

TAVOLA



ZUNINO E L'ESSENZIALITÀ DEI SAPORI

DA MIMMO MILANO C'È UN NUOVO CHEF. LIGURE, MANIACO DELLE MATERIE PRIME, EMOZIONA RISPETTANDO I GUSTI
di Mariella Tanzarella



Mimmo Milano in via Sirtori

Un bell'ingresso nella ristorazione milanese. Il luogo, Mimmo Milano, e il titolare, Mimmo Di Vivo, timoniere esperto, restano uguali. Bene. Ma cambia lo chef. Davide Zunino è giovane, entusiasta, bravo. Ci sono tanti chef stellati bravissimi che maneggiano gli ingredienti come note musicali e ne traggono armonie. Ma dopo un po', cioè dopo tante prove, tante visite, tanti piatti, tanti apprezzamenti, il palato si stanca della sovrapposizione di sapori e anela al monogusto, o quasi.

Nella cucina di Zunino (ligure, quindi maniaco sulle materie prime, e allenato alla scuola spa-

gnola, molecolare e dintorni) però si riesce ancora a emozionarsi, e i gusti, benché sovrabbondanti, si sposano bene e soprattutto sembra che si staglino netti, per cui ognuno ha la sua parte e procura piacere.

Nella baita chabby-chic, con tovaglie di lino e luci rispettose, la lista suggerisce tentazioni che poi mantengono tutte le promesse. "Gambero rosso in carpaccio con topinambur, puntarelle, ravanello e acqua di polpo caldo allo zenzero e coriandolo", tra gli anti-pasti, è un magnifico incontro di crudo e cotto, di essenzialità del gambero e del topinambur a fette sottili e di opulenza dell'acqua di polpo aromatizzata, versata al momento nel piatto. Insalata di frutti di bosco con sorbetto al litchi e zuppa di olio caldo, al dessert, chiude in bellezza con un'esplosione di freschezza zucherina, i frutti si distinguono, il sorbetto e l'olio caldo li esaltano. In mezzo, ci sono primi e secondi di estrema bontà (fra gli altri, risotto alla rapa rossa, gambero crudo, limone sotto sale, semi di papavero e midollo di bue; carcé di agnello al miele e rosmarino, insalata di agrumi all'olio di vaniglia e mostarda di pere). Ascoltate i consigli del sommelier Stefano Cattelan (anche lui new entry), appassionato conoscitore dei segreti delle bottiglie. ●

Dove

VIA SIRTORI

Mimmo Milano, via Sirtori 34, tel. 0220242006, chiuso la domenica (a dicembre sempre aperto), sui 55 più i vini