



**Osteria del Corso**

• Corso Garibaldi 75.  
Tel. 026597441  
**Ci vanno:** Christian Vieri, José Mourihno, Debora Salvalaggio, Laura Pausini (foto), Mathieu Flamini (foto), Elisabetta Canalis.



**Biancolatte**

• Via Filippo Turati 30.  
Tel. 0262086177 [www.biancolattemilano.it](http://www.biancolattemilano.it)  
**Ci vanno:** Michelle Hunziker con figlia, David Beckham, Kakà, Simona Ventura (foto sopra), Linus, Belen Rodriguez (foto).



# Qui mangiare fa tendenza



**MILANO**

**Resentin**  
• Via Mercato 24. Tel. 02875923  
[www.resentin.it](http://www.resentin.it)  
**Ci vanno:** Eros Ramazzotti, Jean Alesi, Giuseppe Tornatore (foto a fianco), Pino Daniele (foto sopra), Paolo Maldini, Christian Vieri.

**Trussardi**  
• Piazza della Scala 5. Tel. 0280688201  
[www.trussardiallascala.com](http://www.trussardiallascala.com)  
**Ci vanno:** Roberto Bolle, Fabio Novembre (foto sopra), Bob Geldof, Daniel Liebeskind, Alessandro Profumo (foto).



**Giacomo Bistrot**

• Via Pasquale Sottocorno 6.  
Tel. 0276022653  
[www.giacomobistrot.com](http://www.giacomobistrot.com)  
**Ci vanno:** Madonna, Fedele Confalonieri, Corrado Passera (foto), Vittorio Feltri, Franca Sozzani (foto).



Claudio Sadler

**Sadler**

• Via Ascanio Sforza 77.  
Tel. 0258104451  
[www.sadler.it](http://www.sadler.it)  
**Ci vanno:** Roberto Formigoni, Girolamo Sirchia, Umberto Veronesi (a destra), Massimo Buscemi, Silvio Sircana, Claudio Artusi (foto sopra).



di **FIAMMETTA FADDA**

**S**irio Maccioni ha costruito la sua clientela new-yorkese vip su un orecchio da banchiere svizzero nel riconoscere la voce dall'altra parte del filo. Arrigo Cipriani scaramanticamente ricrea in ogni locale il rapporto fra altezza delle sedie, del tavolo e del soffitto del suo Harry's bar veneziano; Fortunato al Pantheon preferisce lasciare dei tavoli vuoti piuttosto che rischiare il no a un cliente importante che arrivi all'improvviso. Le ragioni che decretano il successo dei ristoranti col giro giusto a molti sembrano misteriose. I critici gastronomici li liquidano dicendo che la clientela è gente alla quale non importa quello che mangia ma con chi mangia o con chi è visto mangiare, o chi vede mentre mangia. In realtà la formula esiste, però è facile solo in apparenza. Primo, ci vuole il sesto senso; secondo, ci vuole un'efficace rete di intelligence. Il sesto senso ce l'hanno quelli che ambiscono a essere chiamati cuoco e osteria anziché chef e patron. Capaci di soddisfare una clientela molto difficile non perché pretenda cose strane ma per-

Lo chef **Andrea Berton.**



## Chi s'incontra a Napoli, Torino, Genova

A **Napoli**, città anarchica e democratica, sono lontanissimi i tempi in cui c'erano otto ministri che avevano i ristoranti preferiti e chi voleva incontrarli sapeva dove trovarli. Oggi i locali che contano sono due: **Ettore a Santa Lucia** (tel. 0817640498), dove si danno appuntamento gli assessori della giunta, e la **Terrazza Calabritto** (tel. 0812405188), meta degli industriali, mentre Giorgio Fiore, patron del *Corriere del Mezzogiorno*, è un fedelissimo di **Mattozzi** (tel. 0815524322). I bassoliniani si vedono a **Ercolano da Viva Lo Re** (tel. 0817390207), i vip internazionali si spingono fino a **Nerano ai Quattro passi** (tel. 0818082800). Ma molti si rifugiano nei salottini di Boellis, la storica barberia napoletana, in un antico palazzo del centro. Ancora più conservatrice **Torino**, e non solo per i piatti prediletti, dagli agnolotti ai tajarin al brasato. Unica novità **Casa Vicina** (tel. 01119506840), negli spazi di Eataly, accanto al Lingotto, dove sono di casa Sergio Marchionne e Luca Montezemolo: un po' di intellettuali si incontrano all'**Arcadia** (tel. 0115613898) per sushi e piatti veloci; mentre la sera la **Pizzeria Cristina** (tel. 0112481706), elegante ma democratica, mette d'accordo tutti. A **Genova** l'establishment tende a mangiare anche tutti i giorni al **Circolo del tunnel**. **All'Ippogrifo** (tel. 010592764) si va per portare un cliente importante, ma se si vuole incontrare Edoardo Garrone e l'imprenditoria giovane come Martino De Rosa l'indirizzo di fiducia è **La Piedigrotta**, a Genova Quinto (tel. 0103200561), dove la sanno lunga.



