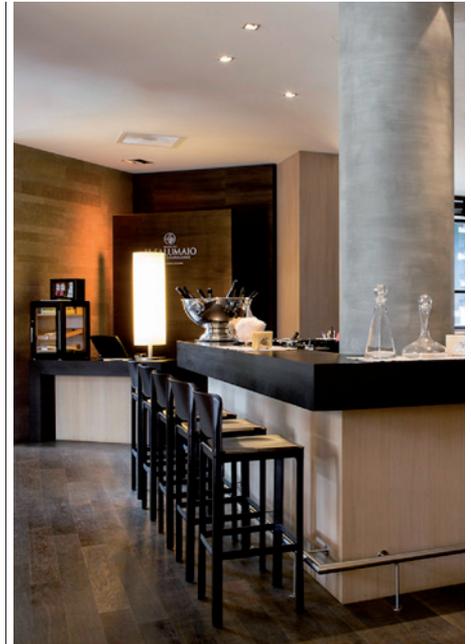




**GIACOMO NEWLIN**, GIORNALISTA GASTRONOMO, PROSEGUE IL SUO VIAGGIO TRA I LOCALI TIPICI E LE NUOVE PROPOSTE CHE ANIMANO LA CUCINA TICINESE

## UN ANGOLO DI MILANO A LUGANO



In un angolo del bel palazzo progettato dall'architetto Mario Botta, che ospita la BSI, si è inserito il ristorante "Il Salumaio di Montenapoleone", un nome evocativo di un salumaio storico, facente capo alla famiglia Travaini, si parla del 1857, che nel centro di Milano, nella via più prestigiosa e ricca, serviva la locale clientela con le sue prelibatezze e oggi la serve ancora con gastronomia e ristorazione in uno dei più bei palazzi milanesi, il Bagatti Valsecchi, a pochi passi dalla sede originaria. Da poco il nome "Il Salumaio di Montenapoleone" lo troviamo dunque a Lugano, negli stessi locali che furono del ristorante Parco Saroli. Il locale luganese appartiene ora alla società "Italian Food Culture" che fa capo ad alcuni soci, tra cui tre fratelli Stoppani appartenenti a quella famiglia che nel 1970 acquistò i rinomati negozi Peck nel centro della capitale lombarda. Ecco dunque svelato l'arcano del nome "Il Salumaio di Montenapoleone" che a Lugano vuol essere il primo all'interno

di un progetto ambizioso che prevede di aprire, col medesimo marchio, diversi ristoranti con bottega nelle più importanti città del mondo, in cui si potranno acquistare prodotti monomarca che andranno ad integrare e aumentare quelli che già si commercializzano a Milano nel ristorante di palazzo Bagatti Valsecchi, così da trasmettere la cultura gastronomica italiana di alto livello. L'esperienza luganese a tavola, fatta recentemente, è stata interessante, con un servizio impeccabile e cordiale coordinato dal simpatico maître Simeone Leoni, mentre con grande eleganza il giovane e formatissimo sommelier Davide Vaccarini, nipote di Giuseppe Vaccarini, uno dei massimi esperti italiani del servizio dei vini, già campione mondiale dei sommelier, mette il cliente a proprio agio con i suggerimenti più consoni ad accompagnare le pietanze ordinate. Pietanze che si possono leggere sulla carta, che cambia settimanalmente per il lunch e mensilmente per il dinner. Una carta for-

tunatamente non chilometrica, elaborata dallo chef Ferdinando Martinotti, in cui spiccano piatti della migliore tradizione italiana, compreso il risotto alla milanese ai pistilli di zafferano mantecato all'onda, con midollo di vitello e ristretto di arrosto, una vera delizia e la costoletta di vitello alla milanese con pomodoro crudo e rucola selvatica, mentre si può terminare, per esempio, con un delizioso tiramisù in tazza. La carta dei vini presenta alcune centinaia di etichette tra le più accreditate, fra le quali se ne possono trovare diverse ottime ad un costo corretto calcolando il rapporto qualità - prezzo. Simpatico a fine cena, per chi lo desidera, è potersi accomodare nella "Smokers Lounge" e accendersi un sigaro cubano accompagnato da un rum d'annata. ■

### IL SALUMAIO DI MONTENAPOLEONE

Viale Stefano Franscini 8  
6900 Lugano  
Tel. 091-923.5314