

# vivimilano

mercoledì 19.10.2022



## Pasta dalla A alla Z



AGNOLOTTI O BUCATINI? FETTUCCINE  
O MACCHERONI? SPAGHETTI O ZITI?  
**50 RICETTE TRADIZIONALI** (CHE PROFUMANO  
DI FUNGHI, TARTUFI, STUFATO, RICCI DI MARE,  
SALSICCIA, POMODORO, MENTA, NOCI...)  
DA ASSAGGIARE NEI LOCALI DELLA CITTÀ.  
NELLA SETTIMANA IN CUI CADE LA GIORNATA  
MONDIALE DEL PIÙ ITALIANO DEI PIATTI

▶ 06

### FABIO CONCATO

RACCONTA  
LA SUA MILANO  
IN DIECI DOMANDE ▶ 18



### ARTE

ANDY WARHOL  
ALLA «FABBRICA  
DEL VAPORE»: INVITI ▶ 36

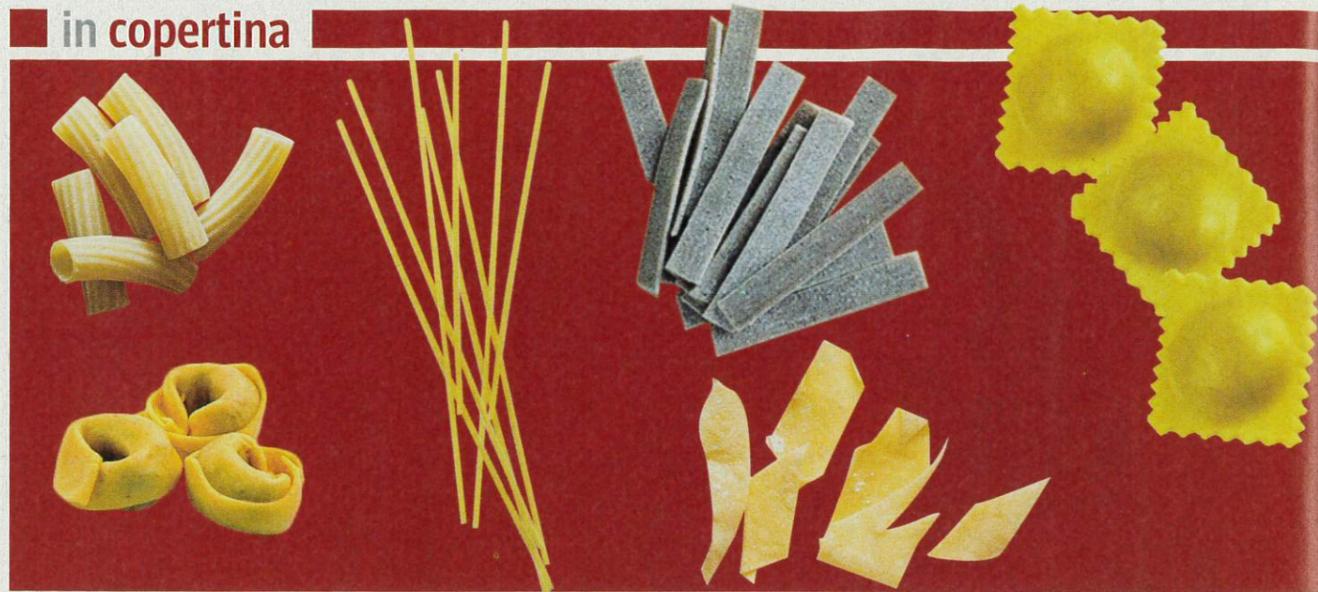
### MUSICA CLASSICA

PROVE APERTE  
CON CHAILLY  
ALLA SCALA: INVITI ▶ 44

### TEATRO

ENERGIA E RITMO,  
ARRIVA «STOMP»  
AL LIRICO: INVITI ▶ 46

in copertina



### A AGNOLOTTI CON SUGO DI STUFATO

Quadrotti di pasta all'uovo, tipici della tradizione piemontese. Qui li preparano con tre ripieni: stufato, borragine o patate. Il condimento principe è il sugo del medesimo stufato. Ma la scelta è ampia: burro e salvia, fonduta di formaggio, ristretto di barbera...

**Il locale** Grazioso locale affidato alla cultura gastronomica tortonese.  
**Prezzo** 8/11 euro.

📍 **L'Anlot e Oltre** Via Raffaello Sanzio 30. Tel. 02.82.76.58.76. anloteoltre.com. Chiuso domenica e al pranzo del lunedì. Zona De Angeli

### B BUCATINI ALLA AMATRICIANA

I bucatini sono spaghetti bucati, pietra angolare della cucina capitolina. Non esiste supporto migliore per la pasta «alla amatriciana», un sugo sapido di pomodoro con guanciale e pecorino romano.

**Il locale** Folkloristica trattoria di stampo romano, con tovaglie a scacchi, foto d'epoca, bottiglie a vista e cimeli rurali, alle pareti e al soffitto.

**Prezzo** 14 euro.  
📍 **Ponte Milvio** Via Spallanzani 6. Tel. 02.29.51.31.69, Fb: cucinaromanamilano. Chiuso lunedì e al pranzo del martedì. Zona Porta Venezia

### BUSIATE CON PISTACCHIO E BOTTARGA DI TONNO

Fusilli lavorati a mano, secondo la tradizione radicata nel Trapanese. Perché si chiamano «busiate»? Pare sia il nome del ferro attorno al quale, anticamente, venivano arrotolate. La versione della signora Giulia è con pesto di pistacchio di Bronte e bottarga di tonno (uova di tonno salate ed essiccate).

**Il locale** Ottima cucina di mare (ma non solo) in un ambiente vivace.

**Prezzo** 20 euro.  
📍 **Da Giulia** Piazza Antonio Gramsci 3. Tel. 02.36.51.21.77. ristorantedagiulia.it. Chiuso lunedì. Zona Paolo Sarpi



# COME

Dagli Agnolotti agli Ziti: con i «protagonisti» del nostro piatto più tipico si può comporre (quasi) tutto l'alfabeto. Noi l'abbiamo fatto, cercando nei migliori ristoranti di Milano le ricette più gustose. Praticamente, un giro d'Italia: dai culurgiones sardi ai pizzoccheri valtellinesi, dai tajarin del Piemonte alle orecchiette di Puglia, dalle trofie liguri ai paccheri napoletani... Un modo per festeggiare il «World Pasta Day» che cade il prossimo martedì



di **Valerio M. Visintin**  
foto di **Manuela Vanni**



# PASTA





Santa Virginia

## **SPAGHETTI CON TRE POMODORI: RAMATI, CONFIT E SECCHI**

Qui, invece, gli spaghetti sono alla chitarra. Cioè, di pasta fresca, all'uovo. Variazione di originaria matrice abruzzese. Li condiscono con un sugo denso e saporoso di pomodori ramati, datterini confit e pezzetti di pomodoro secco.

**Il locale** Libri, specchi, piante: una saletta accogliente, quanto discreta.

**Prezzo** 14 euro.

📍 **Santa Virginia** Via San Marco 5.

Tel. 02.29.06.10.51. [ristorantesantavirginia.it](http://ristorantesantavirginia.it). Chiuso domenica e al pranzo del sabato Zona Brera