

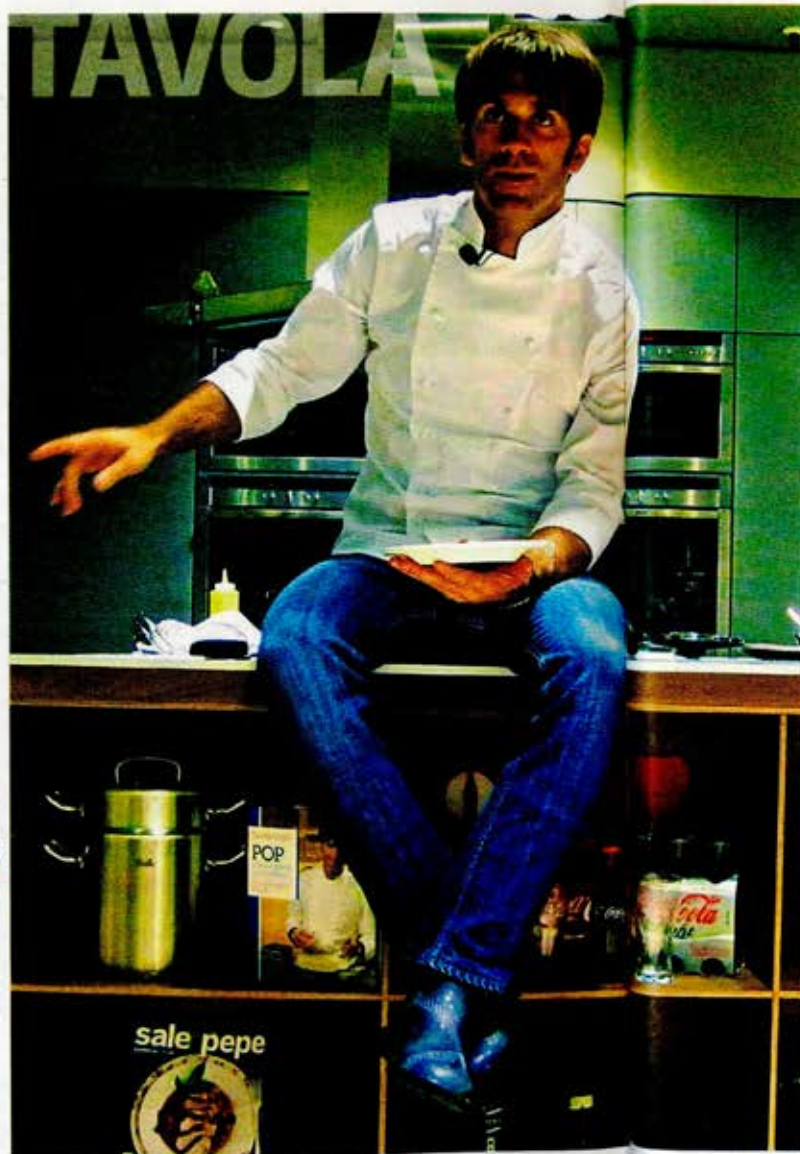


## Uruguay, rinasce il padiglione

Dopo la simpatica comparsa di Bésame Mucho, il ristorante del padiglione messicano rinato tra i grattacieli di Porta Nuova, ecco un vero pezzo di Expo che resta vivo, un padiglione intero che risorge con il suo ristorante: è quello dell'Uruguay, uno dei più apprezzati dai visitatori soprattutto per le ottime portate di carne. Destinato allo smantellamento, come tutti. Ma Enrico e Federico Terraneo, titolari di Neologistica (100mila metri quadrati di magazzini), attivissimi imprenditori della provincia di Varese, l'hanno acquistato, smontato e trasportato a Origgio, a mezz'ora da Milano, dove lo ricostruiranno tale e quale. Sarà visibile da chi transita per la Varesina, ospiterà uffici e al piano terra il ristorante, che avrà personale e ingredienti Doc: Federico è già andato in Uruguay per prendere accordi. (m.t.)



