

peperoni ana grigna, pomodori, involtini di acciughe) servito con bicchierino di ouzo, super-mous-saka (attenzione, qui fatta con zucchine), souvlaki assortiti (due spiedini a testa, uno se di filetto) e specialità come l'insalata di polpo e imam bayildi (melanzana ripiena di verdure). Si finisce in bellezza con biscotti alle mandorle annegati nella metaxa.
Via Tofane, 5
Aperto solo la sera, chiuso martedì

vegetariano, per tutti le carne viene prontamente sostituita da formaggio feta e verdure. Se gradite, potete buttarvi su un antipastino a 3,60 euro come tiropita (sfoglia con feta), dolmadakia (riso avvolto nelle foglie di vite) o kolokithokettes (impronunciabili polpette di zucchine) e, per finire, un classico yogurt greco con miele e noci.
Ripa di Porta Ticinese, 13
Sempre aperto

etichette di vino greco, birra, ouzo, metaxa, tsipouro (grappa tipo raki) e triandifilo (liquore alle rose) così, quando c'è musica dal vivo (una volta al mese, info su www.esperides.it), l'alcol fa muovere le gambe e tutti ballano il sirtaki. Piatti di carne sugli 8 euro, di pesce sui 10/12: regolatevi voi sul bere...
Via Lulli, 28/b ang. via Porpora
Chiuso lunedì

se lo mangiate sul posto arriva su piatto ovale con patate fritte (quelle vere), insalata e salsa di yogurt (il tutto a 9 euro, ma vi riempie). Il pasto si completa con una birra ghiacciata Marathon o con un densissimo yogurt guarnito da amarene e frutta fresca. Questa volta ci sbilanciamo: il gyros più mitico della città.
Via Quadrio, 23
Chiuso lunedì

raffigura (banale ma a tema) una cantina. Circa 320 le etichette a disposizione, per la stragrande maggioranza di casa nostra, con eccezione per qualche bottiglia francese e spagnola; tutto il resto ciccia, perché - sentenza Totò senza mezzi termini - "questi vini costruiti ci hanno proprio rotto le palle!". Tutto fumo e niente uva, insomma... Qui in Dogana al calice si beve quasi tutto con partenza da 2 euro fino ai 15 di un Barolone del 1997 e la premiata carta dei vini sembra un vocabolario che dall'Aglianico arriva fino allo Zinfandel. Aggiungeteci vini dolci, bollicine e pure le magnum dei vini, e soprattutto un invitante menu dove i piatti più gettonati sono zuppa di cipolle e controfiletto di manzo alle fave di cacao. La buona notizia è che spenderete sui 30/35 euro, quella meno buona è che siete in un interrato senza finestre. Ma pazienza.

DOGANA GOLOSA
via Gasparotto, 3
tel. 02-66711051
chiuso domenica e sabato a pranzo



URBAN 69

TE LA LEGGI E TE LA CUOCI

**Ristorante o libreria:
l'importante è imparare
a spignattare**

Eh sì. Per molti il rientro dalle vacanze estive ha un effetto dirompente, più che il Capodanno: settembre è il momento di mettersi a dieta, di iscriversi in palestra, di fare questo e quello, ma soprattutto è il momento di dedicarsi a un corso, non importa se di "Storia del frullino e del minipimer" o di "Dialecto mongolico", quello che conta è che sia un corso per imparare. E poiché, ultimamente, sembra che tutti passino per la dispensa (tiggì incluso), ecco che *Urban* vi suggerisce due simpatici modi per imparare a spignattare (cosa che nella vita, fidatevi, serve sempre). Il primo è un corso di cucina al ristorante, nella fattispecie nel nuovo locale polifunzionale impiantato all'Isola dal giovane chef Rico Guarnieri, il Teatro 7 (via Civerchio, 9. Tel. 02-

69900702). Qui si mangia con vista sulla cucina a pranzo e a cena, a base di piatti semplici ma deliziosi e con un buon rapporto qualità prezzo (12 euro

a mezzogiorno, 30 a cena); ma soprattutto si frequentano i corsi di cucina di Rico e compagni, con lezioni a tema (dal 13 settembre, in successione,

erbe aromatiche, tè e caffè, farine e grani, per esempio) che si svolgono il martedì. Ciascuna ammonta dai 30 ai 50 euro, ma la didattica costa e poi vi sedete a tavola e assaporate i risultati.

Il secondo modo è un corso di cucina fai-da-te, per il quale ci si avvale, oltre che della batteria di pentole, di una nuova collana di libri edita dai Magazzini Salani (Luigi Spagnol - Niccolò Barbiero, *Corso di Cucina: la Pasta*). Prendiamo per esempio il primo uscito, quello sulla pasta: in nove lezioni i due autori (dei quali il risvolto di copertina dice solo che mangiano spesso l'uno a casa dell'altro) vi accompagnano passo a passo dalla preparazione di un banale piatto di maccheroncini in bianco ai 22 passaggi per cimentarsi in un Timballo di bucatini alla Flammand, con trucchi e segreti per stupire anche chi non vi avrebbe mai dato una lira come chef... Una sfida davvero all'ultimo coltello!

