

Tutti i sapori della Spagna

Dalla paella alle tapas e alla sangria, il nuovo ristorante Señorío di via Bramante

Spagna uguale paella, sangria, tapas. Da gustare al suono delle nacchere andaluse. Stereotipi ancora molto diffusi, ma c'è un indirizzo nuovo in città che farà luce su una cucina ricca e varia, atlantica e mediterranea, con molte e diverse espressioni regionali. Una cucina in Italia poco conosciuta, a dispetto della fratellanza linguistica e culturale che avvicina due Paesi dell'Europa bagnata dal Mediterraneo. Il locale, che apre ufficialmente il 15 settembre, si chiama Señorío. Dice il direttore Enrico Orlandelli: «Vogliamo portare la Spagna classica a Milano, ma classica non vuol dire turistica».

Si entra al numero 13 di via Bramante e si viene accolti nel primo ambiente: l'American Spanish bar e, a destra, dietro un sipario di velluto rosso, il pezzo forse più incredibile del locale, un gigantesco tavolo ricavato da una sequoia millenaria americana. Poi si prosegue all'interno, verso gli altri tavoli, in una sala dominata dal «traje de luces», il vestito di luce di un vero torero. All'esterno, nel cortile vecchia



Milano, ecco il patio coperto e oltre un'altra sala con un unico tavolo e la Vinoteca, dove sono esposte bottiglie di oltre 500 etichette iberiche. Alle pareti, colori accesi e opere di artisti contemporanei iberici. Il locale — progettato dall'archistar spagnolo Andrés Córdoba, con lampade da parete

firmate da noti designer come Patricia Urquiola — trasuda Spagna da tutti i pori, ma senza cadere nel kitsch folcloristico. Qui vince l'autenticità. Tutti gli ingredienti provengono dalla Spagna, tranne il caffè. Il personale è spagnolo. Nulla è banale, come la «paella de arroz parrillada», con ri-

so Senia di Valencia, astice, seppia, vongole, fumetto di pesce e zafferano; o il «chuletón» (costata) alla brace di Vacca Rubia Gallega e il pregiato «cochinillo», maialino da latte di Segovia. Spettacolari i tagli di salumi, e formaggi da accompagnare con frutti secchi e quadratini di «membrillo», mela cotogna. Lo chef, Alberto Rodriguez, è una garanzia: per oltre 30 anni ha guidato il celebre Botafumeiro di Barcellona. La proprietà è Para Comer Algo, gruppo ispano-americano che ha ristoranti e locali a Londra, negli Stati Uniti e in altre piazze clou. L'idea, per l'Italia, è anche aprire enoteche di etichette spagnole. Milano, dove la competizione è quella delle metropoli di tendenza, è stata scelta come città ideale per ospitare il tempio della cultura e dello stile di vita iberici. E poiché, come diceva Hemingway, «a Madrid nessuno va a letto prima di avere ucciso la notte», il Señorío si adegua: la cucina resta aperta sino a mezzanotte.

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA

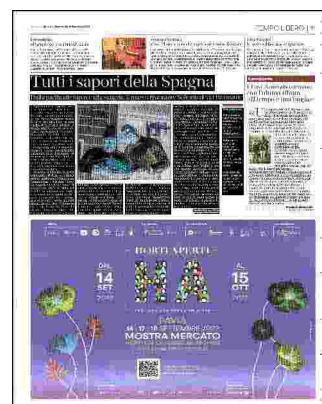
Da sapere

● Il ristorante Señorío è in via Bramante 13, telefoni 02.36599315 oppure 3756347522

● Il locale è aperto dal lunedì al venerdì dalle 17 alle 24; sabato e domenica dalle 12.30 all'una di notte.

● I prezzi dei piatti: paella da 40 a 60 euro; carni da 28 a 38; specialità di pesce da 26 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



163193