

Milanodabere.it

Mi piace 19

LAVORO | CONTATTACI | PUBBLICITÀ

Cerca nel sito

HOME

SPETTACOLI E CONCERTI

ARTE E CULTURA

RISTORANTI

NIGHTLIFE

CINEMA

WELLNESS

FUORI PORTA

TURISMO

RISTORANTI

CARNE

PE.SCE

GIAPPONESI

INDIANI

MEXICANI

TUTTE LE CUCINE

ROMANTICI

BEMPIONE

NAVIGLI

TUTTE LE ZONE

A-Z

TOPIC

Competition (Omaggi)

GUIDE

Hotel Experience

Arredamento

Home » News » Food » Danzando con la tenerezza

Danzando con la tenerezza

Mi piace

Invia

Tweat 0

+1 0

AUTORE

Cristina Viggè

DATA NEWS

lunedì 27 febbraio 2012

ARGOMENTI

El Porteño, Maxelá, Barbacoa, Churrasco, Asado



PUBBLICIZZA LA TUA ATTIVITÀ

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra NEWSLETTER

Riceverai info su "Eventi a Milano"

ISCRIVITI

 Accetto l'informativa della privacy

1 / 16 Preparando la carne per la parilla de El Porteño



La carne fa il giro del mondo. Ballando su griglia, spiedo e parilla

È rossa o bianca. Virtuosa di proteine. E con una spiccata attitudine alla tenerezza. È la carne, cosmopolita pietanza multiligue e multiforme, capace di sposare preparazioni diverse. Ballando sulla *parilla* in Argentina, sulla griglia in Italia e sul lungo spiedo in Brasile. Ecco allora qualche indirizzo ambrosiano dove degustarla secondo il triplice rito saporito. O in prelibate rielaborazioni.

TANGO - Carismatica, sensuale e ospitale, somiglia a una vera casa argentina. Incarnando persino nel nome la sua patria-essenza. È toasi gourmet de **El Porteño**, titolo attribuibile esclusivamente a chi è originario di Buenos Aires. Portuale capitale dalla quale giungono infatti sia il giovane chef Franco Maximiliano Piperno sia i fratelli Alejandro e Sebastian Bernardes, i soci che, insieme a Fabio Acampora (nome noto nella movida meneghina), hanno aperto questo ristorante non lontano dai Navigli. Dove tutto vien dalla fascinosa terra sudamericana. Dal personale di sala e di cucina fino agli arredi: porte, persiane, grate, vetrate, tavoli in legno, armadi e una maestosa libreria, scrigno per deliziosi *mate*. Una maison che profuma di tango e di *asado*, il piatto nazionale di carne cotta sulla *parilla*, la cui brace arde a vista nel bel mezzo delle tre sale (fra cui il bel *privé* del Polo). Pronta ad accogliere mirabilia come il *vacio* (sottopancia), il *lomo* e il *bife de chorizo* (filetto e controfiletto di manzo), le *costillas de cordero* (costolette di agnello) e quelle di vitello. Da abbinare a salse chimichurri, criolla e provenzale, nonché a puree (di zucca, di batata e di patata) servite in singole ciotoline su eleganti alzatine. E dalla *cocina*? Arrivano le *empanadas* dai variegati ripieni, le aromatiche animelle (*mollejas*) saltate con porri e Chardonnay, la *lengua a la vinagreta* e il sashimi di fassone piemontese, marinato in soia e arancia. Intanto, il calice accoglie corposi Malbec e fruttati Torrontés e la cena si chiude con *flan de vanilla* e *dulce de leche* o con *torta de manzana* (di mele). Preziosa di cannella.

PIÙ RICERCATI DI OGGI CANALE RISTORANTI

Osteria Del Mes., di Carate Brianza
Ristorante - Viale Mosè Bianchi, 57

Piccola Ischia - Via Morgagni Milano
Pizzeria - Via Giovanni Battista Morgagni

Giannino Milano
Ristorante - Via Vittor Pisani, 8

Osteria Pascone Milano
Ristorante - Viale Monte Nero, 50

Un posto a Milano Milano
Ristorante - Voa Cuocagna, 2

Tasca Milano
Ristorante - Corso di Porta Ticinese, 14

Trattoria Milanese Milano
Ristorante - Via Santa Marta, 11

Al Capriccio Milano
Ristorante - Via Giorgio Washington, 108

Acanto Milano
Ristorante - Piazza della Repubblica, 17

Il Montalcino Milano
Ristorante - Via Valenza, 17

LISCIO - Tavoli in marmo. Una grossa bilancia. E un bancone refrigerato, dove far la spesa al dettaglio. Pare una macelleria la risto-bottega [Maxelâ di via Villaresi](#), occhieggiante il Naviglio Grande.

