

MANGIAR PER TRENI

Cosa c'è di meglio di un pranzo o una cena in un ristorante che ci ricorda la nostra passione per le ferrovie? Con questo articolo desidero segnalare tre ristoranti in cui oltre a gustare dell'ottimo cibo e dell'ottimo vino, possiamo respirare l'atmosfera ferroviaria che ci piace così tanto.

Personalmente non amo i fast food o i ristoranti "da centro commerciale" e quindi le segnalazioni saranno rigorosamente l'opposto di quello che purtroppo la vita di Milano tenta di imporci. Quello che descriverò sono trattorie e ristoranti degni dello slow food e del gambero rosso e soprattutto collaudati dal sottoscritto. E chi mi conosce, sa quanto io sia affidabile in questo.

Iniziamo con il più lontano: **OSTERIA AI BINARI** (<http://www.ristoralia.it/schede/880-Osteria-ai-Binari.html>)

Asti, frazione Mombarone, 145-ss Asti-Chivasso Tel. 0141 294228

Chiuso il lunedì - Orario: sera, festivi anche pranzo - Prezzi: 25-30 euro vini esclusi

Sulla statale Asti-Chivasso, la vecchia stazione ferroviaria è stata trasformata in una gradevole trattoria vinaria, con alle pareti cimeli che testimoniano la precedente destinazione. Alla sala principale si affianca uno spazio con veranda, al piano superiore una rustica saletta. L'affabile Mara vi guiderà soprattutto nella scelta dei vini, di cui è un'esperta appassionata. Nei nomi dei menù ritorna il ricordo del treno: quello "della Littorina" è un menu degustazione a 28 euro, con tre antipasti, primo e secondo o dolce, "la Littorina allegra" prevede cinque piatti con tre degustazioni di vino abbinata, a 35 euro.

Nel menù alcune costanti, sono soprattutto i condimenti che assecondano le stagioni. Sempre presenti, per cominciare, la delicata carne cruda di fassone, il bagnetto verde che accompagna le acciughe, il vitello tonnato alla maniera antica, cui si aggiungono le sfogliatine di verdure con fonduta, l'insalatina tiepida di gallina bionda di Villanova e, nella bella stagione, la trota in carpione. La pasta fresca, confezionata dallo chef e patron Claudio Bione, onora i primi con gli gnocchi di patata e farro associati al castelmagno o al pomodoro fresco, gli agnolotti ai tre arrosti, i tajarin con vari delicati condimenti, la zuppa di fagioli con maltagliati. In autunno piatti a base di tartufo e risotti con i porcini o alla salsiccia. A seguire, ottimo lo stinco di maiale al forno, buoni la rolata di coniglio e l'arrosto di vitello con nocciole tostate.

I dolci, accompagnati da una carta di vini consigliati, comprendono bonet, panna cotta, tortino caldo al cioccolato, semifreddo al torrone.

In questo ristorante ho mangiato due volte e vi assicuro che, tra tutti, è quello che più mi è piaciuto per l'ambiente prettamente ferroviario. Consiglio ottobre-novembre per funghi e tartufo.

PONTE ROSSO (<http://www.trattoriaponterosso.it/>)

Milano, Ripa di Porta Ticinese, 23 Tel. 02 8373132 - 337 405574

Chiuso domenica sera - Orario: mezzogiorno e sera - Prezzi: 35 euro vini esclusi

È un esercizio di stile e memoria, questa trattoria che affaccia su uno dei più suggestivi angoli dei Navigli e continua a mantenere una sua individualità grazie a Claudio Vanin e Stefania Giannotti.

Una certezza di qualità la presenza di alcuni piatti, quali paté di fegato e sartù di riso, che denotano una ricerca che spazia nella cucina di diverse regioni. Oltre a proposte storiche, quali il cerino napoletano, la sogliola in salsa di pere e zenzero, il pisam farsilem – uno sformato di carne e piselli –, compaiono in menù piatti stagionali, che cambiano secondo il mercato e l'ispirazione del cuoco. Assaggiando in apertura un fritto delicatissimo – potrà essere il gran fritto d'estate con arancine e supplì di riso, fiori di zucca e provatura, oppure il fritto alla romana di cotolette d'agnello, cervella, animelle e carciofi –, ci si rende conto dell'abilità dello chef, che si conferma con le profumate zuppe, il purè di fave con cicorie e olive nere, la pasta e arzilla (razza, broccolo e pasta corta), il risotto con borragine e zafferano. Per continuare, "polpett de vers", ganascino brasato al Madera o, sul fronte del pesce povero, alici e cipolle fritte oppure baccalà con i ceci, seguiti da pastiera o bavarese di mandorle.

Per il vino, due possibilità: una carta dei vini con una sessantina di proposte di tutta Italia oppure "un vino, un piatto", con suggerimenti per i migliori abbinamenti.

Il ristorante, di ottima cucina Milanese, ha sui muri un bordo in rilievo ricoperto di vecchi orari ferroviari con dipinti vari treni merci con locomotori e vagoni che rappresentano la realtà. Lo vedete navigando nel sito.

L'OSTERIA DEL TRENO (<http://www.osteriadeltreno.it/>)

Milano, via San Gregorio, 46-48 Tel. 02 6700479

Chiuso sabato e domenica a pranzo - Orario: mezzogiorno e sera - Prezzi: 35 euro vini esclusi

Il locale, vicinissimo alla Stazione Centrale di Milano, offre un suggestivo e imponente salone in stile liberty, tre ampie sale e una corte coperta ai molti avventori che si alternano, oltre che per un pranzo nell'osteria, nella milonga della domenica sera e nelle degustazioni a tema organizzate dal vulcanico patron Angelo Bissolotti.

La formula del pranzo self service – tre piatti direttamente dalla cucina al tavolo – è rapida ma si svolge in un'atmosfera di vivace convivialità. Alla sera il menù è più ricco, sebbene rimanga caratterizzato da una offerta di salumi e formaggi italiani scelti tra le produzioni più significative, salvaguardate da Presidi Slow Food. L'antipasto ne prevede una selezione, accompagnandoli con verdure in carpione o giardiniera; tradizionali le zuppe, la pasta ripiena – tortelli al formaggio d'alpeggio con mele e vezzena, ravioli di ortiche –, i bigoli con le acciughe, i paccheri con pomodoro fresco e salame; consistenti e saporiti i secondi, dal coniglio in salmì con polenta al merluzzo in casseruola, dal guanciale di manzo al Barbera all'ossobuco in salsa gremolada, dalla battuta di manzo della Granda alle tagliate. In alternativa formaggi abbinati a confetture e a verdure crude, grigliate o saltate in padella. Si conclude con gelati, dolci al cucchiaio, strudel.

Corposa carta dei vini, con molte etichette al bicchiere, e ricca scelta di distillati.

Andateci con gli amici. Ambiente caldo ed estremamente godereccio.

I locali che ricordano il treno e la ferrovia sono indubbiamente molti. Quelli indicati sono tra i migliori che conosco, dove la qualità del cibo, del vino, l'ambiente, il servizio e la cordialità sono ottimi senza svuotare la carta di credito.

Buon appetito e buon divertimento.

*Testo di Claudio Pasi
Recensioni guida Slow Food e Gambero Rosso*