

LE NUOVE APERTURE IN CITTÀ

di Jacopo Fontaneto

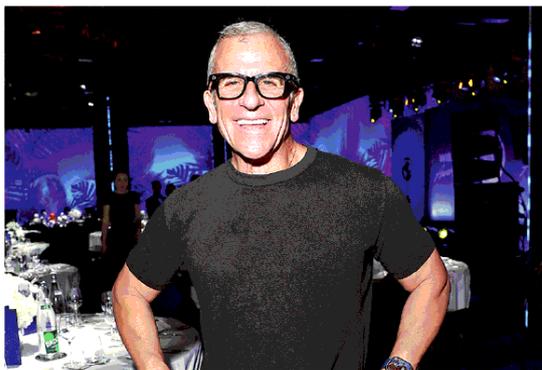
Dalla stazione di servizio gourmet firmata da Niko Romito per Enilive (è al confine tra Milano e Sesto San Giovanni, si chiama Alt - Stazione del Gusto), all'ex concorrente di Masterchef Valerio Braschi che si colloca dirimpetto al Duomo per la sua terza scommessa di cucina (dopo il romano 1978 e il più recente Vibe meneghino). C'è davvero tanto di nuovo sotto il sole delle recenti - e prossime - aperture milanesi con big della ristorazione che sbarcano, cambiano indirizzo o raddoppiano la posta in gioco. Un gran movimento senza soluzione di continuità: questa sera aprirà anche l'esclusivo omakase Hatsune Zushi firmato da Katsu Nakai da Ronin Milano (via Alfieri), primo ristorante stabile fuori dal Giappone firmato dal grande sushi-master giapponese, la cui famiglia tramanda da quattro generazioni il titolo di shokunin (parola difficilmente traducibile, che richiama il concetto di maestro eccellente che ricerca la perfezione). Solo dieci i posti disponibili per ogni servizio, al costo di 160 euro per un range di 12/15 piccole portate cotte e crude. In ogni caso, avvertono al telefono, «è tutto prenotato sino a fine febbraio».

Crescerà sicuramente l'universo dei ristoranti di Leonardo Maria Del Vecchio anche al di fuori del quartier generale di via Fiori Chiari, dove è consolidato il tritico dei ristoranti Vesta-Fiori Chiari-Trattoria del Ciumbia. Dopo l'acquisizione di Twiga, si parla di un'apertura del brand a Milano nel 2025 mentre l'insegna di Vesta dovrebbe raggiungere pure Monte Carlo (lo scorso anno aprì a Portofino). Non è tutto: Del Vecchio è entrato con una partecipazione nella società che ha da poco inaugurato il ristorante Carnissage in Moscovia (via Varese). Con lui altri partner, tra cui il capofila Martino Uzaut, che è il principale importatore in Italia di carne Rubia Gallega. Un vasto brand da tenere d'occhio

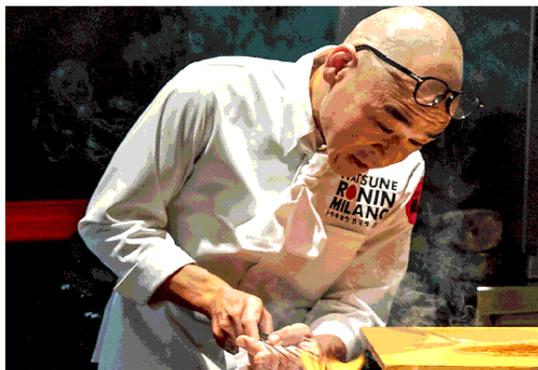
# La prima volta di Ronin il sushi master guida le novità per gourmet

perché potranno seguire nuove aperture e, a breve, un'espansione anche fuori dai confini della città. È atteso in primavera il varo del nuovo DaV firmato dai fratelli Cerea, che aprirà in zona Montenapoleone in partnership con Louis Vuitton (un primo DaV è già presente a CityLife). In zona potrebbero arrivare anche altre firme stellate, ma sono tutti work in progress. E chissà se il 2025 vedrà la tanto attesa comparsa (da parte dei follower) delle prima insegna italiana di Salt Bae: un suo arrivo a Milano era già stato annunciato gli scorsi anni, ma i tempi evidentemente si sono allungati. Intanto Nusret Gökçe rilancia e, in un video, cita nuovamente Milano tra le città su cui punta di sbarcare (insieme a Roma, Napoli, Città del Messico e la Cappadocia). Insomma, il sale dell'attesa non manca di certo.

