



FRESCHI D'ITALIA

Sono arrivati i freschi da collezione

SCOPRILI!



CORRIERE DELLA SERA **La Cucina** gli uomini della casa

ACCEDI | SERVIZI | BU | FB | TW

Cerca

MILANO | CIVILIA

Home Cerca ricette Cucina regionale Scuola di cucina Vini Ricette o lettori Blog In edicola

LA CLINIQUE cosmesi e trattamenti **Prenota la tua visita gratuita con il chirurgo plastico** **Numero Verde 800 86 46 88**
www.laclinique.it

Corriere della Sera - Cucina - Blog: Food & Go - Argentino con charme

Il piacere di mangiare con gusto **FOOD&GO**

FOOD&GO / cerca nel blog CERCA

ARVAL la cosmetica svizzera dal cuore italiano

Con lesactifs diventa testimonial delle prossime campagne Arval

31 **Argentino con charme**



Una lunga sala con le vetrine affacciate alla strada, ma l'interno, la sera, si intravede appena, grazie alle luci basse dai toni caldi; alle pareti cariche di oggetti e ricchi arredi in legno d'impronta coloniale, che danno immediato senso di rilassante spazio fuori dal tempo. Dalla zona bar all'ingresso, dove gli irriducibili dell'aperitivo possono trattenerci confortevolmente, la lunga sala si snoda e si allarga verso il fondo, dove, appena visibile, è una saletta intima ideale per piccoli gruppi. Non capita spesso di trovare tanta atmosfera e charme in un ristorante di cucina **carnicera**, ma El Porteno fa eccezione: nato dalla sapiente ristrutturazione di uno storico quanto decrepito locale e dall'intuito di Fabio Acampora e del suo socio Sebastian, veterani di tanti ritrovi milanesi di successo (Living, Exploit, Circle), è oggi uno dei più gradevoli luoghi nel centro di Milano dove trascorrere la sera in dolce compagnia, gustando ottime carni in stile sudamericano: manca, infatti, il tono esagerato, un po' vampiresco, di certe churrascherie che assediano con spiedoni gocciolanti l'ospite, mentre si punta su una carne proposta in chiave soft: una cucina non invadente e stimolante la curiosità, perché attualizza, e in un certo senso sdrammatizza, il rituale stereotipato dell'abbuffata in stile sudamericano.



El Porteno propone i classici della cucina argentina riletta in chiave agile e golosa, senza esagerare nelle quantità e con qualche riuscita contaminazione europea. Sashimi di fassone piemontese e insalata di lingua marinata in aceto, uova strapazzate con Pata Negra, il riso Basmati con verdure di stagione, e, a seguire, il lomo fofe gras e la Tartare especial non appartengono esattamente alla tradizione sudamericana, ma si amalgamano bene con le tradizionali empanadas miste e la sequenza di carni grigliate in ampia scelta (incluse interiora come animelle e rognoni) che vengono servite di seguito. Ricchi contorni di verdure crude, insalate miste, patate fritte e al forno e per finire una lunga lista di dolci tipici: dai panqueque con dolce di latte o con mela e rhum alla torta di mele e al "soffice" alla cannella.



La cantina è ricca e internazionale, con etichette da Chile, Australia, Sud Africa, Argentina, Israele e Francia, e una selezione molto vasta di vini e spumanti italiani. Il ritmo della cena è rilassato e permette di gustare la buona qualità nel piatto senza limiti di tempo. Unica avvertenza, per i veri appassionati di carni grigliate, è insistere con decisione sulle cotture brevi: i gauchos, infatti, non amano in genere la carne al sangue e tendono a cuocere troppo anche le normali bistecche!

El Porteno, viale Gian Galeazzo 25, Milano tel. 02.58.43.75.93

FOOD&GO / Alex Guzzi

Alex Guzzi
Nato a Milano nel 1952, maturità classica: facoltà di Agraria, diplomato illustratore alla Scuola d'arte del Castello di Milano. Ha lavorato come illustratore fino al 1991, su temi di natura e alimentazione. Gastronomo e sommelier, traduttore dall'inglese e autore di diversi volumi e guide, ha collaborato dal 1990 con Capital. Dove e Touring Club su itinerari e speciali a tema enogastronomico e dal 2005 con Identità Golose di Paolo Marchi. Dal 2000 firma la rubrica quotidiana A tavola (recensioni di ristoranti) sull'edizione milanese del Corriere della Sera, oltre a rubriche di vini e gastronomia su Gente, Chi-Salute e Fofol.

FOOD&GO / le categorie

- Andar per cantine
- Cibi rari e gustosi
- Cucina in tv
- Cucinisti famosi
- Le cucine di Milano
- Luoghi del cuore

FOOD&GO / più letti

Vivace, Adagio e Minuetto, dirige Gualtiero Marchesi
Milano Food & Wine, l'apripista di Identità Golose
La sfida di Eat's
Gli storioni di Calvisano
In cantina con Walter

FOOD&GO / ultimi commenti

Successo inevitabile.
22.02 | 17:18 Lettore_201122

Lo chef
08.11 | 11:40 galdvino

SPETTACOLARE
02.11 | 19:28 Lettore_222912

Ottimo, anzi Massimo
16.10 | 22:16 Lettore_73206

Quella plattessa che ci piace tanto
02.10 | 17:03 Alex Guzzi

FOOD&GO / archivio post

12/2012 - 2012

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FRESCHI D'ITALIA più da collezione

COLLEZIONALI TUTTI!



FRESCHI D'ITALIA più da collezione

COLLEZIONALI TUTTI!

FRESCHI D'ITALIA più da collezione

COLLEZIONALI TUTTI!

FRESCHI D'ITALIA più da collezione

CERCATI TROVATI SELEZIONATI



FRESCHI D'ITALIA più da collezione

CERCATI TROVATI SELEZIONATI

FRESCHI D'ITALIA più da collezione

CERCATI TROVATI SELEZIONATI