

# A tavola vince la tradizione

*Le contaminazioni dal mondo non cambiano i menù delle feste*

**Nelle cene e nei pranzi spazio ai sapori delle tante etnie che popolano Milano ma cappone e panettone restano leader**

**CATERINA MACONI**

**A**nche i più tradizionalisti stiano tranquilli: per le feste il menù "storico" meneghino è preservato. Tortellini, cappone e panettone non hanno nulla da temere. Se negli anni le contaminazioni da altre cucine, nostrane ma anche straniere, hanno proposto incursioni gastronomiche ricche di proposte alternative, le tendenze per questo 2016 mostrano come la richiesta di piatti tipici goda di buona salute.

Non che la voglia di sperimentare sia venuta meno, anzi. La curiosità continua a essere viva, ma affianca la domanda dei cibi simbolo, quelli per intenderci che ricordiamo troneggiare sulle tavole delle nonne e non solo.

Proprio alla figura della nonna si ispira una new entry del menù di Natale della storica macelleria Pellegrini: si chiama "Buta dentro della nonna Ida". Un piatto friulano dove trovano posto maiale, pollo, tacchino e fesa, tutti insieme. Ma in negozio le richieste di cappone e arrostiti farciti sono sempre alte.

«Le novità sono apprezzate anche dalla "sciure" – spiega il proprietario Giorgio Pellegrini, che è presidente dell'associazione Macellai della Confcommercio milanese – io stesso porto idee nuove dai miei viaggi, come quella di quest'anno: una ricetta con l'agnello dalla Scozia». Pellegrini nota con il passare del tempo che «prima si vendeva il pezzo di carne e basta, ora i clienti sono curiosi e chiedono come cucinarlo». Le vendite vanno bene e come Associazione segnano un +2% sul 2015: «Il lavoro è raddoppiato dal 2005», complici anche i giovani «che sono molto attenti». C'è davvero una nuova cultura

del cibo nelle nuove generazioni.

Gli anfitrioni stellati dei ristoranti e delle osterie milanesi accolgono i clienti con menù fortemente ancorati al passato: «Parto dalla tradizione, poi apporto qualche variante», puntualizza lo chef Claudio Sadler. Lenticchie, cappone e panettone sono sempre serviti sulla tavola del suo ristorante, il Sadler. «Quello che è cambiato è il numero di portate, che si è ridotto. Si mangia meno: no alle grandi abbuffate e ai cibi ipercalorici». C'è grande richiesta «di qualità, e spesso si predilige il pesce alla carne».

Anche la scelta di Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno va in questa direzione. Lo chef - che come Sadler è nel direttivo di Epam, l'Associazione dei Pubblici esercizi - usa prodotti identitari, anche se con qualche piccola variante. «Il cliente cerca quasi il cappelletto dove è riconoscibile l'impronta del dito di chi l'ha fatto», racconta. Proprio come una volta.

Un osservatorio privilegiato è quello di chi governa le cucine dei ristoranti degli hotel del centro di Milano e può monitorare i gusti di turisti stranieri. Antonio Guida, lo chef del Mandarin Oriental, propone «prodotti della tradizione con varianti preziose», ingredienti che arricchiscono di sapori le ricette. E quindi tra le sue portate trovano spazio caviale, tartufo, ostriche. «Piaccono e sono richiesti. Per esempio i tortelli non li facciamo in brodo ma con il sugo di fagiano», spiega. «La clientela internazionale si affida a noi, spesso vogliono conoscermi e chiacchierare per farmi domande sui piatti». Non a caso il tavolo più gettonato è quello che si trova proprio in cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

