

CESTE NATALIZIE La mappa dei gourmet

Dai tortellini al cappone Ecco gli indirizzi per fare un cenone doc

Così i migliori negozi della città preparano le specialità della tradizione. Per tutti i gusti e (quasi) per tutte le tasche

Mimmo Di Marzio

■ Siamo d'accordo che quest'anno, per colpa dell'austerità, il clima natalizio non è proprio dei migliori e anche le strenne, come gli addobbi cittadini, saranno al lumicino. Ma forse proprio per questo quasi nessuno rinuncerà ai cenoni e ai pranzi delle feste canoniche che, come impone la tradizione, spaziano tra affettati e pasta fatta in casa, patè e capponi, cotechini e l'immancabile panettone: insomma le classiche leccornie che fanno bella scena nelle ceste natalizie dei gourmet. E allora, per i cultori del gusto, vediamo dove trovare in città le eccellenze per la tavola più importante dell'anno. Cominciamo dagli antipasti dove il patè fa da padrone. «Classico»

quello di **Peck** (via Spadari 9), uno dei templi della gastronomia meneghina fondato dal 1883 dal «salumiere di Praga» Francesco Peck. Gettonatissimo il suo patè di vitello (70 euro al chilo) e a Natale anche quello di fegato d'oca fresco (150 euro tre etti). Ricercato quello che si trova alla **Macelleria Annunciata** (via dell'Annunciata, 10) e da **Pregiate Carni Piemontesi** (via Montepulciano 8), due botteghe gestite dai mastri macellai Mauro Brun e Bruno Rebuffi. Le loro «ceste» propongono un ottimo foie gras francese, scelto direttamente sulla base di una esperienza trentennale nel mestiere, a un prezzo che varia dai 18 euro (50 grammi) ai 44 euro (130 grammi). Affettati, cotechino e cappelletti sono altri elementi essenziali

per il pranzo del 25 dicembre. Ottimi - provenienti proprio dal cuore della salumeria italiana di qualità, l'Emilia e in particolare il parmense - si trovano da **Parma & Co.** (in corso Garibaldi angolo via Tessa). È una tipica salumeria parmigiana che propone autentiche chicche, come il Cotechino artigianale Allinovi (una selezione speciale per Parma & Co.) a 19 euro al chilo, la Mostarda artigianale Rosa di Parma (9 euro la confezione da 250 grammi). Per Natale (ma non solo), Parma & Co. mette sul banco anche dei magnifici cappelletti di stracotto per 49 euro al chilo. Per quanto riguarda i tortellini, invece, il numero uno in città resta il **Salumaio di Montenapoleone** (via S. Spirito 10) che li propone a 30 euro al chilo; per intendito-



IN VETRINA

Gastronomie e macellerie si preparano al tour de force dei cenoni di Natale e Capodanno. Malgrado la crisi, gli italiani a tavola non risparmieranno



ri i tortelloni ripieni di zucca e quelli di brasato (35 euro al chilo), fino ad arrivare al top con quelli al tartufo (80 al chilo). Il secondo, a Natale e a Milano, abitualmente è una carne bianca pregiata lessata, come la fara-

ona o il cappone. Anche in questo caso, per trovare la migliore qualità, conviene fare un salto alla **Macelleria Annunciata** o alle **Pregiate Carni Fiemontesi** che offrono un ottimo cappone nostrano (30 euro al chilo) op-

pure il fantastico cappone di Morozzo (allevato a terra e nutrito solo con alimenti di origine vegetale, è un presidio Slowfood e costa 33 euro al chilo). Per i palati fini, altri due indirizzi preziosissimi sono la **Macelleria Pellegrini** di via Spallanzani 6 in Porta Venezia, e **Ercole Garlaschè** di via Tabacchi 2, quest'ultima molto accreditata proprio per il cappone. Chi ama il cotechino, invece, sap-

AL TOP

Da Peck al Salumaio all'Annunciata, obbiettivo alta qualità

pie che tra i migliori figura ancora una volta Peck di via Spadari ma anche la **Rosticceria Leoni** di corso Venezia 7/1.

Infine il panettone, il dolce classico per il Natale dei milanesi. In città sono rimasti ottimi artigiani che sfornano un prodotto di altissima qualità. I panettoni migliori, secondo gli estimatori del dolce tradizionale italiano più conosciuto all'estero, sono quelli di **Marchesi** (via Santa Maria alla Porta, 11/a), di **Cova** (via Montenapoleone, 8) e di **Biffi** (corso Magenta, 87). Ma fuori porta si fanno strada validissimi outsider che non hanno alcunché da invidiare ai più blasonati colleghi, come la pasticceria **Di Campagna** a San Felice, specialista in dolci artigianali.

giandomenico.dimarzio@ilgiornale.it