

FINALE



di Magda Mutti

# IL PRANZO DELLA DOMENICA

Che si fa domenica? Andiamo al ristorante. È in ripresa un rituale che, dal dopoguerra agli anni Ottanta, ha coinvolto molte famiglie italiane spinto dal boom economico e da una nuova voglia di spensieratezza. Poi però i modi di stare insieme sono cambiati e il ristorante è diventato soprattutto un appuntamento serale. Il segnale del risveglio lo racconta [la guida di Repubblica Il pranzo della domenica](#) dedicata a Milano disponibile in edicola, libreria e online. Sono 24 i locali presentati, ciascuno con il suo passaporto: chef, genere gastronomico, tipo di ambiente, i dintorni d'interesse e due ricette "domenicali", una salata e una dolce, che possono essere preparate anche a casa.

Una guida, dicevamo. Alla voce "passeggiata", vengono suggerite mete culturali, giardini segreti, nuovi musei, totem architettonici, artistici e gastronomici all'interno dei quartieri di riferimento, tra centro, periferia e anche fuoriporta perché, ristoranti a parte, c'è una città da scoprire o riscoprire. Ma *Il pranzo della domenica* è anche un ricettario, un atlante dei piaceri, che va oltre l'amarcord della trattoria, anzi ci porta nel bel mezzo della sua evoluzione. Ci sono i locali vintage - anche nella carta, con i risotti, la pasta e fagioli, la cotoletta alla milanese come Arlati, Masuelli, Cavallini e il pollo alla diavola della Trattoria del Gallo a Gaggiano - e i gastronomici come Berton e Anima nel palazzo hotel Verticale Una. Non mancano i locali etnici come il peruviano-nikkei Pacifico o il globale e di design Sixième Bistrò, fino all'innovativo Borgia con il progetto Psyche che indaga la personalità del cliente per offrirgli un piatto *tailor made*. Ci sono le neo trattorie come il 28 Posti a vocazione sperimentale, i filofrancesi anche in fatto di vini come l'Enoteca Naturale nella casa di Emergency e la taverna Dada, bizzarra come l'omonima avanguardia artistica. Ci sono pure la pizza d'autore di Cocciuto e la macelleria Il Manarino dove fermarsi per tagliate e grigliate.

La guida racconta le celebrità, ovviamente, ma dedica grande spazio a una giovane generazione di cuochi che nei prossimi anni saranno certamente i più in vista. Se poi ci si chiede dove sono andati a nascondersi i mondegghili, le classiche polpette meneghine impanate e fritte nel burro, l'approdo è Dal Milanese, ma le tracce di trippa o di cotechino e lenticchie - in forma tradizionale o rivisitata - si trovano in tanti locali. Nella guida gli indirizzi dove scovarli. ■

*Locali e piatti presentati nella guida di Repubblica Il pranzo della domenica (disponibile in edicola, libreria e online). Dall'alto, Trattoria Arlati; Girella ripiena di lingua di vitella con salsa di peperoni e bagnetto verde del Borgia; il ristorante Pacifico.*