

CRONACA

Attiva le notifiche

[CRONACA](#)[POLITICA](#)[ECONOMIA](#)[LOMBARDIA](#)[METEO](#)[VIDEO](#)[CULTURA](#)[SPETTACOLI](#)[RISTORANTI](#)[BAMBINI](#)[vivimilano](#)

«Cacio e pepe day», Milano è la città dove si mangia più romano dopo Roma

di Roberta Schira

In Triennale un simposio sul piatto tipico romano. Tutti i segreti della ricetta, dalla cucina pop agli chef stellati



(foto LaPresse)

Milano è la città dove si mangia più romano dopo Roma. Negli ultimi anni, l'invasione golosa di piatti della **tradizione capitolina**, fino a non molto tempo fa quasi ignoti **sotto il Duomo**, è stata continua: «pinserie» e ristoranti hanno aperto in gran numero. Non sarà per caso che la Triennale, luogo meneghino e internazionale, oggi ospita il **Cacio e Pepe Day**.

Un simposio condotto da Pierluigi Pardo (ma non aperto al pubblico) e organizzato da Antonella Bondi: intellettuali e addetti ai lavori — da Roberta Garibaldi a Yannick e Thomas Allèno, da Cristina Nonino ad Annamaria Testa, da Enzo Vizzari a Maddalena Fossati — si confrontano intorno alla ricetta più conosciuta della «cucina de Roma».

Ma il milanese che vuole provare i «signature dish» di una cultura gastronomica dalle radici millenarie, con innesti ebraici unici al mondo, ha solo l'imbarazzo della scelta. **Prima di tutto però ricordiamo il canone della cacio e pepe. Tre gli ingredienti, che devono essere in perfetto equilibrio;** il pepe va scelto tra quello di Sarawak o di Sichuan, dal sentore agrumato; il pecorino romano deve avere massimo quattro mesi di stagionatura; l'acqua dei tonnarelli non va mai salata; la cremosità della mantecatura può risultare sontuosa o nella variante più asciutta, «sabbiosa»: vanno bene entrambe. Ora si può partire, senza paura di sbagliare, da due ristoranti che già nel nome indicano la via maestra: Cacio e Pepe, in viale Gian Galeazzo, o Cacio & Pepe Bottega Romana in via Anfossi.

Atmosfera trasteverina da Ponte Milvio, Porta Venezia: **cacio e pepe di carattere e cottura perfetta per l'abbacchio a scottadito.** Molto pop, e molto frequentato, è Mattarello, ai bordi di Chinatown. Nella lista non può mancare Giulio Pane e Ojo, a Porta Romana (e te pareva) da 23 anni, osteria-trattoria condotta dai Ranucci, famiglia della Tuscia con storia secolare. Cacio e pepe anche qui: introduce i fritti del quinto quarto. **Per sperimentare l'eredità ebraica nella cucina romana, conviene fare un salto da Ba Ghetto,** ristorante kosher della famiglia Dabush che gestisce locali a Roma e Firenze. Obbligatorio ordinare i carciofi, alla giudia naturalmente. Milano ospita un brand d'oro della ristorazione romana: Felice al Testaccio, che offre lo spettacolo dei tonnarelli cacio e pepe mantecati al tavolo. Dice Antonella Bondi, che con il simposio ha scelto Milano, dopo tappe a Tokyo e New York, come podio della cacio e pepe: «È il piatto più semplice, ma il più elegante. Non si è pasticciato con il tempo. E trasmette lo stile italiano, più del tortellino, perché può essere interpretato. L'anno prossimo l'evento sarà aperto al pubblico». Bondi conferma che **la tendenza romana ha preso piede.** Fanno cacio e pepe anche Antonio Guida, al Mandarin, e Davide Oldani, al D'O di Cornaredo, nelle «dinner experience» originate dal simposio. Milano abbraccia Roma a tavola, dimenticando l'antica rivalità delle due capitali d'Italia.