



SAPPIAMO DI CHE PASTA È FATTA L'ECCELLENZA.



ilGolosario

GOLOSARIA

CLUB PAPILLON

COMUNICA EDITORE

le APP



ilGolosario
Guida alle cose buone d'Italia



Cerca tra 2567 ristoranti, 3165 cantine, 4381 negozi e molto altro

Ristoranti

Scrivi quello che stai cercando

CERCA

Nel paradiso del Golosario

Paolo Massobrio | 03-12-2014

Certatelo a Milano in via Conca del Naviglio. È il gioiello di Andrea Meoni, ovvero la sublimazione delle migliori cose del Golosario



Nel paradiso del Golosario



Entra ne
ilGolosario

Iscriviti alla newsletter e rimani aggiornato

E-mail...

Nome...

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

TAGS

DROGHERIA

PRODOTTI TIPICI

CONDIVIDI



È per noi inusuale dare una corona appena dopo aver presentato la nostra guida, ma questo è il bello del Portale on line. Questo locale, la **Drogheria Milanese** (via Conca del Naviglio, 7 - tel. 0258114843 - 3496514903) se la merita sopra a tutti. Una formula vincente, ideata da **Andrea Meoni**, che ha aperto altri locali di successo a Milano: quattro Seven Steak and Wine (Casa dei Ciliegi, Corso Colombo, Monte Nero e Sempione), due Zio Pesce (Navigli, Maffei), e due Joe Cipolla (via Vigevano e via San Marco).

Siete in centro a Milano, fra le colonne di via San Lorenzo e i navigli, vicino alla mitica pasticceria Cucchi. E qui c'è questo locale che subito attrae per il grande numero di gente, soprattutto giovani, che entrano. C'è un lungo tavolo centrale, dove ci si siede gomito a gomito con altri, ci sono i posti davanti al bancone, dove preparano i vari assaggi, ci sono varie situazioni, tutte da condividere. Qual è la carta vincente di questa Drogheria? L'informalità, ma non basta. Qui c'è una ricerca assoluta della qualità, basta guardare i prodotti esposti e in vendita: da Casa Barone ai prodotti rari di Cascina Rosa di Caraglio, nostra scoperta già 25 anni fa. E poi i vini, che annoverano una ricerca incredibile di biodinamici, davvero buoni.

Ma se assaggiate - e qui la parola assaggio è giusta, perché si tratta di una teoria di tapas all'italiana - la **pizza al tegamino** realizzata con le farine di Sobrino e il pomodoro del Piennolo, capirete di che stiamo parlando. E la pasta di Santoleri? Incredibilmente croccante, come la pizza. Entusiasmo a mille per questa sosta che nella carta annovera le **mezze porzioni**: acciughe cantabriche Sanfilippo con peperone del piquillo, capesante, guancia e zucca (superbe), zuppetta di moscardini, alici ripiene al pane verde e erbe aromatiche, calamaro alla plancia gamberi siciliani nella ghisa, baccalà mantecato e peperone del pequillo, crocchetta di baccalà, sardine Pollastrini in salsa piccante, salsiccia cruda di Norcia, mini tartara di fassona piemontese, raviolo croccante alla n'duja (piccante). Questo che viene cotto alla piastra è da andare giù di testa.

E ancora: carpaccino di scottona, guancia di manzo (cotta a bassa temperatura), mini cotolette di patanegra e erbe aromatiche, formaggio d'alpeggio alla plancia con miele, tortino croccante di patate, speck e formaggio. Vi basta? Macché, ci sono anche le **uova sulla ghisa di Paolo Parisi**: con tartufo nero e parmigiano, con fiori di zucca, con patate e fontina d'alpeggio, oppure con carciofi e parmigiano. Eccezionale la selezione di **salumi e formaggi**: cecina de leon, paleta iberica joselito, guancia affumicata di Cormons, culaccia di maiale pesante stag. 24 mesi, zola dolce cremoso Arioli allo Champagne, zola naturale Arioli con mostarda Barbieri, provolone piccante 36 mesi Enzo Recco (Enzo Recco, tanto per dirvi è da sempre il n. 1 fra gli affinatori di caci del Golosario. E qui c'è).

Se poi volete concedervi una cena con piatti, come andare al ristorante, ecco i primi (€ 10): tonnarelli alla carbonara con uova e guancia di Paolo Parisi, **risotto alla zucca e amaretti**, gnocchi al ragù bianco, calamarata con gamberi e calamari. Tra i secondi (€ 17), **entrecôte alle erbe aromatiche**, galletto schiacciato agli aromi, costoletta di patanegra alla milanese. Anche i dolci (€ 5) sono sfiziosi e meritano: noi abbiamo chiuso con dei **cannoncini ripieni di crema**, pensando che questo è il paradiso del nostro Golosario.

