

Spirito conviviale e niente plexiglas ai tavoli

La scelta di Andrea Melosi, socio di "Valentino Legend" che riapre oggi, dopo il lungo lockdown, inaugurando anche l'asporto

De Gustibus

Merano Festival Il futuro del vino ai tempi del virus

Marco Mangiarotti



Fatti nel bicchiere per il Merano Wine Festival (6-10 novembre), presentato dal suo patron Helmut Kocher nei dettagli del fare. Sull'asse Merano-Milano ecco l'edizione (29) del cambiamento con lo slogan "Back to the Roots". Ritorno alle origini. Da evento per 11mila del 2019 a un maggior spazio per meno produttori e visitatori, il fuori festival nella città, piccolo, unico, bello e digitale. Turnazione su sue fasce orarie (9-13,30 e 14-19), massimo 500 persone per sessione alla Kurhaus. Percorso obbligato, una persona al tavolo, mascherina e guanti, due visitatori a un metro, con mascherina. Areazione aree. Il test Covid 19 obbligatorio per produttori e personale dell'evento, misura temperatura e registrazione. Ambulatorio medico e Sanitary Gate. Tutte cose che vedremo anche alla Milano Wine Week di Gordini ad ottobre. «Ma tutti gli eventi sono confermati», annuncia Kocher. Naturae et Purae - bio&dinamica all'Hotel Therme (72 persone), vini naturali, biologici, biodinamici, orange e PIWI, in quattro giornate e due fasce orarie. Wine - The Official Selection al Kurhaus con 122 produttori il 6 e 7 novembre e l'8 e 9, 300 visitatori per sessione. Cento per volta anche nella GourmetArena per Foods Spirits Beer - The Official Selection (366 persone). The WineHunter Area si trasferisce nelle lounge degli hotel meranesi, oltre alla lounge digitale. Catwalk Champagne abbina bollicine e chef il 10 novembre (10-15) con Milano Wine Week nei negozi di Merano. I premi The WineHunter Award diventano guida, l'e-commerce si amplia con il Gruppo Volta. Masterclass ospitate sulla piattaforma digitale sviluppata con Milano Wine Week. Nazione ospite la Georgia. Nel Gala Event del 5 novembre al Teatro Puccini (87 persone) verrà proiettato il teaser di "Wine Odyssey", il vino dalle origini al futuro. Degustazione personalizzata a distanza per chi è a casa. Festival digitale nel caso di ritorno al lockdown.

MILANO

Riapre solo oggi, dopo due mesi di lockdown, il ristorante "Valentino Legend". «Abbiamo fatto qualche cambiamento e ci siamo presi qualche giorno in più per sanificare e fare le cose per bene. Chi viene da noi troverà lo stesso spirito conviviale a cui era abituato, conservando il piacere di recarsi al ristorante» assicura Andrea Melosi, uno dei soci del locale di via Agnello che rimarrà aperto da lunedì a sabato. Melosi - proprio per non tradire l'essenza sociale del suo ristorante - si è rifiutato di mettere il plexiglas fra i tavoli, come hanno fatto altri suoi colleghi. «Con le barriere anche la semplice condivisione di una bottiglia di vino sarebbe stata impossibile. Ho accettato di installarlo solo alla cassa. Per i tavoli ho preferito, per garantire un livello di sicurezza in più alla nostra clientela, superare il distanziamento di oltre un metro» spiega il ristora-



Andrea Melosi è uno dei soci del ristorante "Valentino Legend" di via Agnello



Per garantire maggior sicurezza la distanza da noi supera il metro

tore. I posti si sono inevitabilmente ridotti: attualmente sono una settantina contro i 140 di prima. E non è l'unica novità resasi necessaria per rispettare le linee guida del comparto: così all'ingresso ora bisogna attendere

che un cameriere misuri la temperatura. Infatti in tutti i ristoranti della Lombardia l'accesso è impedito a coloro che superano i 37,5 gradi. I gel igienizzanti sono diffusi a profusione. **Il menù** è diventato "usa e getta": «L'abbiamo trasferito su car-



