

LOMBARDIA A TAVOLA / Antica Osteria Magenes

La cucina creativa sposa la tradizione

Dal risotto con il Campari alla falsa oliva nera con tartare di manzo: a Gaggiano l'inventiva non rinnega le origini

LOMBARDIA A TAVOLA / Antica Osteria Magenes

A Gaggiano la cucina creativa sposa la tradizione



L'interno dell'osteria Magenes di Gaggiano [Farina]

Tommaso Farina

■ ■ ■ Dall'antica osteria milanese al laboratorio di cucina di ricerca. Senza rinnegare le origini, e soprattutto la famiglia. Quello di oggi è un piccolo viaggio nelle campagne milanesi, dove due fratelli, Diego e Dario Guidi, hanno saputo mettere a frutto le intuizioni della loro mamma, creando un vero scrigno del buon gusto in un paesino insospettabile. L'indirizzo da segnarsi è: *Antica Osteria Magenes*, Gaggiano, frazione Barate.

A Barate, profonda campagna non lontana da Abbiategrasso, ci abitano forse cento persone. A spiccare, è la piccola chiesa di Sant'Andrea. Una delle tante chiesette della zona, di storia antica e poi modificate nell'Ottocento, ma con una particolarità. Subito dopo la Prima Guerra Mondiale, il curato di allora, l'amato don Giulio Pizzoccheri (1883-1964), affrescò personalmente i muri e le volte, con uno stile sacrale ma naïf, con scene del Nuovo e Antico Testamento. Vale la pena di fare una breve sosta ad ammirare queste stranissime pitture in cui, forse omaggio all'arte spagnola, non mancano bizzarre e inquietanti figure (...)

(...) scheletriche. E questo, senza che il risultato visivo sia disturbante.

Lo stesso avviene con l'*Osteria Magenes*: piatti molto moderni, di rottura, ma debitori di materie prime e tradizioni locali. Senza, peraltro, che manchino personalissime esecuzioni delle ricette più famose. Un'avvertenza: la ricerca della cucina e della cantina vi porteranno un conto tra i 50 e i 70 euro a persona. Ma per un'occasione speciale, o anche solo per una serata fuori dall'ordinario, sono denari ben spesi.

Qui c'è sempre stata la signora Mariella Magenes, rampolla di una bella dinastia di osti, faro lampeggiante della trattoria familiare.

Ma qui ci sono anche i suoi figli, Diego e Dario: hanno studiato, viaggiato, approfondito la cucina moderna e un nuovo modo di stare in sala. Così, la mano è gradualmente passata a loro, che hanno portato qui il loro estro, la loro creatività.

L'ambiente mantiene il calore antico, con una mano di color porpureo alle pareti ma una grande sensazione di freschezza. Oltre alla sala col camino, c'è anche una specie di veranda, dai grandi finestroni aperti sul giardino interno.

E ora, via con la cena. A pranzo sono disponibili anche piatti più semplici, ma sempre ricchi d'inventiva. Nulla comunque v'impedirà di scegliere alla carta, oppure i tre menù guidati, totalmente a sorpre-

sa, frutto dell'estro culinario del trentenne Dario.

C'è un preantipasto di piccole cose, piccole finzioni, forme che imitano altro. Per esempio, un'accattivante falsa oliva nera ripiena di tartare di manzo. Il piccolo preludio serve a far capire che qui ci si sorprende.

D'antipasto, un piatto da vertigine: i filoni di bovino, grande classico della cucina povera. A Milano si facevano fritti nel burro: Dario Guidi li serve invece con una francofona vichyssoise (vellutata di porri), un caviale di tartufo ottenuto con la tecnica della sferificazione e un crumble di zucchero scuro, quello che si chiama muscovado. I

Il risultato? Una carezza, un trionfo di quel "quinto sapore" che gli esperti chiamano "umami" e che si traduce in una specie di emozione fisica e tattile sulle papille.

Per primo piatto, non manca il risotto giallo, premiato nel 2010 al concorso Giallo Milano. Ma qui il risotto si declina anche in una ver-



sione che vede la partecipazione di pompelmo, gamberi rossi, Campari e burro affumicato al fieno (lo stesso servito in accompagnamento dell'ottimo pane): la nota amara del Campari, lievemente invadente, movimentata una mantecatura ricca e avvolgente, un mosaico di sapori.

Per secondo, altra fantasia col piccione con caffè, lattuga romana e purea di pistacchi. Ma provate a scegliere la cotoletta alla milanese, fidatevi. È alta quattro dita, frita nel burro chiarificato, servita con patatine tipo chips e un ketchup speziato messo a punto da Dario: quale miglior omaggio a Milano?

A seguire, il dolce: pera di zucchero soffiato ripiena di charlotte e gelato alla cannella.

Una cucina d'impegno, assistita da una cantina d'impegno.

Antica Osteria Magenes**Via Cavour, 7****Fraz. Barate, Gaggiano (Milano)****Tel. 029085125****Chiuso il lunedì****SI MANGIA: cucina creativa che cambia spesso****DA NON PERDERE: filoni con vichyssoise, caviale di tartufo e crumble di muscovado****IL CONTO: 50-70 euro**

© RIPRODUZIONE RISERVATA