

Antica Trattoria

Monluè con Arte da Mangiare aspettando l'Expo del 2015

AZIENDE ►► MILANO&LOMBARDIA

A cura della RCS Pubblicità

►► MONOGRAFIA ◀◀

Siete a Milano, ma vorreste essere miglia e miglia lontano, nella campagna lombarda o nell'entroterra siciliano... E magari non vi dispiacerebbe gustare un piatto che sa di mare (spada fresco, giguile, vongole), o ritrovare quegli antichi sapori che vi ricordano tanto la vostra infanzia, in qualche romantica osteria padana irrimediabilmente chiusa per sempre, immuni dallo stress della metropoli.

Non dovrete fare molta strada e per di più, dopo, vi sarà comodissimo rientrare al lavoro un po' più rilassati e soddisfatti: e allora imboccate la tangenziale Est di Milano e uscite a C.A.M.M...

Per non perdersi, se non avete il navigatore, tenete d'occhio il campanile duecentesco della chiesa di San Lorenzo nel piccolo borgo di Monluè, e proseguite sulla stradina asfaltata oltre la chiesa e la carrozzeria... Troverete quello che cercate.

Restaurata l'anno scorso



con grande impegno e meticolosità dagli attuali gestori (i coniugi Eugenio Anzalone, il patron siciliano ed Emilia Lomazzo, la chef lombarda) l'Antica Trattoria Monluè vi accoglierà con le sue eleganti sale, gli arredi lindi e delicati, la sua cortesia, e soprattutto la genuina e prelibata cucina, nel solco di due tradizioni agli antipodi nello stivale, quella lombarda e quella siciliana.

L'Unità d'Italia qui è perfetta, a 150 anni dalla Fondazione!

Prima che la bella stagione invogli a utilizzare anche l'ampio dehors rustico, ricavato

sotto un portico d'altri tempi, aperto sul verde circostante, vi godrete all'interno le sale e salette con camino, i decori dai colori tenui, il sottofondo musicale discreto e persino



una mostra di quadri nel salone del ristorante.

Insieme alla sua enogastronomia, ovviamente...

Se avete fame, sarà l'occasione buona per provare il ricco menu proposto agli ospiti:

antipasti di pesce, crudo e cotto, o salumi misti; un primo goloso alla siciliana (pasta alla Norma o alla mollica, tagliolini freschi con scampi e zucchini, ma anche spaghetti con spada e melanzane, pomodorini di Pachino e mentuccia; oppure un solare Risotto giallo o quello preferito da Eugenio, con arance di Ribera e scampi... Come secondo: la classica milanese con l'osso, un brasato al Barolo con polenta di farina gialla macinata a pietra, il rognoncino trifolato alla Monluè; e ancora una sfiziosa Tagliata di tonno in crosta di sesamo, o il Branzino al sale; poi la scelta di formaggi con miele e confetture, frutta e in chiusura i golosi dessert di Emilia: le crostate con marmellate casalinghe (eccellente quella di mele cotogne), o

la torta al cioccolato, morbida dentro.

La carta dei vini è di tutto rispetto e propone bottiglie "blasonate", come il Brunello di Montalcino di Fattoria dei Barbi o uno strepitoso "Sfuzat 5 stelle" valtellinese di Nino Negri... Eugenio ci tiene a ricordare anche i vini di Terredora, azienda protagonista della rinascita vitivinicola della Campania...

Infine, dicevamo, anche l'Arte... Che quest'anno è pure "da mangiare"!

L'Antica Trattoria Monluè aderisce infatti dal 2011 al progetto "Piatto Solidale d'Artista", ideato da "Arte da mangiare - Mangiare arte", Associazione culturale fondata nel 1996 presso l'Umanitaria dall'artista Ornella Piluso (Topylabris), che ha ottenuto per l'Expo 2015 il patrocinio dal Comune di Milano.

Se lo scorso anno con "Risveglio di Primavera", prima mostra in assoluto, la storica Trattoria ha presentato i quadri emozionanti di Giuseppe

Viola, densi di colori e di vita, quest'anno con le dodici tavole a colori acrilici di Gian Carlo Ferraris, propone un altro interessante artista contemporaneo, nato a San Marzano Oliveto (AT) e attualmente insegnante in istituti d'arte.

