



VANITY FAIR
Settimanale
Condé Nast
Tiratura: 200.000 copie



VANITY Food

GIRO D'ITALIA

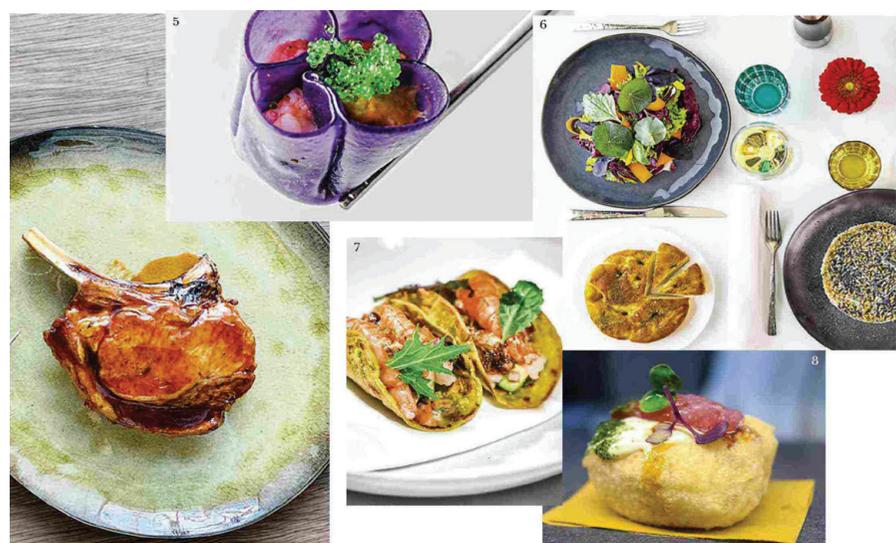
Da Milano a Catania, il meglio del DELIVERY proposto da otto ristoranti

di ANNA MAZZOTTI

Un piatto per ogni giorno della settimana, come si usava un tempo in famiglia, quando i pasti scanditi da pietanze ricorrenti dettavano un'abitudine, a volte noiosa, ma fonte di granitica certezza. Piatti comfort food che diventano anche «comfort mood» ora che di sicurezza consolatoria ne abbiamo un gran bisogno. Alla **Trattoria Da Burde a Firenze**, i fratelli **Andrea e Paolo Gori**, quarta generazione di osti, hanno ripreso nel loro menu il calendario storico della ristorazione fiorentina: lunedì francesina (carne lessa ripassata in padella con cipolle), martedì polpettine, mercoledì pollo alla cacciatora, giovedì trippa alla fiorentina, venerdì baccalà. E poi lampredotto, peposo e bistecca alla fiorentina: tutti piatti che arrivano a casa con il «Burdelivery», come lo chiama Andrea Gori, oste sì, ma anche giornalista e sommelier, che per suggerire gli abbinamenti con le migliori etichette utilizza pure i video. «I nostri clienti sono contenti quando riusciamo a consegnare la cena a domicilio di persona:

è un'attenzione, una coccola in più, che rassicura» (vinodaburde.com). La tradizione di tutta la cucina italiana è invece alla base della proposta di **Daniel Canzian**, che ne trae l'essenza per poi trasformarla con spirito contemporaneo. Anche se ha chiuso momentaneamente la sala del suo ristorante, **Daniel Canzian Ristorante Milano**, lo chef non ha mai lasciato la cucina: nei suoi menu ci sono il rustin negà a modo mio, l'ossobuco in gremolata con risotto alla milanese, «sushi veneziano», cappelletti in brodo di gallina, cannoli di polenta e baccalà mantecato. E il suo fragrante pan sfogliato, che già da solo meriterebbe l'ordinazione (danielcanzian.com).

