

Camilla Rocca

■ Il nuovo anno si apre con tante novità culinarie: negli ultimi mesi del 2017 sono stati moltissimi i ristoranti che Milano ha portato alla luce e se ne attendono altrettanti per il 2018. Tra le aperture più attese e chiacchierate senza dubbio quella di Carlo Cracco che, dopo la perdita di un riconoscimento Michelin, alla segheria di Carlo e Camilla e al Garage di Lapo Elkann propende per gli ambienti più nobili della Galleria Vittorio Emanuele II, alla conquista della stella perduta. Un tre stelle Michelin si prepara a sfoderare le sue armi dopo aver messo piede a Milano con il bistro Spazio: Niko Romito entro la metà dell'anno metterà la sua firma nella carta del ristorante all'interno del Bulgari Hotel di Milano. Primo store in assoluto a aprire Starbucks in Cordusio; attesissima l'apertura di Iginio Massari, il guru e padre della pasticceria italiana, come quella di Gianluca Fusto il mago dei virtuosismi al cioccolato, e il trisstellato Heinz Beck con Attimi a Malpensa.

Poi ci sono le doppiette, le triplete e i molteplici gastronomici: a partire dal successo di Pescara che duplica in via Solari al 12; bis anche per Maio che dal vertice del Duomo all'interno della Rinascente ha aperto in Centrale, per la pizzeria Berberè che approda ai Navigli, per Matcha café in Porta Vittoria e per Ernst Knam, il re del cioccolato, che apre, sempre in via Anfossi, con un nuovo locale healthy: Kisen, tra i primi giapponesi di Milano che triplica in via della Moscova 10; il gruppo di Luca Guelfi si fa in quattro e dopo la cucina messicana di Canteen, Petit bistro e il vietnamita Saigon a marzo vedrà la luce il quartogenito, Shimokita, format di tapas giapponesi in via Archimede 4; quarto

QUANDO IL LUSSO ENTRA IN CUCINA

Il ristorante che si trova all'interno del Bulgari Hotel Milano. A sinistra Ernst Knam, che è considerato il re del cioccolato: apre un nuovo locale healthy in via Anfossi



TAVOLE STELLARI

Quante «dolci» aperture Locali e ristoranti chic

*Il re del cioccolato Knam fa il bis in via Anfossi
E Romito presto firma la carta del Bulgari hotel*

locale anche per Gino Sorbillo con la sua Pizzeria Gourmand in via Ugo Foscolo 3; quarto genito anche per Obicà che dopo Brera, Duomo e Malpensa ha

scelto ancora la Stazione Centrale, che si sta riqualificando, culinarmente parlando.

Moltissime le aperture degli ultimi mesi dell'anno, Milano non dorme mai e non si ferma: ce n'è per tutti i gusti.

Dalle pizzerie con Pummà, Capuano's 70, 081 come il prefisso napoletano a Melegnano, chiude Ricci delle star Ben Rodriguez e Joe Bastianich per dar

spazio alla rinomata Da Michele. Ci so-

no i monometrici: da Gialle&Co che propone baked potatoes a Ten Grams, 10 grammi di tartufo in ogni piatto, dolci compresi, entrambi in zona Moscova. Ci sono i progetti impegnati, come Hug, bistro all'interno di un coworking e hub di rigenerazione nel cuore di NoLo. Ci sono i «selvatici» come Wooding bar, che usa solo ingredienti che crescono nei luoghi più impervi per realizzare i cocktail, con l'esperienza della raccogliitrice Valeria Mosca. Non mancano gli italianissimi: da Via Emilia con pasta fatta a mano a 19.26, bistro chic dalle porzioni generose della nonna, dal Toscanino a Nero 9 per la carne. Non si dica mai che a Milano non aprono ristoranti healthy: da I Love Poke in Duomo a Fisherman in Stazione Centrale; da Ecrudo a 403030: 40 carboidrati, 30 proteine e 30 grassi in Brera.