



segue dalla prima

TOMMASO FARINA

(...) decorato con le maioliche di Caltagirone e i pupi tanto famosi in Sicilia: giusto, no? Tavoli ampi, spaziosi e una atmosfera tranquilla saranno i successivi ingredienti preliminari alla riuscita del vostro pasto. Qui il dominus è Salvatore Intelisano, cuoco appassionato e coscienzioso, coadiuvato dalla sapienza in sala di sua moglie, Rita Orlando, che coordina il servizio.

«Nei piatti cerchiamo di esprimere l'essenza del territorio, la gente di un tempo, le suggestioni del nostro vissuto»: lo scrivono proprio i coniugi Intelisano, in cima al menù. L'omaggio è alla ricchezza gastronomica della Sicilia natia, vista soprattutto dall'angolazione della cucina di pesce, ma senza dimenticare qualche piattarello di terra.

Tra essi, tanto per cominciare, il «Piatto rustico siciliano»: arancini, caponata, involtini di melanzana, bruschette e panelle, ossia le frittelle di farina di ceci, grandissimo classico della cucina di strada isolana. Se no, i puri e semplici arancini con ragù di carne e piselli; la cappasanta gratinata; la tartara di pesce secondo mercato; il salmone affumicato accompagnato dalle panelle, come a far le veci degli aristocratici blinis.

Poi si plana direttamente sugli immensi primi piatti, tra i più ghiotti di Milano. A volte, Salvatore fa una magnifica pasta «c'anciova e muddica atturrata» (pan tostato,



L'interno della Trattoria siciliana Da Salvatore di viale Brianza [Farina]

LOMBARDIA A TAVOLA / Trattoria Da Salvatore

I bucatini alle sarde più ghiotti di Milano

In viale Brianza, i primi di pesce della cucina di Intelisano sono monumentali

acciuja, aglio e ottimo olio dell'isola), che non c'era in menù in queste settimane ma che non va mancata quando è prevista. In compenso, potete consolarvi coi bucatini alle sarde, la ricetta sicula che appunto prevede sarde, finocchietto selvatico, uva passa, pinoli e «pane atturrato» (pangrattato fatto tostare): è un monumento. E lo è pure la pasta alla Norma, approntata secondo la variante messinese: pomodoro, melanzane e ricotta al forno. E poi, i piatti di pesce: spaghetti con ricci e gamberi; paccheri con pesce spada e menta; linguine con cozze, gamberi e pistacchio.

Piatti forti? Trionfa il pesce. I calamari ammollicati, ripieni con il pane, sono eccezionali: magari potete provarli assieme alle sarde «a beccafico» e agli involtini di pesce spada in un piatto unico che si chiama «Ripieno del siciliano». Pure seducente è la pescatrice in crosta di pistacchio, nonché il pesce spada alla palermitana. I carnivori viceversa si appagheranno con le briciolette alla messinese: involtini di carne con un bel ripieno delicatamente agliato, serviti con patate fritte tagliate sottili fatte in casa da Salvatore e Alfredo, il figlio che anche lui cucina. Per finire, nessun dub-

bio: una fettona di cassata, un bel cannolo, la pasta di mandorle. Da bere, una buona scelta di vini, su una carta che dimentica di menzionare le annate. Conto? 50-55 euro col pesce, una decina di meno con la carne.

Trattoria Da Salvatore
Viale Brianza, 35
Tel. 026692784
Chiuso la domenica
SI MANGIA: panelle, caponata, pasta alla Norma
DA NON PERDERE: pasta con le sarde
IL CONTO: dai 40 ai 55 euro

Specialità pavese

Pinot dell'Oltrepò Le Cantine Torrevilla sbarcano al Vinitaly

Il vino dell'Oltrepò abbinato ai gusti e alle pietanze del Pavese. Le Cantine Torrevilla si presenteranno al Vinitaly di Verona, dal 15 al 18 aprile, con dei nuovi prodotti frutto della lavorazione del classico vitigno oltrepadano: il Pinot Nero! La Riserva 110 Noir e La Riserva 110 Nature, firmati dall'enologo Leonardo Valenti professore dell'Università statale di Milano. Tutti prodotti nella zona tra Codevilla e Torrazza Coste, area vocata alla produzione vitivinicola fin dall'epoca romana, dove Torrevilla lavora su 600 ettari di campi con 60mila quintali di uva trasformata in oltre 2 milioni e mezzo di bottiglie.

Una delle novità più importanti dello stand di Torrevilla, che sarà collocato all'autorevole Padiglione 7 del Vinitaly, sarà il focus sul territorio: la Cantina porta a Verona tutto il fascino dell'Oltrepò accompagnando i vini col salame d'oca della Corte dell'oca della Lomellina, coi caprini dell'azienda agricola I Grater e con la classica torta Paradiso della Pasticceria Vigoni di Pavia.

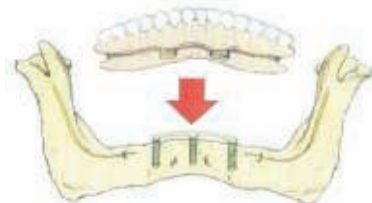
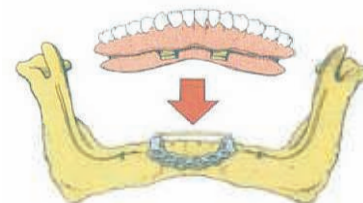
«Con il progetto legato alla zonazione dei nostri vigneti, una nuova particolare attenzione a tutte le lavorazioni in cantina, ci sentiamo pronti nel presentare all'evento del mondo del vino più importante dell'anno le nostre nuove produzioni che hanno come protagonista indiscusso il Pinot Nero. Il vitigno più difficile da coltivare in assoluto ma senza dubbio che trova nell'Oltrepò la culla d'Italia più idonea» afferma Gabriele Picchi, direttore della Cantina, aggiungendo: «La partecipazione e la collaborazione da parte di indiscutibili protagonisti del gusto e della gastronomia pavese ci permette di pensare che fare vino di qualità in Oltrepò sia una sfida molto stimolante ma soprattutto possibile».

MIRIAM ROMANO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SAN BABILA
DAY HOSPITAL

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

OLTRE 30 ANNI DI RICERCA IN IMPLANTOLOGIA
Fissa la tua dentiera con attacchi

 OSSO LARGO 3 VITI NELL'OSSO
 E PROTESI CON ATTACCHI

 OSSO SOTTILE IMPIANTO INTORNO
 ALL'OSSO E PROTESI CON ATTACCHI

P. IVA 06477120155 - Direttore Sanitario Dott. Giancarlo Di Giulio

MILANO - Via Stoppani 36 tel. 02 2046941/339 8402335 ROMA - Via Oglio 9 tel. 06 8546472/338 3080957
www.sanbabiladayhospital.it