



▶ 29 Aprile 2015

Escursioni nella capitale del cibo

Ecco perché visitare la città dell'Expo

Milano

MARIELLA TANZARELLA

SAPESSI com'è strano, fare il turista a Milano. E allora non fate i turisti, che non è mai bello, ma i viaggiatori, i curiosi, gli avidi. E i buongustai. La città che fino a qualche anno fa latitava da classifiche di piacevolezza e mappe di viaggio adesso incuriosisce, invita, attrae il mondo. Non solo moda e design, ma arte, architettura, novità. E tavola: complice Expo, ma per una vocazione già definita, Milano diventa capitale del cibo. Fatevi tentare. Non abbiate paura delle ovvietà, ma non esagerate.

Il Duomo s'ha da vede', per forza. Già che siete lì, gustate la bella mostra a Palazzo Reale *Leonardo 1452-1519. Il disegno del mondo*. Leonardo, ricordiamolo, con Milano ebbe a che fare a lungo, ricambiando l'accoglienza con regali impagabili come i progetti per i Navigli e il Cenacolo (visite da prenotare con molto anticipo). Intitolato a Leonardo, merita anche il *Museo della Scienza e della Tecnologia*. Consiglio poco gourmet: *McDonald's*, proprio di fronte al Duomo, offre la visuale migliore su facciata e guglie. Ma a pochi passi, in via Spadari, vi rifarete con un giro da *Peck*, tempio della gastronomia di fascia alta. C'è anche una favolosa enoteca, 3 mila etichette e bottiglie di rari formati extra large. A fianco c'è *Cracco*, vale la pena. Tra i must per i gourmet, *Eataly*, su tre piani, cibi selezionati dei presidi Slow Food e non solo, ristoranti

monotematici (a self-service) e uno stellato (*Alice*), scuole di cucina. *Eat's*, in Galleria del Corso, è simile, più piccolo ma interessante.

Ed ecco la Milano che non c'era, la zona nuovissima in cui sono spuntati tanti grattacieli e la bella *piazza Gae Aulenti*, con giochi d'acqua, la divertente opera dell'artista Alberto Garutti dedicata "alle voci e ai suoni della città" (si parla in una "tromba" al piano della piazza e si ascolta al piano di sotto), ristoranti (buono *The Stage*), librerie-bistrot (*Red*, di Feltrinelli). In un'area vivace, con nuovi palazzi (uno ospita l'ottimo ristorante di Andrea Berton) e negozi (al monomarca *Zaini*, tutto cioccolato), saldata al quartiere Isola, che conserva angoli della vecchia Milano. La nuova Milano, invece, si vede dal *Ceresio 7*, con due piscine pensili e il bravo chef Elio Sironi. Ed a piazza XXV Aprile, da poco sistemata, parte corso Como, la via della movida serale di lusso, mentre *High Tech* ha design e curiosità per la casa.

In un'altra zona, se andate alla storica *Biblioteca Sormani* in cerca di qualche testo in trovabile, spingetevi ai giardinetti della *Guastalla*. Se amate la cucina etnica, andate da *Shiva* per una buona cucina indiana, da *Yokohama*, *Iyo* o *Collina d'Oro* per la fusion asiatica, che raggiunge alti livelli da *Wicky's*. Se cercate gli ingredienti delle cucine esotiche fate un giro a Chinatown: divertente, piena di negozi con cibi da tutto il mondo (forni-

tissimo: *Cathay*). Proseguendo c'è la *Fabbrica del Vapore*, bel recupero di area industriale con mostre, concerti, mercati contadini. Occhio ai mercatini settimanali all'aperto, ogni giorno in diverse vie (sul sito del Comune di Milano l'elenco).

Andate a vedere la *Darsena*, appena riaperta per la gioia delle famiglie di umani e di papere, e concedetevi la passeggiata sui *Navigli*: sarebbe meglio all'alba, senza la folla. Ma ci si va all'aperitivo o di sera (tramonti sull'acqua), fino a tardi, per i moltissimi locali.

Ci sono anche *Sadler*, due stelle, e *Carlo e Camilla in Segheria*, tra i più belli di Milano, cucina impostata da Cracco, locale studiato da Tanja Solci. Vicino all'Arena, la palazzina li-

berty che ospita l'Acquario Civico, tra i più antichi d'Europa, è l'unica struttura conservata dell'Expo di Milano del 1906. Da lì, fate un giro al *Parco Sempione*, arrivate al *Castello Sforzesco* (col nuovissimo museo della Pietà Rondanini) e alla *Triennale* (fino al primo novembre c'è "Arts & Foods", mostra in tema Expo) e il nuovo ristorante sul tetto (in cucina Stefano Cerveni). Non dimenticate la *Scala*. Se non trovate biglietti, almeno entrate a vedere la sala. Nello stesso edificio, il *Marchesino*, del geniale inventore della nuova cucina italiana, Gualtiero Mar-

chesi. Lì vicino *Montenapoleone*, con le griffe della moda. Rilassanti i *Giardini Pubblici*, dove dall'8 al 10 maggio c'è *Orticola*, tripudio di fiori, oltre al suggestivo *Planetario* e al bel *Museo di Storia Naturale*. In fondo a via delle Forze Armate, a Baggio (autobus 67), scoprirete, come in molte periferie un antico borgo, con case basse decorate da quadri fatti di piastrelle, e posti ormai rarissimi come *l'Osteria all'Antica*, vera trattoria come una volta. In tutta la città, e specie sui Navigli, occhio ai cortili, che riservano sorprese. L'acquisto più tipico: il panettone (anche allo zafferano), prodotto e venduto tutto l'anno nel negozio della storica ditta *Vergani* (via Mercadante).

**Una piccola guida
per buongustai e viaggiatori
Non solo moda e design**



LE IMMAGINI
Alcuni scorci di Milano. Qui sopra, piazza Gae Aulenti; sotto, piazza Cadorna. Nell'altra pagina, l'Expo Gate al Castello Sforzesco