**DE LUCCHI, ELKANN, CRACCO**  
Un trio vulcanico per il progetto in piazzale Accursio: il garage simile a un'astronave ospiterà anche un ristorante speciale



## I SUPER PROGETTI DEGLI CHEF CRACCO E OLDANI

**ANCORA INCERTE LE DATE PER GARAGE ITALIA E PER IL NUOVO D'O, MENTRE MARIA LUISA RONCHI ANNUNCIA IL SUO MUSEO DEL VINO**  
di Mariella Tanzarella

**D**opo Expo, il deserto? Ma no, gli scettici sono in ritirata, un meccanismo virtuoso di entusiasmo e di fiducia si è messo in moto e non si ferma più. Perciò anche nel 2016 possiamo sperare di avere belle novità nel settore della ristorazione. Come quella che, di Expo, è una diretta continuazione, il padiglione dell'Uruguay che rinascerà con il suo ristorante (vedi box). Grande attesa per le nuove avventure di cui sarà protagonista Carlo Cracco. Una con il socio Lapo Elkann e Garage Italia Customs per un ristorante fuori dal comune nella bella "astronave" abbandonata di Marco Bacciocchi in piazzale Accursio, periferica ma fascinosa. Il make up della struttura, firmato dall'architetto De Lucchi, durerà parecchio, e per ora non ci sono tagli del nastro all'orizzonte. Idem in Galleria, dove lo chef si è aggiudicato un vasto spazio per un locale coi fiocchi: incerta la data di inizio lavori, figuriamoci quella della conclusione. Sempre stellato, ma di segno "pop", Davide Oldani col suo nuovo D'O, ampie finestre affacciate sulla piazza antica del borgo di San Pietro (Cornaredo). Nebbia sulle date (ma potrebbe dissiparsi in primavera) e sull'aspetto che avrà il ristorante, molto più ampio di quello attuale ma che, come ha sempre dichiarato Oldani, avrà un numero di coperti uguale, se non inferiore: il pallino dello chef è la qualità. Interessante il Museo del Vino, che Maria Luisa Ronchi aprirà in primavera. Figlia d'arte (la sua famiglia iniziò l'attività nel 1865 e creò la gloriosa enoteca di via San Maurizio, ora trasferita in via San Vincenzo), la Ronchi, tra le prime donne sommelier d'Italia, ha raccolto in un palazzo del Ticinese etichette che vanno dal 1820 ("una bottiglia appartenuta a Napoleone, comprata da mio padre a un'asta in Spagna") al 2000, mentre in una sala dalle volte di mattoni terrà degustazioni e corsi sulla cultura del vino, aiutata, saltuariamente, da Piero Solci, altra colonna del settore. Il Museo sarà visitabile solo su richiesta e i corsi saranno gratuiti, lei lo fa per pura passione. A Milano approda poi un altro genietto della cucina e della pasticceria. Franco Aliberti, campano, passato per le cucine stellari di Marchesi, Alajmo, Bottura, ha lasciato la sua postazione romagnola e vuole proporre "un nuovo modo di vedere il dolce: non come uno sfizio, ma come un cibo normale". Preparatevi a cose come "La dolce vita...dei fagioli", nome di un suo piatto. Inizierà con un laboratorio in cui preparare anti-dessert per altri chef amici, poi sarà un negozio, poi magari un ristorante tutto suo... Infine, nuovi progetti per Identità Golose, madre di tutte le rassegne gastronomiche made in Italy, interessata a una presenza più continua, al di là dell'appuntamento annuale. Che intanto cambia data: sarà dal 6 all'8 marzo, anziché a gennaio, per trovare il tempo di riorganizzarsi dopo le fatiche di Expo; e avrà una sezione molto ampia tutta dedicata al pubblico generico, "La scuola di Identità".

### "POP" STELLATO

Più grande, con finestre affacciate sulla piazza antica del borgo di San Pietro a Cornaredo, ma con lo stesso numero di coperti: Davide Oldani rinnova il suo ristorante, restando fedele alla sua idea di qualità a prezzi contenuti alla portata di tutti