I suoi quadri insistono su alcuni "temi" simbolici: centrale quello della collina, che ha ispirato nel Dopoguerra anche alcuni celebri romanzi di Cesare Pavese.

Le opere di Ferraris "si soffermano" su immagini ricorrenti - una pianta, una cascina, un uomo, un arciere a cavallo, uno spicchio di Luna, una costellazione nel cielo notturno - che ormai svincolate dalla realtà fenomenica che le ha ispirate, assumono nella rielaborazione dell'artista una sorta di valenza universale, d'impronta mitica.

Da una sua opera, *Sori ginestre* (il "sori" indica nelle Langhe un pendio soleggiato di collina esposto a sud, ottimo per le vigne di uve Nebbiolo, quelle del Barolo),



prende ispirazione "culinaria" Emilia Lomazzo, la chef dell'Antica Trattoria, per realizzare il "piatto Solidale d'Artista" 2011: così oltre ad ammirare il quadro di Ferraris, si potrà pure "mangiarlo", sapendo che un euro per ogni "Sori ginestre" consumato verrà destinato a sfamare chi soffre la fame... Quest'anno il ricavato di un euro, moltiplicato per i piatti consumati nel locale nel mese d'aprile, andrà agli indigenti milanesi aiutati da Tazzena Benefica Onlus, l'associazione che da oltre un secolo assiste anziani e famiglie bisognose di Milano e Provincia.

La ricetta di Emilia riproduce "dal punto di vista gastronomico" l'omonima tavola di Ferraris: un classico Risotto giallo, in bella vista su piatto bordato di fiori scuri, e una figura in primo piano, "disegnata" con rognoncini trifolati in salsa al Barolo, omaggio alle Langhe.

"E' bello pensare - ha commentato Ornella Piluso, ispira-

trice del progetto - che un euro speso qui per il "piatto Solidale d'Artista" possa andare in sostegno di chi quotidianamente non ha i soldi per assicurarsi un piatto caldo..."

Info: Antica Trattoria Monluè - Via Monluè 75 - 20138 Milano.

Info e prenotazioni: telefono 02 7610246; web: www.

Info sulle mostre a Monluè: 335 326406.



Foto Stefano Valera

PALAZZO REALE

ArcimBoldo

Sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica Italiana

Milano, Palazzo Reale
10 febbraio - 22 maggio 2011

Orario: lunedì 14.30-19.30
martedì, mercoledì, venerdì e domenica 9.30-19.30
giovedì e sabato 9.30-22.30
la biglietteria chiude un'ora prima

www.mostrarcimboldo.it
www.comune.milano.it/palazzoreale
infoline 02 92 800 375

Milano Una mostra
Comune di Milano
PALAZZO REALE
SKIRA

In collaborazione con
kunst historisch museum

Con il sostegno di
CORRIERE DELLA SERA

Main Sponsor
CARIPARMA CREDIT AGRICOLE

VENDIAMO ULTIMI APPARTAMENTI
IN NUOVA COSTRUZIONE A PARTIRE DA 130.000 €

MILANO
VIA ADRIANO

RESIDENZE DI PRESTIGIO IN EDILIZIA LIBERA
MUTUI E FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI
A PARTIRE DA 2.800 €/MQ - NESSUN COSTO DI MEDIAZIONE
FINITURE DI PREGIO CON AMPIA SCELTA DI MATERIALI
APPARTAMENTI PRONTI PER LA CONSEGNA

UFFICIO VENDITE IN
MILANO - VIA ADRIANO 81 TEL. 02.26.30.90.70



GEFIM



Sede Legale e Operativa: Torino - Via Monte Asolone n. 4 - Uffici distaccati: Milano - Corso Venezia n. 8
Telefono 011.38.51.035 - Fax 011.33.22.98 - Sito internet: <http://www.gefim.it> - e-mail: gefim@gefim.it

MASSIMO NAVA

ANNO MDCCCLXXVI 5-6 MARZO

5 centesimi

IL GARIBALDINO
CHE FECE
IL CORRIERE DELLA SERA

VITA E AVVENTURE DI
EUGENIO TORELLI VIOLLIER

un libro Rizzoli