



Primo piano al Savini, il Ristorante Classico e moderno con Giovanni Bon

Lezione francese, materia italiana, chic gourmet

di MARCO MANGIAROTTI



PIANO DI SOPRA. *Troppo facile passare sotto al caffè bistro dell'insegna più vecchia e gloriosa della città. Il Savini rilancia il suo ristorante Galleria con la mano sicura e la cucina concreta di Giovanni Bon, 37 anni, da Lazzate, che guida anche il menu rustico di successo dei punti Il Granaio. Impresa non facile perché la storia non è in questo momento di moda ed è difficile innovare nella tradizione. Spazi immensi, gavetta con Sadler Catering e poi a Parigi nella "Brasserie italiana" dello chef corso Marc Farellacci ("l'impronta"), poi Carlo Cracco ("15 mesi, mi ha formato la testa"), e Claudio Sadler ("la materia prima") cinque anni.*

ANCORA *a Parigi con Christophe Moret ("lavorava al passe, ossessione per le salse,*

impiattava tutto") un anno allo Spoon di Ducasse. Detto questo, ho mangiato bene e sono stato bene in un ambiente che ha spazi di privacy ed eleganza di altri tempi. Il menu. Scampo di Mazara su marshmallow (salato, la sorpresa) al lime, polvere di capperi, caviale e dressing alla pesca e pomodoro (accordo non banale).

TRIGLIA *di scoglio, scomposta, crumble di pane alle erbe, mozzarella di bufala caramellata (spiassante), pomodori verdi e aria di pepe (di campo) Long Kampot cambogia-*

no. Grande piatto il Taglierino alla farina di carruba con ciliegie marinate al liquore di fico d'India, coriandolo, pepe Long Red cambogiano e salsa allo yogurt greco. La sua idea di vitello tonnato con Vitello al punto rosa e tonno affumicato (a cubotti, come la cotoletta di Marchesi) melanzane fondevoli, anguria alla plancia, caviale e dressing al passion fruit. Notevole. Chiesti tre classici.

IL ROGNONE *di vitello sfumato al Porto, rémoulade di sedano rapa (adoro) e cipolla abbrustolita. Da provare. Un Risotto alla milanese classico, degno del Savini ma "midollo in tostatura con il riso, punta di olio, pistilli in tostatura, brodo di pollo, vitello, manzo (pepe, basilico, cipolla bruciata, pomodoro, sedano, se ho capito bene). Cotoletta corretta, come se l'aspettano i turisti. Curati i dessert, dove Giovanni ha investito su una giovane pastry chef, Elisa Sommariva (Il Miramonti l'Altro). Menu della Tradizione a 95 euro (quattro portate), Menu dello Chef a 160 euro (otto portate).*





► 14 luglio 2018 - Edizione Milano

