

Gentleman

MF
MAGAZINE
FERRARI



IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 187 - FEBBRAIO 2014

CLASSIFICHE
ESCLUSIVA: LA TOP 100
DEI VINI ROSSI ITALIANI

FISHERMAN
SULL'ONDA DI HEMINGWAY,
LE BARCHE DA
PESCA PIÙ PERFORMANTI

OROLOGI
I MAGNIFICI 7 DEDICATI
ALL'AVIAZIONE

Pietro Giuliani,
fondatore e presidente
del gruppo Azimut,
con la Ferrari 250
Europa Prototipo.



HAPPY FEW

IL PIACERE (E NON SOLO) DI QUELLE STORICHE

PEROCA, MA ANCHE HYPERCAR, NEL PRIMO E UNICO FONDO DEDICATO AGLI
ESCLUSIVISTI E AI GRANDI COLLEZIONISTI. A LANCIARLO, IN ITALIA E NEL
MONDO, È PIETRO GIULIANI, PRESIDENTE DI AZIMUT. PER GUADAGNARE DIVERTENDOSI





Gli interni della Trattoria del Ciumbia, curati da Dimorestudio, sono ispirati alla Brera anni 60, dal mix di opere alle pareti, alle sedie di Magistretti, fino alle posate di Giò Ponti. Sotto, il disco club.



Ciumbia! che buono

L'ESPRESSIONE DI MERAVIGLIA DEL DIALETTO MILANESE DÀ IL NOME A UNA NUOVA TRATTORIA CHE PROIETTA NEL FUTURO LA TRADIZIONE E S'INSERISCE TRA GLI INTEPRETI DELLA CUCINA MENEGHINA CONTEMPORANEA CON TRIPPA E RATANÀ

DI GIULIANA DI PAOLA

LA MILANESE GUARDA AL FUTURO. Bandiera della cucina meneghina, la cotoletta torna a testa alta, coronata dalla sua panatura perfettamente dorata di frittura in burro abbondante, sui menù di ristoranti fine dining e osterie tipiche riviste in chiave moderna. Dietro a questo ritorno alla tradizione non c'è una facile operazione nostalgia cucita addosso a quaranta-cinquantenni cresciuti con le recensioni di Gianni Brera, giornalista sportivo dall'appetito pantagruelico quanto la sua erudizione, che ha educato alla buona tavola tutta la generazione che ascoltava Gaber e Jannacci, Cochi e Renato. Non a caso la colonna sonora trasmessa a nastro in filodiffusione alla Trattoria del Ciumbia.

E Ciumbia, accidenti, esclamazione di stupore del milanese doc, viene da ripetere come un mantra varcata la soglia della terza apertura del gruppo capitanato da Leonardo Maria Del Vecchio, quartogenito erede del patron di Luxottica, e maggior azionista della holding Tsf, sigla che



Paolo Rollini, executive chef del Ciumbia, ha ideato un menù di piatti tipici rivisti in chiave moderna, come la Lasagnetta di quinto quarto e foie gras con giardiniera di verdure, a sinistra.

sta per Triple Sea Food, fondata con tre amici e coetanei. Il triplete si è svolto nel giro di un anno e mezzo. Partiti nel 2022 con Vesta, fine dining che ha riportato Brera al suo baricentro di storico quartiere milanese strappandolo alla fiumana di turisti in pellegrinaggio all'Accademia. Il gruppo ha aperto poi Casa Fiorichiari, e un laboratorio per panificati e dolci che serve per tutti i locali del gruppo, rafforzando «il progetto del food district di Brera» nei piani di Tsf holding, come racconta il ceo e co-founder Davide Ciancio e mentre lo si ascolta viene un naturale parallelo con Giacomo e la sua progressiva colonizzazione di via Sottocorno. Per terzo è arrivato, appunto, il nuovo format dell'osteria milanese contemporanea che si è concluso ora con l'apertura ufficiale della Trattoria del Ciumbia, a gennaio, dopo il breve soft opening di dicembre, per stampa e amici per testare il terzo indirizzo di via Fiori Chiari. Ancora non è arrivato il mitico carrello dei bolliti, sì, al trenten-



