



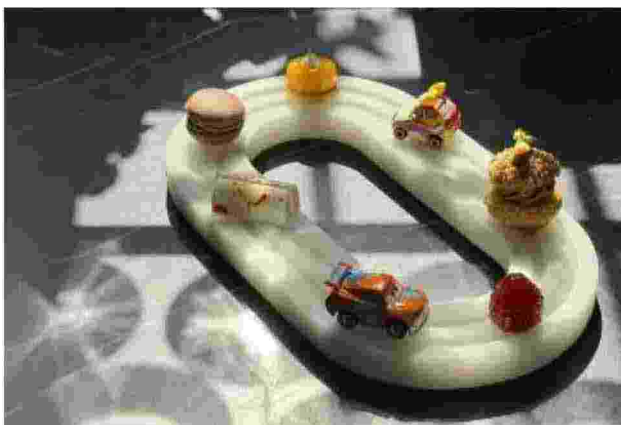
Chef in pole position La magica pista celebrata nei menu di mezza Brianza

Dall'hospitality del Saint Georges Premier all'Hotel de La Ville, culla dei piloti
Fino al Mamie, ricavato all'interno dell'ultima officina del mitico Tino Brambilla

di **Paolo Galliani**
MONZA

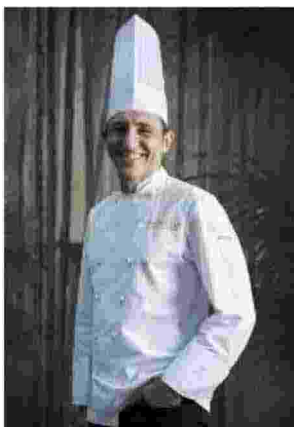
È come l'attimo fuggente. Dura un amen. In questo caso, un weekend. Ma una circostanza ghiotta merita un interesse speciale. E se il Gran premio lo è di certo per gli appassionati di Formula 1, lo è anche per il mondo della ristorazione, permeabile com'è a tutto quello che lo circonda e motivato a celebrare da par suo il grande evento sportivo a trazione monzese.

Un **carpe diem** dettato da una comprensibile motivazione commerciale. In ogni caso, meritevole. Perché sta scatenando la creatività di molti chef di spicco tra quelli che firmano alcuni dei locali più blasonati nel ranking della Brianza gourmet. Precedenza di diritto per il Saint Georges Premier, all'interno del Parco di Monza, per il suo ruolo sia di partner ufficiale dell'evento sia di esclusiva area hospitality, con pacchetti immersivi e su misura per gli appassionati di Formula 1, con allestimenti a tema (maxi-schermo, simulatore, etc.) e un percorso gourmet esclusivo voluto dallo chef Roberto Conti assieme al resident chef Davide Marcelli. E se la prossimità all'autodromo è un jolly invidiabile, il Mamie può anche contare sulla sua storia, se è vero che è stato ricavato all'interno dell'ultima officina di Tino Brambilla, leggendario pilota monzese. E con tanto pedigree, normale che la chef Maria Rosaria Peluso abbia voluto omaggiare la sua memoria dedicandogli una serie di delizie dell'arte fredda da abbinare ad ogni portata, come le Alici marinate piccanti con gelato alla cipolla (20 euro), il risotto ai porcini con un cremoso gelato e del fresco cerfoglio (24 euro) e il dolce creato dalla pastry chef Francesca «variazioni di frutta con gelato alla stracciatella», gusto peraltro amatissimo dal grande Brambilla. Interessante e sweet anche la soluzione pensata da Il Circolino che durante il Gran Premio proporrà alcuni Petit Fours (cioccolato bianco e melissa; macaron cioccolato e caffè; bignè con crema di nocciola, etc.) adagiati su una ceramica



I Petit Fours, adagiati su una ceramica dalla forma di pista ovale al Circolino di Monza

dalla forma di pista ovale, epilogo gustoso ai menu "Viaje" d'ispirazione ispanica (95 euro), "C'era una volta" di tradizione brianzola (80 euro) e "Il Circolino", sintesi tra i due precedenti (110 euro). All'appuntamento non poteva mancare Il Moro di Salvatore e Vincenzo Butticiò che hanno pensato ad un apposito menu dedicato a Enzo Ferrari, tra il culatello di Zibello Gran Riserva, i «bottoni, acqua di pomodoro e Parmigiano Reggiano 36 mesi», la tagliata di diaframma di bovino adulto brianzolo, jus e millefoglie di patate Montevetchia e il «Dolce della signora Rina» con caffè, latte e pane (70 euro). Ma ancora una volta sarà il Derby Grill dell'Hotel de la Ville a calami-



Chef Fabio Silva al Derby Grill di Monza

tare l'interesse generale, rifugio e alloggio di numerosi piloti e manager di scuderia, il ristorante sarà giustamente concentrato sugli ospiti, senza rinunciare a sfoggiare menu d'eccezione (come "Il Percorso dello chef" a 110 euro) al solito preparati in modo impeccabile da Fabio Silva. E se Monza si prende i riflettori per evidenti motivi, è tutta la Brianza a sentirsi coinvolta. **Ad Albiate**, i fratelli Matteo e Riccardo Vergine del Grow scommetteranno sui signature dish che hanno reso famoso il loro locale «stellato». Proposta più dichiaratamente dedicata al Gran Premio alla Filanda di Macherio: Christian Benvenuto omaggerà l'evento proponendo una cena sul tema "Viaggio a Modica" con un suo piatto a base di manzo, scampi e albicocche (30 euro) rivestito con le polveri di pomodoro e prezzemolo per creare le tonalità del tricolore. Infine l'ever green Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno che saluterà tanta circostanza con un percorso (100 euro) che debutterà con la spuma di patate con luganega e lamponi per proseguire con i mondegghili con zafferano, limone, il riso Carnaroli con pesce persico e salvia e il filetto di vitello con vino rosso, midollo e funghi. Chiusura in bellezza con zabaione, gelato al marsala e savoiardi. Giusto per rammentare l'evidenza: un vero alfiere dell'alta cucina sa sempre cogliere l'attimo.