

“Nonna Domenica”, una boutique del gusto dove riscoprire i sapori della tradizione

Le mode vanno e vengono e Milano ne è, da sempre, crocevia. Il rischio? È quello di non conoscere più le tradizioni della cucina italiana che pure, a molti neofiti di sushi e sashimi, potrebbe riservare grandi e golose sorprese. Proprio per questo, nasce a Milano **“Nonna Domenica”** una piccola boutique del gusto dedicata alla cucina della nonna e ai sapori della tradizione, quelli appunto per cui non servono dizionari bilingue o costanti aggiornamenti online per capire le meraviglie presenti nel piatto. Sapori autentici, prodotti quando possibile bio e una ricerca costante della tradizione tricolore, nel materia e nella preparazione, sono questi i tratti essenziali di **“Nonna Domenica”**. L'indirizzo è di quelli da preservare con cura: **via Altaguardia 16**, a cinque minuti a piedi dalla fermata della metropolitana di Porta Romana. Meglio prenotare però allo 02-58317200. Il locale si riempie presto apprezzato da chi, in questi pochi giorni dall'apertura, ne ha già provato la qualità, l'ambiente e i prezzi non eccessivi (per un primo e un secondo si spendono 25-30 euro). Sono solo 26 infatti i coperti, così da creare un ambiente intimo seppure curato al minimo dettaglio, dove poter parlare e ascoltare senza essere assordati da vicini ingombranti o da una musica invadente. Il salotto di **“Nonna Domenica”** è solo leggermente più grande del salotto delle nonne, quello dove la famiglia si riuniva di domenica, ma ugualmente accogliente e dal gusto un po' retro che invita alla cordialità e alle chiacchiere. Sarà forse un caso ma persino la musica ascolta da **“Nonna Domenica”** si adattava perfettamente al locale: solo successi italiani dagli Anni '70

in poi, quelli conosciuti e canticchiati da tutti nonostante le mode che, nella musica come nel cibo, ogni mese invadono Milano.

-

Il ristorante nasce dall'idea di **Fabio Marengo** che nella vita si sdoppia: consulente d'azienda di giorno in Long term Partner e di sera ristoratore per passione con un locale dedicato, per l'appunto, alla nonna: "Nonna Domenica". Da sempre culto del buon cibo e del buon vivere, Marengo ha coinvolto in quest'avventura quattro soci per trovare,, secondo le sue stesse parole, "un ristorante dove potessi mangiare sano e bene prima di tutto io". La chef Ilaria, nella prima vita architetto, ha poi tramutato l'idea iniziale in realtà e ricette adeguate addirittura ai tempi moderni da ricettari pluricentenari come le "uova in crostata croccante su crema di asparagi", un piatto del 1884 portato nel futuro e offerto per 13 euro. L'idea è basata su tre semplici principi: l'Italianità: nessuna regione precisa, ma tanti spunti e ricette speciali; la tradizione: nessun ingrediente lontano dalle cucine delle nostre nonne; le lunghe preparazioni: macerazioni, frollature, cotture rappresentate da piatti "lenti" per antonomasia. Il menu poi varia spesso con proposte sempre nuove.

Il menù da "Nonna Domenica" non è fisso, ma varia con le stagioni e con le settimane. Ogni volta "Nonna domenica" propone qualcosa di nuovo, goloso e assolutamente da provare. Per questo, anche se è aperto da poco, il ristorante ha già una nutrita rigata di habitué. Da gustare, con il pane fatto in casa, l'arancino spaccato con ragù e accompagnato da culatta scelta, lo sformatino di carote con cuore fondente, il frico friulano con cialde di polenta o il polpo arrosto su crema di patate. Tra i primi meritano una menzione particolare gli Spatzle allo speck con noci e salvia, il risotto zucca e crescenza con semi di zucca o gli gnocchi al ragù bianco di agnello tagliato al coltello con scorzetta di limone e ginepro. Re indiscusso dei secondi piatti è lo stufato d'asina (ormai una rarità introvabile) o, in alternativa, la dadolata di filetto alla "Salsa Speciale della Nonna" con patate al forno e zucchine grigliate. Ottimo il Brandacujun alla ligure o il carciofo capitolino. Come dessert consigliato il castagnaccio all'antica con uvetta, pinoli e rosmarino. Il menù non esteso, pochi piatti, preparati con cura .ma che ciclicamente cambiano secondo diverse categorie: i piatti della nonna, legati alla tradizione e una preparazione lunga che riesce a sprigionare al meglio profumi e sapore, i piatti tipici della cucina regionale e le proposte per una clientela vegana o vegetariana. La cucina è saporita e leggera, anche la trazione in effetti può essere se non migliorata quanto meno aggiornata alle esigenze moderne. Il tutto accompagnato da una selezione di vini rossi e bianchi scelti tra piccole cantine italiane con una produzione sotto le 100mila bottiglie all'anno.