Restando al Nord, nel ristorante **Carlina a Torino**, all'interno dell'Hotel Nh Collection, lo chef **Andrea Chiuni** per il delivery coordina la sua cucina con quella di altri due locali storici, Tre Galline e Tre Galli. In carta, specialità come bollito, bagna cauda, vitello tonnato, tajarin con pesto di tartufo nero, tacos con polpo al viola. Ogni



ALLA CENA CI PENSIAMO NOI

- 1. Galette des rois, torta salata, peposo all'imprunetina, porrata: Trattoria da Burde, Firenze.
- 2. Rustin negà a modo mio: Daniel Canzian, Milano.
- 3. Plateau di pesce crudo e frutti di mare:

- Al Pescatore da Onofrio, Bari.
- 4. Fagottello di pecorino con broccoletti e gamberi: Il Convivio Troiani, Roma.
- 5. Raviolo di astice in pasta di cavolo viola: Yoi, Catania.
- 6. Riso al forno con mozzarella di bufala e pane alla lavanda,

- focaccia al tegamino, insalata ai fiori aromatici e code di gamberi rossi: Locanda Margon, Trento.
- 7. Tacos con gamberi: Carlina, Torino.
- 8. Montanarina: Litho55, Napoli.

piatto è accompagnato da un cartoncino con istruzioni (ristorantecarlina.it). Le spiegazioni dettagliate sulle ricette lo chef **Edoardo Fumagalli della Locanda Margon a Trento** (che consegna anche a Pergine e Rovereto) invece le manda a tutti con un video attraverso WhatsApp. È un delivery interattivo: a casa arriva una cena quasi pronta, il cliente deve fare gli ultimi passaggi e impiattare. Sono portate di «semplice complessità», come sfoglia salata con verdure, paccheri con crema di pomodorini gialli, zafferano e pane alla pancetta, riso al forno con mozzarella di bufala, mousse al cioccolato con biscotto alle mandorle. Il tutto da abbinare con spumanti Trentodoc Ferrari (stessa proprietà del ristorante (locandamargon.it)). Facendo tappa a Roma, anche le proposte delivery realizzate da **Il Convivio Troiani** non arrivano del tutto pronte: confezionate in vaschette di alluminio o barattoli di vetro, vanno rigenerate in forno. Lo chef stellato **Angelo Troiani** propone una cucina sana e raffinata. «di prodotto»: ricette sorprendenti come il fagottello di pecorino con broccoletti ripassati e gamberi o la lasagna alla spirulina con porcini. Il mare è protagonista assoluto in cucina a **Portici**,

Napoli: lo chef **Raffaele dell'Aria** in questo periodo ha trasformato **Litho55**, ristorante specializzato in proposte fusion e cosmopolite, in una dark kitchen, dove prepara il miglior pesce appena pescato; gamberi rossi, primi ai frutti di mare, plateau di crudi, ostriche, catalana e straordinarie montanarine: perché l'autentica pizza frita non può mancare. Scendendo lungo lo Stivale, trionfa ancora il pesce freschissimo nel delivery del ristorante **Al Pescatore da Onofrio**, nel centro storico di **Bari**, a due passi dal mare: carpacci di pesce, ostriche francesi, plateau di frutti di mare, polpo, risotto cacio e pepe e gambero rosso, orecchiette con ragu di polpo (alpescatorebari.com). Tra i pochi locali che a **Catania** fanno servizio a domicilio c'è invece **Yoi-Food Attitude**, ristorante di livello che usa ingredienti locali in una cucina con un'anima profondamente cinese, creatività italiana, tecniche giapponesi e cura estetica di gusto francese. La scelta è vasta: vari tipi di riso cantonese e udon, anatra alla pechinese, wagyu, gamberi, astice. E poi ci sono i dimsum (in cinese, «toccare il cuore»), ideali da condividere in famiglia: come vuole la tradizione, e anche il periodo (yoifoodattitude.com).



GIRO D'ITALIA
Da Milano a Catania, il meglio del DELIVERY proposto da otto ristoranti
di ANNA MAZZOTTI

