

DE GUSTIBUS

QUATTRO TAGLI
I DODICI ASSAGGI GRAN CRUDO
280 GIORNI E IL 180 DI CEREALE
PER LA MORBIDEZZA ESCLUSIVA

I GRANDI
SFIDA FRA
E SPIGARO
MORA E IL

LOCALI STORICI

«Torta della Pace»
a Villafranca
del cavalier Fantoni

NAPOLEONE III, Francesco Giuseppe e Vittorio Emanuele II firmarono l'armistizio a Villafranca per far finire la seconda guerra d'Indipendenza. E Fantoni sfornò subito la Torta della Pace. Il principe Umberto di Savoia si batté da eroe al Quadrato contro gli austriaci nel 1866. E lui gli dedicò i "Biscotti Umberto". Mascagni, nel '98, tenne la prima dell'Iris al Costanzi di Roma e lui creò veloce il "Liquore Iris". Con i suoi legionari, D'Annunzio tentò di far italiana la città di Fiume. E lui disinfilò l'Acqua di Fiume. Tanto che il Vate, nel 1921, si sentì trascinato a scrivergli di pugno che in quell'acqua aveva creduto di bere la sua antica illusione. D'Annunzio era così. E il cavalier Marcello Fantoni non era da meno. Dal nonno aveva ereditato il bel locale a caffè sulla piazza di Villafranca e la ricetta delle favolose "sfogliatine". Di suo ci aveva messo una creatività straordinaria, con la quale sapeva scandire gli eventi d'Italia con le dolcezze e gli spiriti. E sapeva riunire intorno a sé gli amici Tribussa, Fogazzaro, il giornalista Simoni, il poeta Barbarani, l'economista Messedaglia, il filosofo Rensi per pasticcucchie merende con le golose sfogliatine, a parlare di tutto, tra politica e cultura. La pronipote Mariarosa Ciresola Chiaromonte conserva gelosamente ogni cosa: il suo Caffè Fantoni come una gemma — ne ha appena ristrutturato di nuovo il delicato liberty; la lettera di D'Annunzio, il manoscritto del trattato filosofico "L'irrazionale, il lavoro, l'amore" che Rensi scrisse proprio a quei tavolini. E sfogliatine e Acqua di Fiume, oggi anche nei cioccolatini dedicati al Vate.

Claudio Guagnini

Solo a La Griglia di Varrone la carne che ha mangiato mais

La mitica Black Angus Prime americana e australiana



di **MARCO MANGIAROTTI**

CARNE. In tutti i toni del rosso e del rosa. A La Griglia di Varrone, in via di Tocqueville 7. «Un piano cottura realizzato con Mauro, il maestro ferraio — racconta Massimo Minutelli —, ispirato alla griglia di Extebarry, scuola italiana ma sano scambio di idee con il nuovo ragazzo argentino». Stage nei Paesi Baschi, il Forno di Paolo Parisi, la selezione di salumi pregiati. Black Angus, Fassona Piemontese (Bue Grasso di Carrù d'inverno), carni americane e australiane. «Black Angus Usa Selezione Prime, che compriamo direttamente dall'importatore e abbiamo solo noi». Dall'allevamento Creekstone Farm in Kansas, dove i manzi crescono seguendo il ritmo naturale e un'alimentazione biologica.

Minutelli, savonese cresciuto fra Torino, Genova e Lucca, dove tie-

ne famiglia, una prima vita nell'abbigliamento e una seconda alla brace, porta a Milano la sua idea di carniceria arrostita (frequenta Lampedusa), con l'esperienza dei due locali di Lucca e Pisa. Bel posto, grande, dalla strada al giardino, cento coperti, concept di Massimo, chef Denis Michelin, sommelier Lucia Gatti. «Ho cominciato con la Chiamina e la Rubia Gallegas, poi ho scoperto la Black Angus americana e australiana: gli ultimi mesi mangiamo mais, la carne è tenera, leggera. Per il gourmet ho anche il Quinto taglio, diaframma, carne giapponese». Un inimmaginabile ma sublime midollo al forno e pane caldo. Punta su Joselito (dissentito sulla

supremazia iberica), la Cinta Senese di Paolo Parisi, la Mora Romagnola e il Culatello di Spigarello, il Nero dei Nebrodi di Agostino, la Mortadella di Prato. I formaggi di Guffanti, erborinati e capra. Delizia il panino al lampredotto, impegnativo il Gran Crudo di Fassona con pesto, foie gras, polvere di capperi (essiccati al forno), olive taggiasche, mostarda, senape, pinoli, verdure, confit di cipolle. I quattro tagli, l'Angus australiano a 280 giorni di mais e l'americano a 180. L'australiano Wagyu. Con purea di patate affumicate e verdurine al forno. Gran carta di vini (biologici), curiosi, imperfetti, onesti nel prezzo e al bicchiere. Conto medio 45-50, chiuso la domenica.



DAL TORRONE ALLA BRACE
Dolci cremonesi a Cibus e la carne al fuoco de La Griglia di Varrone, Black Angus Usa e Australia allevati con il mais, i dodici dell'Gran Crudo di Fassona Piemontese



Il
i g
CIB
cità
un p
me o
la ge
cent
ma a
bia n
no d
avve
lante
a cui
ma è
evide
vicin
man
reali
stare
Pote
ma j
nina
que
non
tre o
nia,
lona
dell
imp
fatti
(con
ma
zab
stem
e i t
no:
l'at
zion
che
ma
altr
ma
stre
no
ma
nel
Cib
pic
sce
l'ir
te
li e