

Lombardia a tavola/ Piazza Repubblica

# Finalmente arriva la cotoletta perfetta

TOMMASO FARINA → a pagina 37

Lombardia a tavola/ Il ristorante Piazza Repubblica

## Milano ha una cotoletta in più

Scibilia sfiora la perfezione con il piatto preferito dai lombardi. Da provare il pesce di lago

**TOMMASO FARINA**

■ Una delle migliori cotolette (anzi, costolette) alla milanese della Lombardia si trasferisce a Milano. Così, Milano ha una grande cotoletta in più, ossia un altro posto che è pienamente in grado di santificare uno dei piatti simbolo della città.

Matteo Scibilia, magari ve lo ricordate. È quel signore che stava all'Osteria della Buona Condotta di Ornago, già vista molte volte sulle pagine di *Libero*. Che gli è successo? L'altr'anno ha voluto ritirarsi, dopo una vita prima da selezionatore di prodotti, e poi da cuoco e ristoratore. Così ha dato in gestione la Buona Condotta ad altri. Ma a un certo punto, non se l'è sentita di rifiutare la proposta di Giorgio Bernasconi, che gli aveva detto: tu e tua moglie venite nel mio ristorante, e lo impostate come volete voi. Matteo e Nicoletta, la moglie che si era sempre occupata del vino, hanno detto sì. Di pensione, di anni sabba-tici non vogliono saperne. Ed eccoli allora sbarcare, meno di un anno fa, a Milano, al ristorante **Piazza Repubblica**, in via Aldo Manuzio, proprio a poche centinaia di metri dall'omonima piazza.

La sala è lineare, un poco algida, con alcune belle colonne, i colori biancheggianti, le finestre che danno tanta luce. E ancora più luce è quella che promana dalla proposta culinaria di Matteo Scibilia, che con grande successo ha portato a Milano gli ingredienti della sua Buona Condotta.

Molti sono gli antipasti proposti, ma è opportuno citare il pesce di lago, storica fissazione di Matteo: i missoltini con la polenta ci sono anche qui, poi c'è il salmerino alpino in carpione (secondo la ricetta milanese del pesce sott'aceto), oppure il lavarello affumicato con perlage di mango e pancakes. Un'altra ricetta povera e ancestrale è quella del formaggio Salva crema-

sco impanato e fritto, servito con le tighe, che sono i peperoni verdi sott'aceto. Si continua con i primi piatti. Il riso col pesce persico ha conquistato i milanesi. Ma davvero geniali sono gli spaghetti in aglio, olio e peperoncino. Che hanno di particolare? L'aglio adoperato è in realtà aglio nero, ossia aglio fermentato, che acquisisce sentori dolci e carezzevoli completamente inediti. Secondi piatti? Per nulla grasso o ingombrante il filetto di anguilla arrostito, accompagnato dai crauti rossi stufati e dalla polenta.

Ma il top, è la cotoletta alla milanese. I segreti del suo successo sono molteplici: il vitello selezionato da Marco Vaghi, la battitura media ma tendente all'alto, la panatura di soli grissini sminuzzati, la cottura in burro chiarificato. La cotoletta è arma a doppio taglio: se viene male è un disastro. Ma se viene bene, diventa una meraviglia del mondo. E la cotoletta di Matteo è pericolosamente vicina alla perfezione. Si chiude con dolci come lo Stracchino gelato, che non è stracchino e nemmeno gelato. Il conto sarà sui 50 euro.

**Piazza Repubblica**  
**Via Manuzio, 11**  
**Tel. 0262695105**  
**Chiuso sabato a pranzo e domenica**

**SI MANGIA: spaghetti all'aglio nero, missoltini**

**DA NON PERDERE: cotoletta alla milanese**

**IL CONTO: 50 euro**



Il ristorante Piazza Repubblica

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6889



Superficie 32 %