

MILANO / CRONACA

SAN VALENTINO A TAVOLA

Ostriche e tartufo: un «matrimonio» perfetto dedicato agli innamorati

Ci sono oltre quaranta qualità di ostriche: per tutti i gusti. E il Bistrot a' Riccione propone un piatto originale: con i prodotti più raffinati e ricercati da chi si ama

di REDAZIONE MILANO ONLINE



Si potrebbe chiamare «Alla danza delle ostriche» il Bistrot a' Riccione di via Procaccini 28, a Milano. Ve ne sono quaranta qualità che ruotano a seconda delle stagioni, comunque una ventina sono onnipresenti; e si notano entrando nel banco apposito. Giuseppe Di Paolo, il titolare, ricorda che si possono mangiare tutto l'anno: la storia dei mesi con "erre" o senza "erre" fa parte del passato ed era una

precauzione legata ai lenti mezzi di trasporto di allora, che nel periodo estivo creava problemi. Raffaele, l'addetto alle ostriche, ne evidenzia il gusto: può essere iodata, magra, carnosa, piena, ricca, avvolgente e altro ancora. Giuseppe sostiene che ognuno può trovare un'ostrica di suo gusto e per questo ne ha di francesi, inglesi, irlandesi, croate, giapponesi, italiane, portoghesi, della Mauritania. «Molti clienti le prendono come dessert, per finire la cena», aggiunge. Certo, non sono le sole specialità di questo ristorante consacrato al mare e lo chef, Marco Fossati, propone anche piatti di pesce cotto e crudo, paste con polpa di riccio o la "calamarata"

COSA DICE IL PAESE

45% si sente



si di Mazara). Giuseppe aggiunge un

secondo: fragolino occhialone con asparagi di mare e vongole selvatiche in guazzetto. E Fossati ribatte con un altro piatto: risotto con crema di topinambur, gel di ostriche e tartufi, con una riduzione di liquirizia.

ACCEDI

PER GLI INNAMORATI Il ristorante ha una sua produzione di pane e grissini; è chiuso la domenica. Ma quest'anno San Valentino cade appunto in tale giorno e A' Riccione Bistrot sarà aperto. Anzi, per la festa degli innamorati Giuseppe lancia un piatto particolare: ostriche con tartufo bianco. Quei sapori abbracciandosi amalgamano i sentimenti meglio di ogni altra pietanza. Consiglia anche il vino: Terrazze dell'Etna. Si tratta di un rosé-bollicine adattissimo a una cena sentimentale. Che aggiungere in margine a tutta questa fantasia? Semplicemente che nel cuore di Milano la danza delle ostriche ha coinvolto un intero ristorante di pesce. San Valentino potrebbe essere un'occasione per scoprirle. Con i tartufi, ovviamente.

11 gennaio 2016 | 17:14
© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALTRE NOTIZIE

Raccomandato da