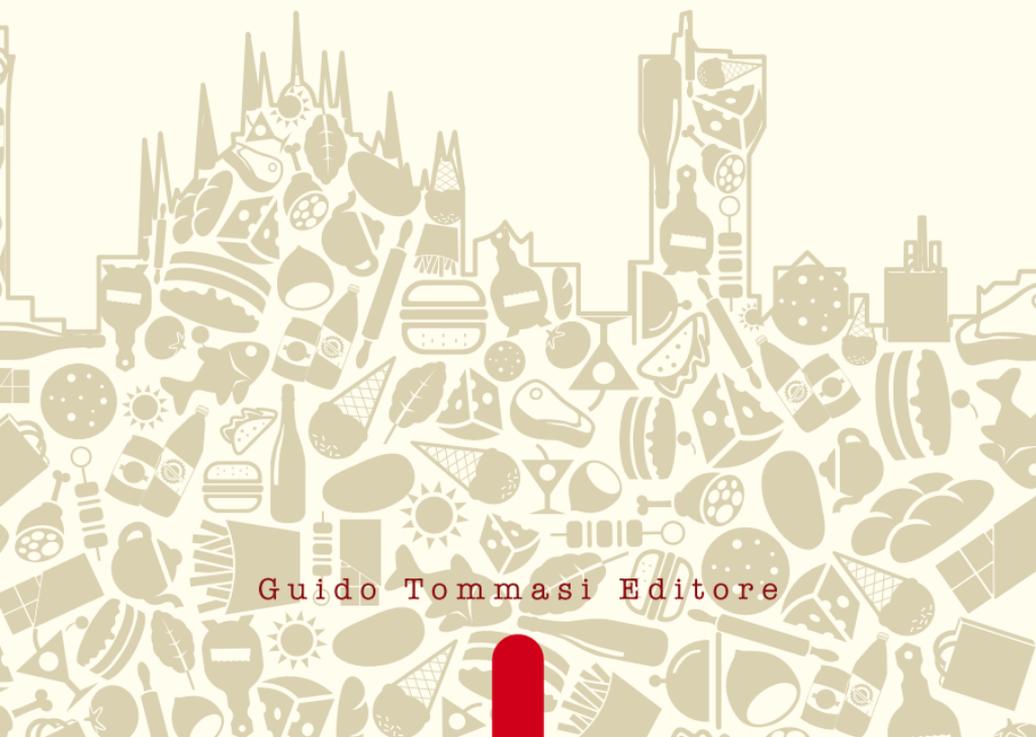




a cura del "Gastronauta" Davide Paolini

BOTTEGHEGOLOSE

Guida alle 100 botteghe più appetitose di Milano



Guido Tommasi Editore

Aperitivi	11
Cioccolato.....	19
Confetti	23
Drogherie.....	27
Enoteche.....	35
Erboristerie	57
Formaggi.....	61
Food shop.....	77
Forni.....	87
Frutta secca.....	103
Gastronomie	107
Gelaterie.....	115
Kebab	133
Macellerie.....	137
Ortofrutta.....	153
Panini	167
Pasticcerie.....	175
Pastifici	203
Pescherie.....	213
Piadinerie	221
Prodotti naturali	225
Rosticcerie	229
Salumerie	243
Street food	251
Tartufi	255
Tè	259

C'è chi identifica Milano con le splendide boutique griffate, il Quadrilatero della moda, i grandi eventi legati al design.

Per altri Milano è la patria dei supermercati del surgelato e del piatto pronto: un'immagine riduttiva e ingenerosa, che ritrae una città senza odori, senza profumi e poco buongustaia.

Eppure chi non riposa su quello spesso strato di cliché che la fotografano come una metropoli asettica, sa che non è così. Accanto alla sua anima modaiola, esiste una Milano golosa, con una grande tradizione gastronomica, sconosciuta a molti perché lontana dalle luci della ribalta mediatica, ma comunque viva e pulsante. A Milano si sfornano ogni mattina pane e dolci strepitosi, si fa la pasta fresca, ci sono negozi di gourmandises che mettono in mostra le migliori leccornie del paese o quelle che producono artigianalmente; in città si trova sempre il pesce fresco che arriva dal primo mercato ittico italiano e i macellai propongono la pregiata carne piemontese, mentre frutta e verdura arrivano di buon'ora dalla Puglia o dalla Sicilia; per quanto riguarda il buon bere, ci sono enoteche diventate punti di riferimento per chi cerca bottiglie particolari o le annate più prestigiose, e chioschi dove si possono gustare velocemente bocconi squisiti con un buon bicchiere senza spendere una fortuna.

