



LA FORMICHINA

Quarantaquattresima tappa



A Pasqua fidatevi di Reina

Via F. Reina 31, Milano

02.70.12.877

Lalla Formica

La brioche della pasticceria Reina nell'omonima via milanese del quartiere Porta Vittoria sa davvero di burro. Una caratteristica che, per gli estimatori della sfogliatura estrema, è indice di ottima qualità. «Il nostro è burro burro», sottolinea orgogliosa la signora dietro al banco. Il fatto che né le brioche né altro sia realizzato nel forno della pasticceria, che nonostante sia ormai in disuso è ancora in bella vista, non è una diminutio. Il laboratorio di pasticceria, infatti, è stato trasferito da qualche anno da Milano a Cernusco sul Naviglio ed è da lì che arrivano tutte le preparazioni dolci e salate in vendita. Oltre alle brioche si può fare colazione con un pasticcio, come in Puglia, o con le frolle. Ai dolci da colazione sono affiancate torte, veneziane semplici e ripiene, boeri e marron glacé. E in questo periodo l'esposizione non può prescindere dalle uova di cioccolato. Purtroppo il caffè, anche se soltanto un accompagnamento, non è all'altezza. Basterebbe davvero poco per migliorarlo.

tutta la pasticceria

il caffè

L'idea di **Marco Tronconi** per La cucina dei Frigoriferi Milanesi



«Cucino senza secondi fini»

Mariella Caruso

Marco Tronconi è un uomo concreto, con pochi grilli per la testa e le idee molto chiare. Ed è uno chef. «Cucino perché mi piace far da mangiare, non ho secondi fini», racconta alla fine del servizio di pranzo a La cucina dei Frigoriferi Milanesi, la sua casa dal 2014 che è anche uno dei cinque ristoranti meneghini che la Guida Michelin ha inserito tra i Bib Gourmand. Si tratta di locali in cui si mangia bene a meno di 32 euro, 35 nelle città capoluogo e nelle località turistiche importanti. A La cucina dei Frigoriferi Milanesi il prezzo del menù degustazione si ferma a 33 per un piccolo entrée della casa, un antipasto e un primo, un secondo e un dolce. I prezzi alla carta, dove sono indicati i fornitori e tutti i componenti della brigata, vanno dai 12 euro per antipasti e primi, ai 16 per i secondi e ai 7 per i dolci. A pranzo

ce la si cava con 14 euro per un piatto unico che comprende tre portate.

"FOOD COST" • Tutto merito di un "food cost" attento che, però, non abdica in alcun modo alla qualità. «Il segreto? Taglio i passaggi, vado io stesso all'ortomercato e scelgo con cura i fornitori, scelgo pesce povero. Poi l'affitto è basso perché il locale è decentrato», spiega Marco che, prima di lanciarsi in questa personale avventura, cucinava alla Trattoria del Nuovo Macello. A trasmettergli la passione per i fornelli la nonna, cuoca in trattoria. Lui studia alla scuola alberghiera, si specializza in panetteria e pasticceria e poi va a fare esperienza a "Il Genovese" e alle Bermuda.

CONTAMINAZIONI • La sua è una cucina d'impronta milanese, ma non immune dalle contaminazioni. Lo zenzero regala la sua nota esotica al brodo dei ravioli dorati di farafona; il

frutto della passione completa, con la salicornia e il sesamo, la tartare di pescato; i gamberi e i calamari si sposano alla perfezione con la purea di topinambur. Il piatto simbolo è il risotto croccante allo zafferano, «che è italiano», con calamari, carciofi e intingolo di erbe e limone. A pranzo il must è il club sandwich fatto con pane in cassetta della casa. È preparato in casa anche il pane utilizzato per il sandwich e la focaccia. Un consiglio: lasciate uno spazio per il dessert perché Tronconi non ha perso il suo tocco da pasticciere e il profiterole con cremoso di ricotta-pistacchio, polvere di agrumi e salsa al cacao ne è la prova.

La cucina dei Frigoriferi Milanesi

Via Piranesi 10, Milano

Dal lunedì al venerdì

dalle 12.15 alle 14.15

e dalle 20.00 alle 23.30,

sabato aperto solo la sera

Info: 02.73.98.245

Uno Spritz al Banco

È un'idea di drink molto mediterranea quella dello Spritz firmata da Banco23. A firmare la consulenza della carta dei cocktail è Davide Pinto di Affini Torino. A legare il suo nome a quello dello Spritz al Banco, uno dei signature legato alle radici della famiglia La Scala, è Michele Marzella, bartender della squadra di Affini. «La nostra idea di Spritz ricorda l'estate e la Sicilia. Per questo alla base c'è Amara, il liquore al più celebre agrume di Sicilia che viene fatto con arance raccolte tra Catania e le pendici dell'Etna. Poi Prosecco e soda e per completare qualche foglia di menta e profumo al mandarino perché anche il naso vuole la

sua parte», spiegano dallo staff del locale di via Ravizza, locale aperto sin dal mattino dove oltre alla caffetteria, al bistro e al cocktail bar si può trovare un banco di gastronomia con prodotti di pregio tra Dop, presidi Slow Food e chicche. Qualche esempio? Il baccalà Gadus Morhua delle Isole Farøer pescato ad amo e i caprini ed erborinati italiani e francesi. **MC**

Ingredienti

- Liquore all'arancia Amara
- China clemente
- Prosecco
- Soda
- Profumo di mandarino



THE MIXOLOGIST