



**LIFE**

**TAVOLA**

40 TUTTOMILANO

VIA MONTE BIANCO

## "ALTRIMENTI", ABILITÀ E TRADIZIONE

**EUGENIO BOER FA IL BIS APRENDO UN NUOVO LOCALE CON IL SODALE SOMMELIER DAMIAN JANCZARA TRE I MENÙ: VERDURE, CARNE E PESCE**  
di **MARIELLA TANZARELLA**

**A**ltrimenti cosa? Ci arrabbiamo come quei due, ce ne andiamo, non giochiamo più? O, semplicemente, andiamo lì. "Altrimenti" è il nome di un ristorante, nuovo nuovo. L'indirizzo invece non è nuovo, anni fa c'era un locale di Claudio Sadler. Adesso c'è Eugenio Boer (finisce anche lui per "er" ma si pronuncia BUR). Boer, dopo il locale in via Mercalli battezzato con la trascrizione fonetica del proprio nome (bu:r), fa il bis e ricostituisce il sodalizio con Damian Janczara, bravo sommelier e maître, già al suo fianco nell'apprezzata avventura di Essenza. E siccome sperano che questa nuova impresa diventi un'alternativa sempre valida, ecco quell'avverbio, che si interpreta così: al momento di scegliere dove cenare o pranzare, si nominano sempre diversi locali; finché qualcuno dice "Altrimenti possiamo andare lì, che siamo sicuri di star bene". Ecco, Altrimenti. All'inizio di via Monte Bianco, praticamente piazza Amendola, pochi metri e c'è la metropolitana. Comodo. Comode anche le sedie, confortevole l'ambiente, colori tenui, legno chiaro e alle pareti una striscia del colore del vino, che scaldava solo a vederla, mentre l'ingresso accoglie con un rosso elegante e allegro. Ci sono una veranda e una saletta privata. Che cosa farà Boer? Qualcosa di diverso da bu:r e qualcosa di diverso, dice, dagli altri locali. Perché ci metterà



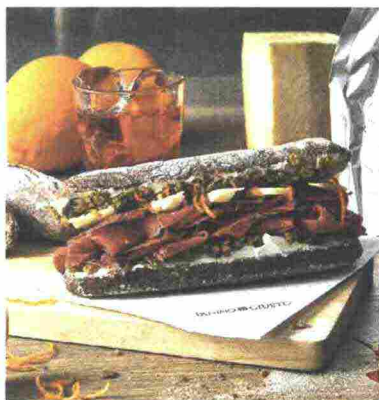
Il nuovo ristorante "Altrimenti" aperto da Eugenio Boer e Damian Janczara

**DOVE**  
Altrimenti,  
via Monte Bianco 2/A,  
tel. 02.82778751, chiuso sabato  
a pranzo e lunedì

la sua abilità ma anche tanta tradizione italiana, quindi, per esempio, mondegghili impalpabili ma pieni di gusto; lingua servita a fettine su una bisque; maccheroncini con salsiccia, broccoli e caciocavallo; spaghetti alla chitarra con cozze, pomodoro e limone. Divide la carta in tre filoni (verdure, carne, pesce), ognuno con antipasti, primi e secondi. Ci sono quindi sempre sei o sette piatti pensati proprio per chi è vegetariano, non si tratta di ripieghi, come succede ancora altrove ("Se vuole posso farle questo, ma senza carne..."). Quindi ecco carota, nocciola, olive taggiasche e crema di caprino; oppure



carciofo con riso, menta e aglio nero. In cucina, quando non c'è Boer, c'è Marco Annunziata. Bella cantina, al piano di sotto, dove si può bere un calice o una bottiglia: Altrimenti funziona anche come wine bar. Qualità verso l'alto, prezzi anche. ◆



Il panino "sbagliato" accoppiato al Campari ideato

Il compleanno

LA FAMOSA CATENA FESTEGGIA CON LO CHEF CLAUDIO SADLER

## UN PANINO TROPPO GIUSTO

**Q**uarant'anni di panini, ma non panini qualsiasi: giusti, che caspita. Tipicamente milanese l'espressione ("Quella lì è una tipa giusta"), e quindi indovinatissimo il nome. Che, associato alla formula aurea, ha determinato un vero boom. Ingredienti scelti, pane di qualità, una scaldata, ed ecco il panino dei desideri. Dal vegetariano al vegano e al carnivoro. Adesso ci sono anche i panini per i bambini, in formato mignon. Era l'8 febbraio 1979 quando Panino Giusto apriva il locale di corso Garibaldi 125, il primo di quella che sarebbe diventata una lunga serie: 19 solo a Milano, 32 con quelli di altre città in Lombardia e Veneto, più Roma, Costa Smeralda, Londra, Parigi, Tokyo, Hong Kong. E festeggia il compleanno lanciando un nuovo panino firmato da Claudio Sadler, che rende omaggio anche al Campari, e offre un mini-tiramisù a tutti i clienti che consumano un panino in uno dei locali della catena, in qualunque punto del mondo: tranquilli, quindi, lo trovate in Asia e, nel caso, anche alla Stazione Centrale, a Linate e a Orio al Serio. Mai senza. Troppo giusto. (m.t.)

