

## TAVOLA &amp; DINTORNI

L'ottimo risotto  
del nuovo Acanto

[marco gatti]

All'Acanto (piazza della Repubblica 17 - tel. 0262302026), il nuovo ristorante dell'Hotel **Principe di Savoia** di Milano, si mangia benissimo. Il tam tam dei golosi è stato fulmineo. Tant'è vero che pur essendo l'inaugurazione ufficiale fissata per martedì prossimo, da quando il locale ha aperto, circa un mese fa, pensa te, ha registrato il tutto esaurito. Mezzogiorno e sera!

Abituati a non dar nulla per scontato, siamo stati a verificarlo. Risultato? Grande! Il direttore è Paolo Baggini, soprannominato Re Mida, ovunque ha lavorato è stato successo. Professionale e veloce lo staff che lo affianca. Elegante e accogliente l'ambiente. La cucina? Cominciamo col dire che risotto allo zafferano, ossobuco e costoletta sono in menu. Lo segnaliamo perchè oggi, a Milano, è più facile trovare anonimi sushi piuttosto che gustose specialità della cucina milanese. Fabrizio Cadei, tuttavia, da chef di talento qual è - nel suo palmares, una stella Michelin all'Hotel Eden di Roma - vi prenderà per la gola anche con l'insalata di polpo con pomodori e asparagi, con quei ravioli con mozzarella di bufala in ragout di melanzane Pachino e basilico che sono affascinante esplosione di colori e profumi, con buoni secondi come la coda di rospo in crosta di speck, o come la spalla di maialino allo spiedo con pepe di Szechuan. L'arrivederci sarà con il piatto goloso di cioccolato (tre riuscite interpretazioni del cibo degli dei) o con la zuppetta di rabarbaro con sbrisolona. Signori, qui Milàn è una gran Milàn!