Torna nel meù il "Risotto Valentino" Un inno alla rinascita dopo la tempesta

ta che viene gettata dopo che si è consultata una volta. Sul tavolo i nostri avventori troveranno olio, aceto e anche sale e pepe solo in bustine monoporzionate». Sia Melosi che la sua squadra di camerieri sono obbligati ad indossare guanti e mascherina: «Ma sotto il dispositivo noi sorrideremo sempre» assicura. **Fra i piatti** ci sono tantissime conferme e qualche gradito "ritorno". I cavalli di battaglia come "L'involtino alle melanzane", le cotolette alla Milanese "rivisitate" coi funghi o rucola e pomodoro sono ancora sulla lista. E torna il "Risotto Valentino" con fiori di zucca, bresaola, castelmagno e tartufo. «Un ritorno del menù speriamo gradito: per noi è un simbolo di rinascita e di ripresa dopo il periodo di tempesta». E ci sono ancora le pizze con impasto ultra digeribile. Da oggi poi la qualità di "Valentino Legend" è anche d'asporto: i piatti del cuore potranno essere ordinati ed essere consumati anche a casa.

Annamaria Lazzari

Le botteghe che resistono

Fresco, tre locali tornati a regime È boom della "pizza da passeggio"

MILANO

La sociologia del buon gusto. E dell'attualità. Perché il cibo è una variabile importante per leggere stati d'animo, esigenze e umore di chi lo consuma. E in via Dante 16, la percezione è illuminante. Del resto, il locale di chiama «Fresco», aggettivo-sostantivo dalle accezioni positive che in questo caso diventa anche focus aggiornato sui milanesi e sul loro rapporto con la ristorazione. Come? Presto detto. Perché al flagship del famoso brand di proprietà della società partenopea Drav amministrata da Paolo Aruta c'è un dato che emerge ed è curioso: il boom sorprendente della «pizza da passeggio», realizzata con un panetto di soli 130 grammi, ma che offre il gusto e la qualità del-

la vera pizza napoletana seppure in una versione mignon consumabile all'aperto, esattamente come capita nei quartieri napoletani dove è nota come «pizza a portafoglio». Una curiosità che rivela la diffusa resistenza ad accomodarsi all'interno dei locali in questo inizio della Fase 2 ma che sta dando una grossa mano al marchio «Fresco» deciso a ritrovare la normalità pre-Covid. Il locale di via Dante è intanto aperto e a regime grazie al rientro di parte del personale in cassa integrazione, così come lo sono quello di corso Sempione 41 e di Monza. **Con un'offerta** tornata abituale per questo ristorante che punta a proporsi anche come pizzeria di qualità in un contesto stilistico che strizza l'occhio al design contemporaneo e che ai piatti più iconici della cucina partenopea (il must: gli spaghetti alla Nerano) abbina i fritti e le pizze più gettonate all'ombra del Vesuvio. C'è il delivery che sta funzionando alla grande, specie con le pizze classiche (Tricolore, Mulignana, arc.) e le «fresche» (Crudaiola Dop, Agerolana, etc.), tutte eseguite rispettando i dettami del maestro pizzaiolo Alfredo Forgione. Ma a dominare è e resta l'asporto, ovvero, il cibo da passeggio. Con



le pizette in formula snack diventate le rassicuranti protagoniste di un inedito street food. Appunto, un segno dei tempi. Neanche a farlo apposta, la società amministrata da Paolo Aruta aveva giocato d'anticipo definendosi «pizzeria innovativa» quando del Coronavirus non si conosceva nemmeno l'esistenza. Scelta profetica: aveva indicato come propria data di nascita, il... 2050.

le pizette in formula snack diventate le rassicuranti protagoniste di un inedito street food. Appunto, un segno dei tempi. Neanche a farlo apposta, la società amministrata da Paolo Aruta aveva giocato d'anticipo definendosi «pizzeria innovativa» quando del Coronavirus non si conosceva nemmeno l'esistenza. Scelta profetica: aveva indicato come propria data di nascita, il... 2050.