

Cucina economica

Dal genio culinario dello chef Severini
una sosta milanese **imperdibile**

Due salette foderate di legno con una decina di tavoli. Un indirizzo a due passi dal centro di Milano. Un giovane cuoco talentoso e pieno di inventiva. Questi sono i punti di forza di "Alla Cucina Economica".

Nuova gestione, però, perché da una manciata di mesi il piccolo ristorante è passato sotto la direzione di **Claudio Colombo Severini**, chef prodige che nonostante la giovane età ha alle spalle l'esperienza del QB con Claudio Sadler, due libri dati alle stampe ("Cocktail e finger food" di Giunti e "Pane e pani" di Gribaudo) e la fondazione di **Teatro 7**. Qui, nel suo nuovo regno, Claudio crea dei menu francescani, ma sciccosi:



la carta, infatti, propone la scelta "solo" tra due piatti per ogni portata, (definiti, con elegante *understatement*, "verdure e legumi", "riso e pasta" "carne e pesce", "frutta e dolce").

«Nei miei menu (che cambiano settimanalmente) il ricordo dei ricettari di casa, delle preparazioni di nonne e mamme, delle prime esperienze tra i fornelli è evidente - afferma - anche se le mie ricette contengono un guizzo di fantasia o prevedono ingredienti insoliti o abbinamenti inediti».

Qualche esempio? Provare, per credere, una

ruspante zuppa

di orzo e

melanzane,

ma

arricchita

con la concassé di salmone, oppure il risotto alle erbe aromatiche e pecorino primosale, il manzo arrosto con tortino di broccoli, la crema bruciata alla liquirizia.

La carta dei vini comprende una quarantina di etichette soprattutto italiane e dà spazio alle enologie emergenti e alle piccole cantine. Grandi progetti per il futuro: nell'immediato, la realizzazione di una parete di cristallo che mostri agli ospiti tutto quanto succede in cucina, poi l'apertura al mezzogiorno della domenica e, infine, l'avvio della esperienza "chef per una sera".

Enrico Saravalle