

Tentazioni GUSTO

Tavola Enzo e Paolo Vizzari

Viaggio in Oriente e ritorno a Milano



Cucina dalla doppia anima. A mezz'ora dal Duomo

C'è, immutabile, il "Risotto Giallo Milano", e ci sono i ravioli di daikon con zucchine, tuberi e radici; c'è, esemplare, la cotoletta di vitello alla milanese, alta almeno due dita e rosa al cuore, e c'è il "ricordo di un viaggio Thai" ma non c'è fusion né "confusion", non ci sono compromessi: due anime, due cucine, sotto uno stesso tetto, come fossero due ristoranti in uno. È l'Antica Osteria Magenes a Barate, frazione di Gaggiano, una manciata di case a mezz'ora da piazza del Duomo. Da sempre meta per escursioni fuori porta intorno ai bolliti e alla cassoulet, da qualche anno anche tavola intelligentemente alternativa e contemporanea. La linea dettata da mamma Mariella

convive con le idee e i piatti che Dario, figlio poco più che trentenne, coltiva dopo aver tanto viaggiato anche con la mente in Oriente e in altri mondi gastronomici. Magenes è uno dei casi, oggi più frequenti che in passato, di successione familiare non traumatica alla guida di una cucina "di tradizione", così come sta avvenendo, per ricordare esempi alti, in casa Santini a Canneto, dagli Iaccarino a Sant'Agata, a Nerano dai Mellino. A Barate, in questo locale ammodernato con gusto, i classici in carta non vengono ritoccati o aggiornati e quindi sono come li aspetta chi a tavola non vuole trovare sorprese. Chi viceversa è aperto e curioso casca altrettanto bene con le creazioni a volte audaci ma non azzardate di Dario,

Auto Nuova vita per il Cinquino superstar

Paolo Sardi

A 11 anni dal lancio, la gamma Fiat 500 continua a riscuotere grande successo. Le proiezioni dicono infatti che nel 2018 le vendite del Cinquino e delle sue derivate supereranno quelle già da record del 2017. Tra le artefici di questa avanzata sul mercato c'è la 500X, che è il modello che più attira in casa Fiat i clienti degli altri marchi e che ora si aggiorna con il leggero restyling di metà ciclo di vita. I designer hanno lavorato di fino sulla crossover torinese soprattutto a livello dei fari,

ora a Led, e dei paraurti. Questi ultimi hanno uno stile acqua e sapone sull'allestimento Urban e un taglio fuoristradistico sulle versioni Cross e City Cross, più adatte all'avventura, specie con l'eventuale trazione integrale. Passando all'abitacolo, il salto di qualità è evidente, grazie a materiali sempre più raffinati, oltre che a un cockpit ridisegnato e a un nuovo volante sagomato. Le novità principali della 500X sono però nascoste alla vista. La dotazione di serie si



Fiat 500X. In alto: lo chef Dario Guidi con il fratello Diego

arricchisce dei sistemi per il riconoscimento dei cartelli stradali e il mantenimento della corsia, mentre sotto il cofano debuttano due inediti motori turbo a benzina chiamati FireFly. Il 1.000 T3 da 120 cv è molto elastico e progressivo e il 1.300 T4 da

150 cv ha un piglio quasi sportivo. Entrambi sono una buona alternativa ai turbodiesel MultiJet, a loro volta aggiornati e tra i quali il 1.600 da 120 cv è la proposta più equilibrata, da abbinare magari al cambio robotizzato DCT.



che in un impeccabile risotto sa mettere insieme pompelmo, gamberi rossi, Bitter Campari e burro affumicato, e sa modulare cotture e sapori nel piccione con caffè, lattuga romana e purea di pistacchi. Due binari paralleli anche per i dolci, dove si può planare in sicurezza fra cioccolati vari e tiramisù oppure scommettere sul “cioccolato bianco, frutta e bottarga di tonno”. Chi ha dubbi può affidarsi ai consigli di Diego, fratello del cuoco, che

governa con amabile professionalità la sala e una cantina fortemente orientata verso i cosiddetti “naturali” e tanti Champagne d’importazione diretta. ■

Antica Osteria Magenes
Barate di Gaggiano (Mi)
Via Cavour 7
Tel. 02.9085125
Chiuso lunedì
www.osteriamagenes.it



Bottiglia

Detto Citrico per la caustica lucidità con la quale era solito riferirsi al mondo del vino così come all’esistenza tutta, Beppe Rinaldi ha restituito alla terra, e al genius loci langarolo, alcune delle sue etichette più espressive; come questo Tre Tine 2014 (145 euro) il quale, coi suoi profumi di violetta, fleur de sel, frutti rossi maturi e i tannini perfetti, di struggente avvolgenza, è foriero di tutta la grazia che intravediamo, nel futuro dell’azienda, grazie alla figlia Marta, cui passa il testimone.

Andrea Grignaffini
Facebook.com/viniespresso

Taccuino

Jazz a Milano / Cultura ebraica / Teatro in Toscana

Milano città del jazz con Jazzmi 2018, festival dedicato alla musica afroamericana nelle sue declinazioni (1-13 novembre): oltre 200 eventi, più di 500 artisti in diversi luoghi, tra cui la Triennale, il Teatro dell’Arte, il Parco Sempione. In cartellone, tra gli altri Art Ensemble Of Chicago (il concerto sarà aperto da un reading di Paolo Rossi), Maceo Parker (nella foto accanto), James Senese e Napoli Centrale, Abdullah Ibrahim, Bireli Lagrene, Enrico Rava feat Joe Lovano, John Scofield, Bill Frisell, Chiara Civello. Inoltre, Paolo Conte si esibirà al Teatro Arcimboldi in una serata celebrativa per i cinquant’anni di “Azzurro”, mentre Stefano Bollani presenterà il suo nuovo progetto dedicato al Brasile.

Domenica 14 ottobre, la Giornata Europea della Cultura Ebraica (ucei.it/giornatadellacultura). In 87 città italiane, da Milano a Lecce, concerti e mostre d’arte, spettacoli teatrali tra cui sei prime nazionali, incontri, eventi per bambini e



assaggi di cucina kasher. Sotto il tema: “Storytelling. Le storie siamo noi”. Città capofila Genova, dove la mattina, nella sinagoga di via Bertora, il rabbino Benedetto Carucci Viterbi terrà un’orazione solenne e una preghiera in ricordo delle vittime della tragedia del Ponte Morandi.

Un cartellone ricco, fino al 4 novembre, per celebrare i 10 anni del Teatro Era di Pontedera, a cura del Teatro della Toscana. Tra le produzioni Michele Santeramo debutta accompagnato dai cortometraggi di Vito Palmieri in “Storia d’amore e di calcio”, Leviedelfool in prima nazionale con il nuovo spettacolo “Yorick – Un Amleto dal sottosuolo”, Vittorio Continelli dirige e interpreta “Nel Labirinto. Discorso sul mito”. ■