La guida che avete in mano è una mappa preziosa, indispensabile per partire alla scoperta di una Milano nascosta, ricca di botteghe di qualità che difendono un passato non tanto lontano, in cui i commercianti di quartiere hanno costruito un rapporto di fiducia e reciproca conoscenza con i clienti, ribadito da quel "mi prepari il solito" che nell'epoca dei megastore è diventata quasi un'espressione desueta.

Cento indirizzi di pescherie, gastronomie, drogherie, macellerie, salumerie, pasticci, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, enoteche, forni e negozi di orto-frutta: ciò che li accomuna è una conduzione quasi sempre

familiare, un sapere che si tramanda di padre in figlio e la scelta di puntare solo su prodotti di qualità.

I clienti si fanno consigliare volentieri, sicuri di acquistare prodotti realizzati con materie prime d'eccellenza, frutto di una ricerca attenta e accurata, o specialità legate alle diverse tradizioni regionali: un rapporto di fiducia che affonda le proprie radici nel passato ma che guarda con attenzione verso il nuovo che avanza, in grado di assimilare i moderni ritmi della vita cittadina. Capita così che molte panetterie, gastronomie e perfino pescherie e macellerie propongano un servizio di degustazione in piedi o al tavolo. Vengono chiamate con nomi diversi (risto-botteghe, bistrot 2.0) ma la sostanza rimane invariata: si tratta di luoghi in cui la ricerca della qualità è diventata un credo. Ecco perché quando si parla di "Milano Golosa" si fa riferimento a un patrimonio culturale da salvaguardare, alla stessa stregua di alcuni monumenti architettonici disseminati per le vie della città.



Per Bacco

✉ via Pecchio, 4 (Loreto)

☎ 02 74281110

🌐 www.perbaccomilano.it

Adriano viveva a Venezia e faceva il bacaro finché, mosso dalla ristrettezza della sua città, decide di emigrare a Milano, città cosmopolita e aperta. Per affermarsi nella nuova realtà meneghina recupera il suo diploma di enologo e di sommelier e apre un'enoteca. Per differenziarsi punta su una proposta nuova che lo identifichi sul mercato: il vino sfuso. All'inizio è stata dura, sottolinea Adriano, a causa della diffidenza per il vino sfuso, associato a un pregiudizio atavico che lo considera di serie B, rispetto alla bottiglia. Gradualmente l'enoteca ha iniziato a decollare. Ci si è resi conto che il vino sfuso non è scadente e che, essendo meno lavorato, non contiene solfiti. La competenza e la tecnicità, derivate da una formazione idonea nel settore, hanno permesso al titolare di selezionare, oltre al vino sfuso che caratterizza l'identità del negozio (il primo a Milano a proporre questo tipo di offerta), una bottigliera d'alto livello. L'assortimento è vasto ma, in quanto veneto, Adriano punta a diffondere i vini del suo territorio che conosce bene: molti, infatti, provengono dai colli di Conegliano e da Pordenone.



Davide Longoni

✉ via Tiraboschi, 19 (Lodi)

📞 02 91638069

🌐 www.panificiodavidelongoni.com

Davide Longoni è uno di quelli che si è reinventato. Con alle spalle una carriera a Contrasto come agente fotografico, oggi è uno dei migliori panificatori lombardi. Inizia a Monza e, da pochi mesi, è presente anche a Milano nella sede di via Tiraboschi dove, oltre al banco per la vendita dei prodotti, ci sono il laboratorio e dei tavoli su cui è possibile fare colazione e pranzare. Il suo pane, fidatevi, è diverso. Sarà perché Davide usa farine selezionate, di farro, segale, frumento, farro monococco, grano etrusco, macinate a pietra e provenienti da aziende agricole garantite (Podere Pereto in provincia di Siena o Molini del Ponte, vicino Trapani) o da piccoli mulini. Sarà perché qui il pane è fatto con pasta madre, senza lievito di birra. O forse perché tutto si basa sulla filiera corta e sulla tracciabilità del prodotto. Sta di fatto che il pane Longoni è davvero buono e digeribile. Davide collabora con tanti produttori artigiani. Nel suo panificio, propone anche i succhi di frutta di Colzani, i salumi di Boscasso e di L'Oggiono, i gelati Cool. Tra le novità in cantiere: a breve si penserà all'aperitivo e al pane agricolo. Completano l'offerta la competenza e la cortesia del titolare.