ASSOCIATED PRESS



AP/L'ESPRESSO

Il Dalai Lama.  
Sopra, Madonna.

## Un italiano da power lunch

**AL FOUR SEASONS DI NY** Il «power lunch», il pranzo dei potenti del Four Seasons di New York, è da pochi giorni nelle mani di un italiano. Il 35enne marchigiano Fabio Trabocchi è infatti il nuovo chef del ristorante dove John F. Kennedy festeggiò il suo 45esimo compleanno poco prima che Marilyn Monroe cantasse *Happy Birthday Mr President* nel 1962. Ora a quei tavoli si siedono Michael Bloomberg, Henry Kissinger, Harvey Weinstein, Donald Trump, il Dalai Lama e Madonna. «Ieri c'era Bono degli U2» racconta Trabocchi con entusiasmo durante il suo quarto giorno di lavoro, tenendo gli occhi puntati sulla sala. «Tutto deve essere coordinato alla perfezione» continua lo chef, che arriva alle 7 del mattino ed esce a mezzanotte, e appena può chiede: «Le sono piaciuti gli spaghetti ai ricci di mare?». La prossima settimana farà provare agli ospiti il crudo di tonno con le ostriche e tra un mese deciderà cosa inserire nel menu. Intanto il direttore di sala, che è lì da oltre 20 anni, saluta i clienti per nome. Sa chi sono, cosa fanno e cosa vogliono. E sa che hanno solo 45 minuti di tempo per mangiare e forse per prendere qualche decisione. (E.S.)

> te di cenare e divertirsi in un paio d'ore, studiato a tavolino da Luca Pavoni, pifferaio magico che sa trascinare con sé in ogni nuova avventura un mix eterogeneo che va da Goldie Hawn a Christian De Sica, a Walter Veltroni, a Francesco Totti.

I calciatori, appunto. Ragazzoni capaci di decidere il successo di un locale, spesso a dieta, nostalgici della cucina semplice e sana della mamma, fan della mozzarella e delle penne con le zucchine. Per loro a Milano l'appuntamento è da **Osteria del Corso**, meglio noto come **Mimmo**, intimo del gruppo di Festival Bar, nel popolare corso Garibaldi: tavoli assiepati, con il bancone bar all'ingresso e la madre che fa a mano gli gnocchi alla sorrentina e spadella il pollo con le patate, piatto fisso di José Mourinho.

Ma lo spartitraffico tra chi ambisce ad avere gli dei del pallone e chi a evitarli è insuperabile. Il **Bistrot di Giacomo**, aperto a gennaio, mantiene il tono alto dell'originario e storico ristorante di pesce. Se quello era stato arredato da Renzo Mongiardino, questo è opera di Roberto Peregalli, suo ideale successore: panchetti di velluto, abat-jour, atmosfera fine Ottocento tra Parigi e Mosca. Alle 4 del pomeriggio si può chiedere un tè, un whisky o una bistecca; mangiare al bar o sedersi, infarcirsi di tagliolini al tartufo o veleggiare tra piatti vegetariani. Pubbli-

co elegante, voci basse, passaparola tra adepti, impossibile l'anonimato.

Per quello c'è la saletta Don Pedro nel nuovo locale di **Claudio Sadler** sui Navigli, con accesso anche dal retro, dove si osserva la bibbia prediletta da chi, per lavoro, spesso mangia fuori tutti i giorni. No alla cucina d'avanguardia o complicata, sì alle grandi materie prime, al consiglio giusto, alla presenza sollecita ma discreta del servizio. Di stesso segno il ristorante **Trussardi**, appena ristrutturato, in piazza della Scala. La privacy è assicurata dalla distanza fra i tavoli, il piacere di un pasto elegante dalla cucina stellata e leggera di Andrea Berton.

A Milano esistono anche i ristoranti dei bambini vip dei vip. Il **Resentin**, la vecchia grapperia in Brera rilevata e ristrutturata da Eros Ramazzotti, durante il brunch domenicale si trasforma in una selva di passeggeri, e sui tavoli accanto alla costoletta alla milanese compaiono quaderni e matite colorate. **Biancolatte**, risposta italiana a formule avvolgenti e informali come *Le pain quotidien* belga, riproduce l'atmosfera e il candore di una cucina provenzale, dove dalla prima colazione alla cena si mangiano specialità stiziose e sane: gelati, frullati, torte, crema di verdure, piccole milanesi. Anche per il piacere delle belle mamme che vogliono restare tali. ●