

IL PERSONAGGIO

di Mimmo Di Marzio

DAL DUOMO AL TIGULLIO

Da Milano il re del pesce ha sbancato anche la Liguria

Il patron della «Langosteria» racconta la sua nuova avventura nella spiaggia più esclusiva di Portofino

C'è un vecchio proverbio ligure che dice «Se Milan o l'avesse o porto, de Zena ne fideran' n' orto»: se Milano avesse il porto, di Genova ne farebbero un orto. Milano un porto non ce l'ha ancora, ma anche i liguri sanno che sotto la Madonna arriva ogni giorno il pesce migliore e più fresco d'Italia. Chissà allora che facce avranno fatto da Santa Margherita a Portofino nel vedere sul lido di Paraggi, il più bello ed esclusivo del Tigullio, l'apertura in pompa magna del ristorante Langosteria, re incontrastato del pesce a Milano. Anche perché il patron Enrico Buonocore, abilissimo imprenditore abituato a servire crudité e crostacei ai vip della città di Expo, anche sulla riva ligure ha voluto fare le cose in grande. Ovvero un ristorante esclusivo a bordo spiaggia in stile Saint Tropez con l'obiettivo di accogliere il turismo più esigente e, nel prossimo futuro, i navigatori di lusso di passaggio nell'incantevole golfo che un tempo era anche una meta top. Prima del declino, testimoniato dai grandi alberghi rimasti fermi ai fasti degli anni Settanta e da un'offerta turistico-balneare che non si è mai rinnovata, ristorazione compresa. «A noi ci ha fregato quarant'anni fa l'Agà Khan con la Costa Smeralda» muggina Gianluigi Campodonico, proprietario da sempre del Bagni Fiore di Paraggi che da oggi ospita la

nuova Langosteria, già pronta a rilevare l'intero lido. «In realtà questo è un angolo di paradiso che non ha nulla da inve-

diare né alla Costa Smeralda né alla Costa Azzurra, deve solo recuperare lo splendore perduto» dice Buonocore, qua-

ranta anni appena compiuti, dieci anni di successi con i suoi ristoranti milanesi dove prenotare un tavolo è un'im-

presa in tutti i suoi locali: dal capostipite di via Savona, al Bistrot di via Bobbio, al Langosteria Café in corso Vittorio



SUCCESSO

Enrico Buonocore, 40 anni, è il fondatore della Langosteria, il ristorante di pesce più gettonato a Milano, dove ha aperto tre locali



Le frasi

PARAGGI

È un posto unico al mondo che meritava qualità e eleganza

STILE S. TROPEZ

Ho esportato un cambio di mentalità, ma non voglio dare lezioni

MATERIA PRIMA

I fornitori ittici? Sono gli stessi dei miei locali sotto la Madonna...

Emanuele. Qualcuno numero può forse spiegare meglio il successo: 10 milioni di euro totali di fatturato, 3.200 coperti a settimana sulle tre sedi, 400 kg di scampi consumati ogni mese, 3.000 ostriche aperte in una settimana nel solo ristorante del quartiere Tortona. E i suoi clienti abituati alle specialità ittiche più fresche e pregiate sul mercato - dai grandi plateau di ostriche e scampi reali all'astice blu americano al «king crab» dell'Alaska - sanno che nel golfo del Tigullio non è esattamente venuto a portare «il carbone a Newcastle», come recita il detto. E non teme neppure le gelosie che, da queste parti, sono pericolose. «Ho già conosciuto quasi tutti i colleghi della zona che, almeno apparentemente, mi hanno accolto bene mettendo però le mani avanti: "beh, lei è un vero ristorante, le nostre sono solo trattorie...". Io non voglio dare lezioni a nessuno, ma qui serve un cambio di mentalità, pur con il dovuto tatto». Anche perché tutti ricordano che da queste parti anche Flavio Briatore - quello del Billionaire - dovette gettare la spugna nel tentativo di rivoluzionare la costa. Per non sbagliare, il patron di Langosteria ha portato a Paraggi tutto personale milanese: una brigata di 42 persone in uniforme che lui stesso ha disegnato, a disposizione della clientela della spiaggia più bella (e più cara) del Tigullio con menù ad hoc per ogni ora del giorno. E il pesce? Pure quello, per due terzi, arriva fresco dai suoi fornitori di Milano, e solo per un terzo da Genova. «Comunque nel menù do spazio anche alle eccellenze locali, come i famosi gamberi di Santa Margherita, il vermentino ligure e perfino la famosa focaccia di Manuella di Recco fatta al momento». Un investimento milionario che sta già dando i suoi frutti visto che, malgrado prezzi non proprio popolari, il locale sarebbe già quasi sempre «sold out».