Un piatto per ogni giorno della settimana, come si usava un tempo in famiglia, quando i pasti scanditi da pietanze ricorrenti dettavano un'abitudine, a volte noiosa, ma fonte di granitica certezza. Piatti comfort food che diventano anche «comfort mood» ora che di sicurezza consolatoria ne abbiamo un gran bisogno. Alla Trattoria Da Burde a Firenze, i fratelli Andrea e Paolo Gori, quarta generazione di osti, hanno ripreso nel loro menu il calendario storico della ristorazione fiorentina: lunedì francesina (carne lessa ripassata in padella con cipolle), martedì polpettine, mercoledì pollo alla cacciatora, giovedì trippa alla fiorentina, venerdì baccalà. E poi lampredotto, peposo e bistecca alla fiorentina: tutti piatti che arrivano a casa con il «Burdelivery», come lo chiama Andrea Gori, oste sì, ma anche giornalista e sommelier, che per suggerire gli abbinamenti con le migliori etichette utilizza pure i video. «I nostri clienti sono contenti quando riusciamo a consegnare la cena a domicilio di persona: è un'attenzione, una coccola in più, che rassicura» (vinodaburde.com). La tradizione di tutta la cucina italiana è invece alla base della proposta di Daniel Canzian, che ne trae l'essenza per poi trasformarla con spirito contemporaneo. Anche se ha chiuso momentaneamente la sala del suo ristorante, Daniel Canzian Ristorante Milano, lo chef non ha mai lasciato la cucina: nei suoi menu ci sono il rustin negà a modo mio, l'ossobuco in gremolata con risotto alla milanese, «sushi veneziano», cappelletti in brodo di gallina, cannoli di polenta e baccalà mantecato. E il suo fragrante pan sfogliato, che già da solo meriterebbe l'ordinazione (danielcanzian.com). Restando al Nord, nel ristorante Carlina a Torino, all'interno dell'Hotel Nh Collection, lo chef Andrea Chiuni per il delivery coordina la sua cucina con quella di altri due locali storici, Tre Galline e Tre Galli. In carta, specialità come bollito, bagna cauda, vitello tonnato, tajarin con pesto di tartufo nero, tacos con polpo al viola. Ogni piatto è accompagnato da un cartoncino con istruzioni (ristorantecarlina.it). Le spiegazioni dettagliate sulle ricette lo chef Edoardo Fumagalli della Locanda Margon a Trento (che consegna anche a Pergine e Rovereto) invece le manda a tutti con un video attraverso WhatsApp. È un delivery interattivo: a casa arriva una cena quasi pronta, il cliente deve fare gli ultimi passaggi e impiattare. Sono portate di «semplice complessità», come sfoglia salata con verdure, paccheri con crema di pomodorini gialli, zafferano e pane alla pancetta, riso al forno con mozzarella di bufala, mousse al cioccolato con biscotto alle mandorle. Il tutto da abbinare con spumanti Trentodoc Ferrari (stessa proprietà del ristorante (locandamargon.it)). Facendo tappa a Roma, anche le proposte delivery realizzate da Il Convivio Troiani non arrivano del tutto pronte: confezionate in vaschette di alluminio o barattoli di vetro, vanno rigenerate in forno. Lo chef stellato Angelo Troiani propone una cucina sana e raffinata. «di prodotto»: ricette sorprendenti come il fagottello di pecorino con broccoletti ripassati e gamberi o la lasagna alla spirulina con porcini. Il mare è protagonista assoluto in cucina a Portici, Napoli: lo chef Raffaele dell'Aria in questo periodo ha trasformato Litho55, ristorante specializzato in proposte fusion e cosmopolite, in una dark kitchen, dove prepara il miglior pesce appena pescato; gamberi rossi, primi ai frutti di mare, plateau di crudi, ostriche, catalana e straordinarie montanarine: perché l'autentica pizza frita non può mancare. Scendendo lungo lo Stivale, trionfa ancora il pesce freschissimo nel delivery del ristorante Al Pescatore da Onofrio, nel centro storico di Bari, a due passi dal mare: carpacci di pesce, ostriche francesi, plateau di frutti di mare, polpo, risotto cacio e pepe e gambero rosso, orecchiette con ragu di polpo (alpescatorebari.com). Tra i pochi locali che a Catania fanno servizio a domicilio c'è invece Yoi-Food Attitude, ristorante di livello che usa ingredienti locali in una cucina con un'anima profondamente cinese, creatività italiana, tecniche giapponesi e cura estetica di gusto francese. La scelta è vasta: vari tipi di riso cantonese e udon, anatra alla pechinese, wagyu, gamberi, astice. E poi ci sono i dimsum (in cinese, «toccare il cuore»), ideali da condividere in famiglia: come vuole la tradizione, e anche il periodo (yoifoodattitude.com).