Nel mezzo ci sono altre curiosità, come 'la Chiatta' che, da poche settimane, ha alzato la cler in via Casale 8 ricreando l'atmosfera dei Navigli con arredi e foto vintage. Uno scenario movimentato, quindi, dove si segnalano anche altri nomi noti del mondo gastronomico approdati nell'ultimo anno in città: uno su tutti il siciliano Pino Cuttaia, due stelle Michelin in Sicilia, il cui presidio milanese ispira il nome a un suo piatto-firma, "Uovo di seppia" (è in via Vespucci); annunciato altresì il raddoppio di Max Mariola, che a breve affiancherà un nuovo bistrot in Moscovia all'ormai



▲ **Mariola** Lo chef romano apre un nuovo bistrot in via Moscovia



▲ **Ronin** Katsu Nakai apre il primo ristorante stabile fuori dal Giappone



▲ **Masterchef** Valerio Braschi al The View con alcuni suoi grandi classici



▲ **Due stelle Michelin** Il ristorante di Pino Cuttaia è in via Vespucci

## La collaborazione Bastianich e la linea di burger a suon di musica

Joe Bastianich imbraccia la chitarra e improvvisa in piazza Duomo un concerto tra la gente. Una performance inattesa per dare il via ieri mattina alla nuova linea di burger che il gastronomo e personaggio tv ha selezionato per McDonald's. Altrettanto curiosa l'esibizione dei Food Ensemble con una performance che ha mixato i suoni

tratti dagli ingredienti principali (Dop e Igp) presenti nei nuovi tre gusti My Selection: quindi il ritmo del coltello che taglia il Radicchio di Chioggia o la mela Alto Adige; oppure la fusione dell'Asiago e il tac cadenzato delle gocce di Aceto Balsamico di Modena, per chiudere con lo Speck Alto Adige che rumoreggia sfrigolando. j.f.



▲ **La presentazione** Il gastronomo e personaggio tv

radicato indirizzo di via San Marco. Intanto, dal The View by Valerio Braschi, il vincitore di Masterchef 6 ripropone alcuni suoi evergreen come i 'cappelletti ripieni di lasagne di Nonna Bruna' e trova anche il tempo per riprogrammare la costoletta alla milanese: dissossata, con vitello frollato, panatura al panko con uovo condito con Parmigiano e rosmarino. Cotta al sangue, è quindi accompagnata da maionese alla gremolata (prezzemolo e limone in scorza e succo) e "osso commestibile" ricreato con il fondo di vitello rielaborato in consistenza croccante.

## Il bilancio

# Poldi Pezzoli, anno record con Piero della Francesca

di Teresa Monestiroli

Anno record al Museo Poldi Pezzoli che chiude il 2024 con il dato eccezionale di 82 mila visitatori, numero mai raggiunto prima in via Manzoni, che può sembrare basso in termini assoluti e rispetto ai musei più importanti, ma corrisponde a un incremento degli ingressi annui dell'80 per cento rispetto al 2023. Merito senza dubbio della mostra-dossier su Piero della Francesca che per la prima volta dopo 500 anni ha riunito nelle sale della piccola casa museo milanese tutte le tavole ancora esistenti del

Polittico degli agostiniani, riuscendo a ottenere prestigiosi prestiti da New York, Londra e Lisbona, e che ha attirato un pubblico di 50 mila persone fra milanesi e turisti, italiani e stranieri. Ma, bisogna riconoscerlo, merito anche dell'effervescenza che si respira al Poldi Pezzoli da quando, nel gennaio del 2023, è arrivata la nuova direttrice Alessandra Quarto, che ha risvegliato un museo pieno di tesori.

«Siamo davvero soddisfatti dei risultati ottenuti nel 2024 - commenta Quarto - : è stato un anno importante, lo sapevamo quando ci siamo imbarcati nella difficile

Più 80% di visitatori Alessandra Quarto "Abbiamo risvegliato un museo"



Il restauro dell'opera del Pollaiuolo

operazione di riunire tutte le tavole del Polittico di Piero della Francesca, ma il successo è andato ben oltre. Quello di cui sono più contenta è la partecipazione del pubblico alle nostre attività, sempre sold out e la curiosità, l'entusiasmo che ci hanno manifestato i visitatori. Abbiamo risvegliato un museo dimostrando che è un organismo vivo». Le iniziative in questi ultimi dodici mesi sono state tante: dal riallestimento di alcune sale - il lavoro proseguirà nel 2025 -, al nuovo sito internet fino al podcast che racconta alcuni tesori nascosti nelle pieghe della variegata collezione di opere d'arte, orologi,

gioielli armi, tappeti messa insieme da Gian Giacomo Poldi Pezzoli ed esposta dal 1881. Grande attenzione ha ricevuto anche l'operazione del restauro a vista della Dama del Pollaiuolo, il primo organizzato al Poldi Pezzoli, «che ha riproposto interesse verso le attività più importanti dei musei, ovvero la ricerca scientifica, la tutela e la conservazione del patrimonio artistico» conclude Quarto. Il 2025 riserva altre sorprese: la prima è una mostra monografica sul pittore rinascimentale Andrea Solario in collaborazione con il Louvre che a fine marzo porterà a Milano opere mai uscite dalla Francia.