A 5 STELLE

Mandarin lancia i cocktail dell'estate

Per l'estate Mandarin Oriental ha lanciato un nuovo cocktail menu all'interno del suo bar bistro multiforme, tra interni optical e l'elegante corte. Il nuovo menu nasce per stupire il pubblico rinnovando la drink list con ricette create ad hoc dal team di mixologist di Mandarin Oriental che seleziona le migliori esperienze per gli ospiti, ispirandosi alla cucina e alla creatività di Antonio Guida, Executive Chef dell'hotel. I nuovi cocktail spaziano dai mix realizzati a regola d'arte dall'estro del bartender, come il Les Lumière, con Star of Bombay, St. Germain, Chartreuse Gialla, Lime Orange Bitters e Olio di Oliva, passando per le ispirazioni culinarie di cocktail come il 251, Rue Saint Honoré, composto da Vermouth Dry infuso all'aneto, Champagne Menmarthe, Alga Nori, Tapioca e Cozza al Vapore.

LE NUOVE APERTURE

Da Borghese a Fusto, la città del food non si ferma

Tra l'estate e l'autunno ecco i locali che sono pronti a inaugurare. Aspettando Cracco in Galleria

Camilla Rocca

La Milano culinaria non si ferma neanche d'estate e mette anzi nel camerone nuove prossime aperture degne di interesse, protagoniste anche le star tv. In attesa dell'opening di Cracco in Galleria, anche Alessandro Borghese ha deciso di aprire il suo zona City Life, cinquanta coperti e lo spazio bistro, sempre per l'autunno. Prevista finalmente per ottobre l'apertura di Fucina by Gianluca Fusto, tra i più importanti pasticceri italiani, un laboratorio creativo in un cortile interno tra Tortona e via Forcella su due piani. In via Volta 12 aprirà a fine estate Gialle&Co, il nuovo format che vede la patata americana, la famosa jacket potato, rivisitata con ingredienti made in Italy, proposta intera per il pranzo e la cena o in formato mini per aperitivo. Il boom Bomaki si espande agli inizi dell'autunno troveremo un nuovo punto

ristoro dove degustare il meglio del fusion giappono-brasiliano in zona Milano City Life. Apertura anche per Wood'ing Cocktail Bar: il primo «bar endemico» del mondo. Per i drink serviti in via Garigliano all'8, miscelati dal barman Franco Tucci Ponti, già gestore del Tombon De San Marc gli ingredienti sono selvaggi, raccolti e classificati in territori incontaminati con la disciplina del foraging, selezionati dalla mano esperta di Valeria Margherita Mosca, aperta cuoca e raccoglitrice. Tutti i cocktail verranno quindi realizzati con ingredienti di una determinata area geografica, secondo stagionalità e anche un pizzico di fortuna nella ricerca. Recente apertura invece per Destinolenò, il nuovo bistro dove prendere il proprio tempo per assaporare le creazioni di Domenico Della Salandra, ex chef di Taglio sui Navigli, in Galleria Turati, ottimo anche per un aperitivo servito da Davide

Mangiardi, ex patron di Enocratia. Apertura con grande pressione gastronomica è quella di Rafael Rodriguez, chef peruviano esperto nell'arte del ceviche e attento all'aspetto nutrizionale degli alimenti: da Quechua, in Via Giuseppe Meda 29, ci si prepara per il viaggio. Grande biodiversità, vasta varietà di patate (solo in Perù se ne possono contare oltre 1000). Nel complesso in stile coloniale dell'hotel The Yard ci sono novità: da Piazza XXIV Maggio all'8 si entra nel regno dei pugili.

CREATIVO

Gianluca Fusto, tra i più importanti pasticceri italiani, un laboratorio creativo in un cortile interno tra Tortona e via Forcella su due piani



li. Nasce Dirty Gym, pizza gourmet da degustazione e focacce raffinate a prova di stomaco di ferro e palestra con una chiozza: nasce il secondo speak easy di Milano, dal veltro rosso in stile cinese per sole sei sedute, è divertente capire come entrare. La pizza ha un ruolo da padrone, dopo l'apertura di Pizzium in via Procaccini al 30, zona Paolo Sarpi, nata dall'idea del pizzaiolo Giovanni Arbellini, in arte Nanni, ex Briscola; è il momento di Vesi, pizza gourmet, aggettivo che

va per la maggiore nel mondo dei lievitati, firmata da Giuseppe Vesi in via Ugo Bassi all'8. All'arco della Pace una nuova interessante proposta: ha appena aperto Dumbo Burger per provare l'ebbrezza di un panino all'astice (rigorosamente freschissimo, consegnato ancora vivo ogni mattina) che si declina in tante sfiziose ricette, indifferente da segnare in via Cagnola al 6. Se i classici caffè non riscuotono più successo, quelli tematici riscuotono l'approvazione del pubblico: in corso Magenta al 10 un cabinet di curiosità più che un bar. Da Raw, nascosto nel cortile di un palazzo di fine Ottocento si può assaporare un caffè mentre si ammira il curato flower corner che propone piante, fiori e le fragranze originali a base di Elicriso di You First Para Rinascita, tra cui un eau fraîche molto gourmet con foglie di pomodoro e fiori d'arancia: chi la acquista riceve una piantina di pomodoro.