



Iniziativa

La Scala lancia il nuovo caffè-bistrot Banco23

L'avvocato **Giuseppe La Scala** (foto), name partner dello studio legale La Scala, ha lanciato un nuovo locale a Milano. Insieme ai fratelli Maria Pia e Filippo, La Scala ha aperto Banco23, un “Caffè Bistrot Gastronomia” dalla formula innovativa, in Via Ravizza 23.

L'avvocato si era già avvicinato al food impegnandosi, insieme ad altri soci, nel lancio del ristorante Tre Cristi.



L'interno di «Banco23» in via Ravizza [FOTO FARINA]

segue dalla prima

TOMMASO FARINA

(...) La Scala, poco distante, ben noto a Milano anche per le succosissime iniziative culturali), Filippo imprenditore, e Maria Pia attiva nella comunicazione di realtà legate al vino e alla gastronomia (già nello staff, per esempio, di Vittorio Moretti quello di Bellavista e di molte altre cose importanti). Così, ecco il caffè, disponibile in varie miscele, da accompagnarsi a fragranti brioches e lieviti garantiti dalla non lontana Cremeria Buonarroti.

E poi? Poi viene ora di pranzo. E qui non si fanno piattini riscaldate: in onore di Milano, vi serviranno risotti col botto. La giovane Michela Lucci, 24 anni compiuti da poco, si muove tra i fornelli con già consumata abilità. Così, a mezzogiorno ci sono almeno una pasta, un risotto, e vari secondi. Chiaramente, è possibile iniziare con piatti e tagliere che traggono linfa dalla ricca selezione di gourmandises, pensata da Cesare Cicchelli e anche "asportabile": prosciutti crudi italiani, mortadella di Bologna classica, jamon ibérico pata negra, salame dei monti Nebrodi, baccalà pescato all'amo, acciughe cantabriche con burrata di Andria, ricchi percorsi di formaggi erborinati e di caprini.

E, appunto, la cucina. I risotti ci sono sempre. Potrebbe capitarvi, per dire, il carnaroli alla zucca con provola affumicata e pepe di Srirawak; il risotto con chips di prosciutto di San Daniele 18 mesi e

confettura di fichi; e l'ultimo arrivato: quello con porcini, funghi misti e mirtilli. Tutti mantecati alla perfezione, e immuni dal classico peccato milanese d'una cottura eccessiva. Le paste sono tutte di Felicetti, di Benedetto Cavalieri o di produttori consimili, e annoverano i mezzi paccheri all'amatriciana con guanciale di cinta senese, o le penne rigate con speck di Sauris, cuori di carciofo e pomodorini confit. È altresì presente almeno una zuppa, che cambia giornalmente.

Tra i piatti forti, altra cucina semplice ma ricercata: è il caso dei moscardini con patate, piselli e pomodori;

della tartara di manzo (materie prima del consorzio piemontese La Granda) con uovo di montagna marinato su disco di pane al tartufo, "crudaioia" di porcini e scaglie di formaggio Gran Sardo 30 mesi extra; dei gamberi bardati con speck di Sauris e sfumati al brandy.

Di dolce, un tiramisù o un gelato, tipo quello all'amaretto affogato al Timor. Il tutto, per una spesa di circa 30 euro o meno. I primi piatti, perfino i risotti, stanno sui 9-10 euro: un piccolo miracolo a Milano, la cucina di qualità senza salasso monetario. Del resto, l'ambiente, lineare e pulito, mette allegria, e così pu-

re il servizio, affidato a una squadra di sportivissimi ragazzi. I vini sono scelti da Chiara Giovoni, sommelier e già Ambasciatrice dello Champagne per l'Italia: la buona bevuta è assicurata. Si chiude alle 21, dopo un aperitivo decisamente sopra la media.

Banco23
Via Ravizza, 23
Tel. 02 35951528

Chiuso la domenica; aperto dalle 7 (sabato alle 8) alle 21
SI MANGIA: salumi, formaggi,

paste
DA NON PERDERE: risotti
IL CONTO: 30 euro circa

LOMBARDIA IN TAVOLA / «Banco23»

Osteria in chiave moderna tra salumi e piatti milanesi

Il locale dei fratelli La Scala sforna prelibatezze fino alle 21. E a prezzi modici