

Usciamo a



LEGNANO

I ristoranti vicino ai caselli

Tutti alla tavola di Bruno per la pizza cacio e pepe

ROMA — Siete diretti a Varese o a Milano sulla A8 e si fa strada un certo languorino? Se ci si trova all'altezza del casello di Legnano vale la pena concedersi un'esperienza gastronomica fuori dall'usuale al Montegrigna by Tric Trac (via Grigna, 12; telefono 0331 546173; chiuso lunedì; 25 euro). Non bisogna aspettarsi un locale modaiolo, magari in stile minimal, né una location con particolari attrattive. Ambiente rumoroso, tavoli in legno, tovaglie normalissime, posate d'acciaio e bicchieri piccoli per chi ama il vino, eppure è un posto sempre

affollatissimo, perché ci si mangia una delle migliori pizze del Milanese. Il titolare Bruno De Rosa, di origini partenopee, ha sempre lavorato con passione e senza farsi pubblicità. «Da noi ha funzionato sempre e solo il passaparola», dice con orgoglio. Il segreto delle pizze parte

Originale

Il segreto è l'impasto, preparato con zafferano, finocchietto, noci, basilico, peperoncino...

dall'impasto, frutto di farine di qualità e di una lunga lievitazione naturale. Anzi, meglio sarebbe dire «gli» impasti, perché Bruno, secondo l'estro del giorno, li prepara alle noci, allo zafferano, al finocchietto, al basilico, al peperoncino, con la farina di farro, la farina gialla di mais, quella di grano saraceno... per cui le pizze (come la cacio e pepe, l'antica Napoli e la Margherita) risultano originali e gustose. Poi ci sono gli ingredienti, come il fiordilatte e la bufala di un caseificio della sua terra natia e l'olio extravergine d'oliva siciliano. Ma anche per

gli altri piatti la scelta delle materie prime è fondamentale: carni e salumi di cinta della Val Greve, colatura di alici di Cetara, formaggi rari presi da un affinatore. Per antipasto, oltre ai già citati salumi, vale l'assaggio il prosciutto crudo sotto cenere



RISTORANTE PIZZERIA
"MONTEGRIGNA BY TRIC TRAC"
A 1 Km



e la «finocchiata» di Montefalco, poi generose porzioni di tagliatelle con porcini e Castelmagno o dei profumati ravioli di limone e ricotta con gamberi e pomodorini. A seguire, la classica «costoletta» alla milanese con pomodori e rucola, il filetto

di chianina con balsamico e scaglie di grana fino ai dolci, in parte preparati dalla signora Anna (come il babà, la pastiera e i cannoli), in parte acquistati da Salvatore De Riso, il bravo pasticciere di Minori di fama internazionale. Non manca una lista

dei vini con una trentina di etichette di qualità da tutta Italia, di differenti fasce di prezzo.

Se dopo mangiato si avverte il desiderio di nutrire anche lo spirito, si possono visitare i diversi spazi espositivi di SALE, Spazio Arte Legnano, disseminati in vari punti della cittadina, comprese piazze e chiese, e lo splendido Castello visconteo San Giorgio di Legnano risalente al XIII secolo. Se, invece, si è amanti della natura, si consiglia una passeggiata nel Parco Alto Milanese, che offre interessanti percorsi naturalistici alla scoperta di piante e animali.

Clara Barra

In collaborazione con il

Gambero Rosso

www.gamberorosso.it