servito con un Sakè, con mandorle, vichyssoise e nasturzio. Fra le altre scelte, il nostro collaboratore che è venuto appena dopo ci ha riferito che "Il ricordo di un viaggio a Thai" (noodles, 'nduja, lime e cocco) è un'esperienza, ma anche il risotto al pompelmo, gamberi rossi e Campari. Quindi il piccione con foie gras, caffè e noci Macadamia. Al **dessert** si può scegliere tra i Tradizionali (gelato con cioccolato fuso e croccante, tiramisù con biscotto alle mandorle, Pan de mej), i Contemporanei (tra cui la Pera di zucchero soffiato ripiena di charlotte e gelato alla cannella, l'UOVO non UOVO : crostata primordiale, Come un tomino! Meringata con topinambur, robiola di capra e gelato al fieno, Cioccolato bianco, frutta e bottarga di tonno) e Oltre con "Frattale": miele, camomilla, lamponi e caviale di peperoncino.

Quindici piatti che sono come quei menu dei ristoranti del nostro cuore (che so la Peca di Lonigo): vorresti mangiare tutto e vai via col rammarico di non aver preso l'ossobuco con gremolata e tortino di riso al salto. Dario in cucina è un genio, Diego in sala è un grande professionista. Se dovessi dare un consiglio è: programmate di venire due volte almeno. La prima ordinando un menu degustazione e la seconda quello che vi piace di più alla carta. A proposito di menu degustazione: l'Attimo, a soli 38 euro, è composto da quattro portate a sorpresa per conoscere la loro cucina; ORTO giuda, a 48 euro, è con le verdure dei loro orti e in sei portate (e quelli al tavolo di fianco che lo assaggiavano sembravano felici, almeno quanto noi). Poi ci sono altri due menu: "Milano: ritorno al futuro" con 6 portate a 50 euro e "Il Gioco" con 8 portate a 60 euro che è l'espressione del lavoro giornaliero in cucina e delle loro passioni.

Un posto così – che da oggi ha la corona radiosa – è da incorniciare fra le mete preferite. Farete un regalo a voi e a chi sarà con voi. Entusiasmo a mille!