ne Ciancio brillano gli occhi mentre pronuncia l'espressione, ma qui tutto è filologicamente perfetto da trattoria milanese 2.0 eppure Brera anni 60 in ogni dettaglio curato da Dimorestudio di Emiliano Salci e Britt Moran, dalle piastrelle mosaicate alle posate Giò Ponti, dalle sedie di Magistretti al mix di quadri come nei locali dove Aligi Sassu, Nanda Vigo e Bonalumi pagavano i conti in tele e bozzetti, eppure così moderno visto dal bancone bar all'ingresso all'oblò del disco club del piano inferiore, niente Cerutti Gino qui, ma dj set super modaioli. Ma la magia distopica della trattoria 2.0 al Ciumbia la fa soprattutto il menù di Paolo Rollini. Un gigante in senso letterale lo chef piemonte-

Il Ratanà, ristorante di Antonio Albanese, aperto nei primi del Duemila con lo chef Cesare Battisti, co-autore del manuale della Cucina milanese contemporanea (Guido Tommasi).

se doc che ha già curato l'offerta di pairing di un'icona sacra ai milanesi come Il Camparino in Galleria. Anche nel menù qui in Fiori Chiari di piatti icona ce ne sono già parecchi.

A parte agnolotti, tortelli di zucca e il tris di risotti (alla milanese, con lo zafferano, alla monzese, bianco con la luganega, e al salto), tra i primi spiccano i cannelloni di

polenta ripieni di formaggio e cardi, sorprendenti per gusto e consistenza. Ma il capolavoro assoluto è tra i secondi con la Lasagnetta di quinto quarto, che torreggia anche al palato grazie a quel velo di foie gras nascosto tra sottili fette di lingua e tagli poco nobili e molto gustosi. La milanese non può mancare e per di più si può scegliere se alta e bassa



*Tra i segreti del successo
di queste trattorie 2.0
c'è il calore dell'atmosfera*



a seconda del gusto del cliente perché, come per gli amanti del Martini cocktail a base gin o vodka, anche qui l'unica ortodossia accettata è la perfetta esecuzione. Un'altra chicca da intenditori è nel menù dei dolci. Tra panettone e zabaione, riso latte e zuppa inglese, c'è anche la Barbagjada, una cioccolata calda con caffè e panna di moda nell'800, qui rivista e corretta in formato torta.

L'operazione di recupero filologico della tradizione milanese è iniziata un decennio fa al Ratanà, ristorante dell'attore Antonio Albanese all'ombra dei grattacieli di Porta Nuova e del polmone verde della Biblioteca degli alberi. Guarda caso, lo chef Cesare Battisti è autore, a quattro mani con Gabriele Zanatta, del manuale di *Cucina milanese contemporanea* (Guido Tommasei editore).

La rivoluzione poi è continuata a suon di quinto quarto con il Trippa. «Abbiamo fortemente voluto ispirarci al modello italiano di ristorazione per eccellenza, quello della trattoria. Formula che punta tutto sulla semplicità, sul gusto, sulla sostanza, sulla materia prima e sull'accoglienza», racconta Pietro Caroli che con Diego Rossi

Diego Rossi cuoco del Trippa, il locale dedicato al quinto quarto ideato con Pietro Caroli in Porta Romana. Aperto solo a cena, è caratterizzato da un'atmosfera informale.



ha dato vita a Trippa. «Nei clienti c'è una crescente attenzione alla qualità e una predilezione per un ambiente familiare». Ed è proprio l'atmosfera il segreto del successo di queste trattorie 2.0, come Trippa, oltre ai fuori carta, «che stuzzicano la curiosità di chi

è alla ricerca di un motivo per tornare a trovarci», conferma il socio del cuoco che tiene a non farsi chiamare chef. «Sono frutto dell'istinto di

Diego e della sua voglia di sorprendere. Quasi tutti i nostri piatti hanno una componente vegetale predominante e una di carne o pesce che li completa. Abbiamo invertito i ruoli, facendoli diventare il contorno delle verdure». Perché la tradizione ora guarda al futuro. 