Gemmazione milanese (ma anche torinese, livornese, riminese e romana) di una "scuola genovese" capitanata dai patron Alessandro Garrone, Marco Pedrelli e Roberto Costa. Che rispondono al motto di genuinità e fillera corta. Perché da Maxelâ (termine col quale, fra carrugi, si indica il macellaio) la carne rossa è di alta qualità: di razza fassona piemontese. Proveniente da un allevamento albese e frollata a dovere (dai venti ai quarantacinque giorni), al fine di ottenere la giusta morbidezza e la marezzatura perfetta. Per poi presentarla nuda e cruda, scottata e cotta, liscia o di aromi vestita. Cucinata sulla griglia di pietra lavica o passata in padella. Sempre nel rispetto dell'autenticità del sapore. Et voilà, dunque, madame tartare: alla mediterranea, alla francese e con bacon croccante e cipolle stufate. E poi la teoria dei carpacci e delle battute al coltello, fra cui quella alla siciliana, vivacizzata da pomodorini, capperi, olive e acciughe. Per proseguire fra tagliate e costate, grintose bistecche e tonde polpette, fiorentine veraci e cotolette dorate. E le carni "altre"? Non sono dimenticate: involtini di pollo con salvia e pancetta, hamburger di tacchino e filetto di maiale al Poggio della Scottona, il vino (blend di Sangiovese e Cabernet) creato ad hoc dall'azienda umbra Falesco. E se le lasagnette al pesto (con basilico di Pra') fanno da piacevole intermezzo, il latte dolce fritto e zuccherato suggella l'assaporare. Tanto, a pulir mani e bocca ci pensa la *picagetta*, spartano strofinaccio che fa le veci del tovagliolo.

SAMBA - E gli spiedi? Volteggiano scoppiettando al [Barbacoa](#), churrascaria lontana dal folclore carioca, vicina alla fermata metropolitana di Zara e immersa in rilassanti atmosfere. Un'insegna (unica in Europa dell'omonimo gruppo, che vanta altri locali in Brasile e in Giappone) capace di dar spazio alla convivialità non trascurando la tipicità e andando alle radici della civiltà. Grazie a pareti percorse da animali, cacciatori ed elementi naturali, ottenuti con una tecnica di pittura murale in grado di reinterpretare i graffiti rupestri. Una cornice ideale per onorare il rituale del *rodízio*, gastrogirotondo che prevede il servizio di una dozzina di differenti tagli di carne arrostiti con cura. Abilmente dispensati dai *passadores*: dalla *picanha de bola* (codone di manzo) alla *picanha nobre* (parte di punta); dal *cupim* (gobba di bue) alla *fraldinha* (diaframma); dal *bife ancho* (entrecôte) all'*alcatra* (scamone); dalla *coxa de frango* (di pollo) alla *paleta de cordeiro* (spalla d'agnello). Fumanti prelibatezze corredate da "contorni" come *farofa* (farina di manioca con le uova), banana e polenta fritte, riso e fagioli, proposti a passaggio e sempre ben caldi. Mentre freschi sono i sorbetti di mango e rum, la crema di papaya e la mousse al passion fruit che chiosano il pasto. Una curiosità: con *barbacoa* si fa riferimento alla rudimentale griglia in legno sulla quale gli indiani Arawak, al tempo dei conquistadores, cuocevano la carne. Da cui anche l'american barbecue. Ma questa è un'altra storia.

ARGOMENTI CORRELATI

- ▶ El Portefiño
- ▶ Maxelâ
- ▶ Barbacoa
- ▶ Churrasco
- ▶ Asado

COMMENTI

Non sono presenti commenti. [Inserisci il tuo commento](#)

[Cascina Selva Ozzero](#)
Agriturismo - Via Cascina Selva, 1

[Temakinho Milano](#)
Ristorante - Ripa di Porta Ticinese, 37

[In Voga Milano](#)
Ristorante - Alzaia Naviglio Grande, 122

[Osteria del Ritrovo Carate Brianza](#)
Ristorante - Via Ugo Bassi, 1

[Ristoro del Moro Agrate Brianza](#)
Ristorante - Via Don Cantini, 2

[Agorà Assago](#)
Ristorante - Via Roma

[Trussardi alla Scala Milano](#)
Ristorante - Piazza della Scala, 5

[Sadler Milano](#)
Ristorante - Via Ascanio Sforza, 77

[Ciriboga Milano](#)
Ristorante - Via Savona, 10

[Al Pont de Ferr Milano](#)
Ristorante - Ripa di Porta Ticinese, 55

[Savini Milano](#)
Ristorante - Galleria Vittorio Emanuele II

[Alice Milano](#)
Ristorante - Via Adige, 9

[Gaya Milano](#)
Ristorante - Via Scarlatti, 3

[Shangri-la Milano](#)
Ristorante - Via Lazzaretto, 8

[Rajput Milano](#)
Ristorante - Via Antonio Stoppani, 10

[Pizzeria Naturale - Via Cesare Correnti Milano](#)
Pizzeria - Via Cesare Correnti, 29

[Al Plaza Milano](#)
Ristorante - Via Panfilo Castaldi, 4

[Premiata - Navigli Milano](#)
Pizzeria - Alzaia Naviglio Grande, 2

[Mimmo Milano](#)
Ristorante - Via Sirtori, 34

[Arigatò Milano](#)
Ristorante - Viale Vittorio Veneto, 32