Macelleria Faravelli

✉ corso Italia, 40 (Missori)

☎ 02 876287

🌐 www.macelleriafaravelli.it

Una macelleria a gestione familiare, attiva dal 1957. A fondarla sono stati Iolando Faravelli e la moglie Rosetta. Oggi la bottega è nelle mani dei figli: Roberto, addetto al banco delle carni; Daniele gestisce il frutteto-alimentari aggiunto, insieme all'enoteca, nel 1970. Dopo la morte del padre, nel 1988, i due fratelli decidono di unire le forze, cercando sempre di preservare l'attività principale della macelleria. Sul banco è disponibile un vasto assortimento di carni di razza piemontese. Al fine di garantire la massima qualità, la famiglia Faravelli segue l'intera filiera produttiva: la crescita del bagliotto viene monitorata scrupolosamente. Gli articoli di punta sono il bue di Carrù e la scottona. Tra le preparazioni spiccano il rotolo di manzo con rucola, grana e prosciutto crudo, la costata marinata con olio e timo, i messicani (macinato di vitello, timo e maggiorana, avvolto in pancetta). Interessante la selezione dei vini, affidata al sommelier Miguel e orientata verso i piccoli produttori. I prodotti del frutteto provengono dall'azienda agricola di famiglia, Due Platani.

Aperitivi

Bar Basso	13
La Belle Aurore	15
Rita.....	17

Cioccolato

Guido Gobino	21
--------------------	----

Confetti

Giovanni Galli	25
----------------------	----

Drogherie

Drogheria Grossi	29
Drogheria Radrizzani	31
Drogheria Soana	33

Enoteche

Cantine Isola	37
Cotti	39
El Vinatt.....	41
Enoclub	43
Gaboardi Pogliani	45
Il Gusto di Virdis.....	47
N'Ombra de Vin	49
Per Bacco	51
Ronchi	53
Vino Vino	55

Erboristerie

Erba Salus	59
------------------	----

Formaggi

Baita dei formaggi	63
Bianco Palato	65
Formaggi 2L.....	67
La baita del formaggio di Rusconi	69
La grotta dei formaggi.....	71
Miracolo a Milano	73
Tentazioni del latte.....	75

Food shop

Eataly.....	79
Eat's.....	81
laRinascente Food&Restaurants	83
Peck.....	85

Forni

Accardi	89
Colla Santo	91
Le cose buone	93
Panificio le ragazze	95
Davide Longoni	97
Luini.....	99
Princi	101

Frutta secca

Noberasco	105
-----------------	-----

Gastronomie

Il nuovo principe	109
Il salumaio di Montenapoleone	111
Rossi e Grassi	113

Gelaterie

Gelato giusto.....	117
Il gelato ecologico e frozen yogurt	119
Il Massimo del gelato	121
La bottega del gelato	123
La gelateria della musica	125
Paganelli	127
Rembrandt	129
Sartori	131

Kebab

Anatolia kebab	135
----------------------	-----

Macellerie

Macelleria Faravelli	139
L'Annunciata macelleria	141

Macelleria Maggio	143
Macelleria Masseroni	145
Macelleria Pellegrini	147
Pregiate Carni Piemontesi	149
Sirtori	151

Ortofrutta

Abbascià	155
Fratelli Galantino	157
Fruit of the Roby	159
Frutteto Garibaldi	161
Il chiosco di Mimi	163
Misino	165

Panini

Ottimo Massimo	169
Panino Giusto	171
Bar Quadronno	173

Pasticcerie

Alvin's	177
Bastianello	179
Cucchi	181
Galdina Pasticceria	183
Gattullo	185
Il Pavè Bar	187
L'antica arte del dolce	189
Marchesi	191
Martesana	193
Pasticceria Ranieri	195
San Carlo	197
Sissi	199
Sugar	201

Pastifici

Antico Pastificio Moscova	205
Pasta Fresca Brambilla	207
El Pastè	209
Emiliana Tortellini	211

Pescherie

Pescheria Gelmetti	215
La pescheria di Fabio Suigo	217
Pescheria Spadari	219

Piadinerie

Piadineria Carletto	223
---------------------------	-----

Prodotti naturali

Mamma Natura	227
--------------------	-----

Rosticcerie

Antichi sapori	231
Galli	233
Giannasi	235
Kashmir Take Away	237
Leoni	239
Mythos	241

Salumerie

Bonardi Piero	245
Campagnoli	247
Salumeria Zoppi e Gallotti	249

Street food

Mangiari di strada	253
--------------------------	-----

Tartufi

Urbani Tartufi	257
----------------------	-----

Tè

Arte del ricevere	261
-------------------------	-----

APERITIVI - CIOCCOLATO - CONFETTI - DROGHERIE - ENOTECHE
ERBORISTERIE - FORMAGGI - FOOD SHOP - FORNI - FRUTTA SECCA
GASTRONOMIE - GELATERIE - KEBAB - MACELLERIE - ORTOFRUTTA
PANINI - PASTICCERIE - PASTIFICI - PESCHERIE - PIADINERIE - PRODOTTI
NATURALI - ROSTICCERIE - SALUMERIE - STREET FOOD - TARTUFI - TÈ



12,50 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 281



9 788867 530281



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

