

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 23 - Numero 71 € 0,90 in Italia

martedì 25 marzo 2003

Riso, pizzoccheri e zuppe d'autore i sapori della Milano "de' noantri"

*Rice, "pizzoccheri", and soups of
renoun: the flavors of our own Milano...*

Il pungente gorgonzola di Casal Pusterlengo e i sorsi rincuoranti della Bonarda condiscono le serate a Trastevere di Giuliano Brenna, chef del varesotto, figlio di un vinattiere di Tradate, approdato a Roma come capopartita nello staff di Derflinger e oggi patron dell'"Asinocotto" (via dei Vascellari 48, 065898985) dove propone una girandola di piatti creativi con costanti di terra (e di mamma) lombarda: «Da bambino aiutavo mia madre Flora a farcire i tortelli, ricetta che tuttora, con varianti di stagione, propongo spesso. Un menu in salsa padana? Tortelli di radicchio e robiola con mostarda di Cremona, seguiti dalla lingua in dolce forte (con aceto e cioccolata), infine risotto all'Imperatrice, Carnaroli versione dolce al latte».

The prickly perfume of Gorgonzola from Casal Pusterlengo and heartening sips of Bonarda season the Trastevere evenings of Giuliano Brenna, chef from Varese, and son of a Lombard wine merchant. Giuliano arrived in Rome as a leader in Derflinger's team and now is owner of the "Asinocotto" (via dei Vascellari 48, 06 589 8985) where he proposes a sparkling array of creative dishes, yet with the steadiness of the Lombard earth (and mama). "When I was a child I helped my mother Flora to fill tortelli, a recipe that even today I frequently make, with different fillings for each season." A menu of Po-valley flavors? Tortelli with radicchio and robiola cheese, with Cremonese "mostarda", followed by tongue in a vinegar and chocolate sauce. Finally: "the Empress' rice", a Carnaroli rice in a sweet cream version.

I TORTELLI DI MR. BRENNNA

Da Tradate dove farciva tortelli e ravioli con la mamma alle alte cucine di Roma, oggi Giuliano Brenna (nella foto) è patron all'Asinocotto



THE TORTELLI of MR. BRENNNA:

From Tradate, where he used to help his mother fill the tortelli and ravioli, to the haute cuisine of Rome, today Giuliano Brenna (see photo) is owner of the Asinocotto