**SCELTO DA NOI**

**DUOMO ALLO ZAFFERANO** Milano, il Duomo e il risotto. Zafferano Leprotto ha pensato così di organizzare un tour del Duomo, con il racconto di tutti i segreti di statue e vetrate, seguito da una degustazione di risotto, in una sala poco lontana. Domenica 10 e 24 febbraio, ore 17-19, costo 29 euro.

TUTTOMILANO 41



**ITALIANI**

**Nero 9**

Sapori in armonia in tutti i piatti di questo piccolo ristorante, una vera oasi di semplicità in zona Brera. Cucina sempre ottima e prezzi ridotti per il business lunch.

via Anfiteatro 9, tel. 02.91672324, chiuso sabato a pranzo e domenica, conto sui 35 più i vini.

**Maio Bar e Bistro**

Per chi viaggia, una pausa ristoro con vera cucina, non soltanto panini. E vista sul via vai sottostante, all'interno e all'esterno della stazione. Buoni piatti e tranquillità. Saletta riunioni prenotabile.

Galleria dei Mosaici, Stazione Centrale, aperto tutti i giorni dalle 7 alle 22, conto sui 35 euro più i vini.

**Seta**

Due meritate stelle alla cucina ap pagante di Antonio Guida, fra estro e tradizione, in questo elegante hotel del centro, appartenente a una delle catene più lussuose del mondo. Menu degustazione sui 150 euro, menu pranzo sui 70 euro.

Mandarin Oriental Hotel, via Monte di Pietà 18, tel. 02.87318897, chiuso sabato a pranzo e domenica, sui 100 euro più i vini.

**Triennale Social Pizza**

Buone pizze e qualche piatto milanese nel bello spazio al pianoterra della Triennale, affacciato sul parco. Con la supervisione di Vittorio Cerveni, che "regna" in terrazza.

Triennale, viale Alemagna 6, tel. 02.23058245, chiuso il lunedì, orario 12-16.

**ToscaNino**

Tutto il calore e il gusto della Toscana su tre livelli: ristorante con buone specialità regionali, corner per la vendita di affettati e dolci e dagli scaffali si possono scegliere conserve, condimenti e oggetti di artigianato. Caldo, accogliente, buono.

via Lambro 7 angolo via Melzo, tel. 02.74281354, chiuso domenica, conto sui 35 euro più i vini.

**Pladart**

A due passi dalle Colonne, un locale diverso da quelli tipici della movida. Piadine gustose e variegate, pasta al

forno, ingredienti e preparazioni semplici, ambiente rilassante. Da tenere presente.

via Pioppette 3, tel. 02.35946995, chiuso lunedì sera e domenica, piadine sui 7-8 euro, piatti da 5 a 9,50 euro, dolci 4 o 4,50 euro.

**ETNICI**

**Kitchen Society**

Ambiente sorprendente, in un cubo di vetro, in una vietta nascosta. E ottimi piatti di fantasia su base oriental-mediterranea, creati da Alex Seveso, gran conoscitore in materia ittica. Buoni vini.

via Chizzolini 2, tel. 340.6763939, chiuso sabato a pranzo e domenica, sui 50 più i vini.

**Koji**

Lineare, essenziale addirittura, e molto tranquillo, offre una autentica cucina giapponese, confortante e tradizionale. Con una compartecipazione della titolare di Yuzu. Accoglienza gentilissima.

via Crema 16, tel. 02.83646141, chiuso lunedì a pranzo e domenica, sui 45 più i vini.



**IL BUTTAFUOCO IN ARRIVO DALL'OLTREPO**

Vino corposo dell'Oltrepò Pavese, il Buttafuoco Storico è protagonista venerdì 8 a Palazzo Bovara (corso Venezia 51), con i 14 produttori del Consorzio fondato il 7 febbraio di 23 anni fa. Dopo una mattinata a inviti, dalle 15 alle 17 si apre al pubblico con il banco d'assaggio (10 euro). Sarà possibile degustare, con le spiegazioni dei vignaioli, tutti i marchi di Buttafuoco, prodotto nella zona del Pavese detta "Sperone di Stradella" e messo in commercio solo 36 mesi dopo la vendemmia. E scoprire il perché del suo marchio, un vellero. (m.t.)

**LIFE TAVOLA**

IL NUOVO BUONO  
**"ALTRIMENTI": ABILITÀ E TRADIZIONE**

UN PANINO TROPPO GIUSTO

**Dal Macellaio**

PROMOZIONE VALIDA DAL 1 FEBBRAIO AL 28 FEBBRAIO

OCCHIETTO DI PIEMONTE Euro 3,99 al kg	ARROSTO DI PETTILE Euro 14,99 al kg	CONGHIACCIA DOLCE Euro 0,89 all'etto
BUTTERO DI BANDO COSTA 1000 Euro 12,99 al kg	COTTO Euro 1,49 all'etto	PIAZZA A TORO Euro 6,99 al kg
MOZZARELLA Euro 9,99 all'etto		