



La Guida dei ghiottoni Trippa e piatti raffinati La Brianza torna a stupire

Fra le novità Unitum, Osteria Visconti e Otto Osteria Giapponese

Conferme per Pomiroeu, Moro, Derby Grill, Grow, L'Abbicci e la Filanda

di **Paolo Galliani**

MONZA

Chef che si mettono in luce, che crescono in quotazione o, alla peggio, confermano la reputazione che si sono guadagnati negli ultimi anni. Insomma, se c'è un momento di particolare grazia per la buona cucina nella Brianza Monzese, quello attuale lo è. Parola del Gambero Rosso e della Guida "Ristoranti d'Italia 2025" più che mai generosa con i locali che stanno contribuendo a fare di questa porzione della Lombardia una destinazione interessante per i gourmet.

Le novità? Tante. Con qualche indirizzo più meritevole di altri. In quella che è considerata una delle Bibbie della gastronomia nazionale spicca l'ingresso di "Unitum", ristorante avviato un anno fa dai due giovani Giuseppe Daniele e Gabriele Fiorino, sbarcati a Seregno, esattamente in via Garibaldi, dopo avere lavorato nelle cucine di alta gamma a Miano (ad esempio al Bulgari e al Mandarin), decisi a proporre piatti mediterranei e in parte anche lombardi interpretati con una verve young (gli interessati hanno rispettivamente 29 e 33 anni), proposti con due menù da 4 e 6 portate e accompagnati da un servizio accorto e premuroso. La chicca? Lo scenografico impiattamento finale in sala, citato anche dal Gambero Rosso che a questa new entry assegna un punteggio "1 for-

chetta e 78 punti", più che invidiabile per un ristorante al debutto. Peraltro, sempre a Seregno, si confermano alla grande sia l'Osteria L'Abbicci di Gabriele Elli e Davide Frigerio con 78 punti che l'inossidabile Giancarlo Morelli con il suo monumentale "Pomiroeu", che ancora una volta si aggiudica il primissimo posto nella Brianza Monzese con "2 forchette e 84 punti".

Poco lontano, ad Albiate, è lanciaatissimo il "Grow" dei fratelli Vergine che, non contenti della "stella verde" ricevuta lo scorso novembre dalla Michelin, rafforzano la loro quotazione tra le pagine del Gambero raggiungendo gli 81 punti (con 2 forchette) e ricevendo i complimenti per il loro progetto «animato dalla forte tensione etica». Non male (1 forchetta e 78 punti) anche la Filanda di Macherio, che lo chef Cristian Benvenuto ha trasformato in uno dei locali d'ispirazione siciliana più eleganti attorno a Milano.

E per la cronaca, riceve sempre i dovuti complimenti anche il Mu Fish di Liwei Zhou a Nova Milanese che di fatto si conferma come il migliore indirizzo della provincia per la cucina asiatica. Ovviamente è Monza a pendersi la scena. Con alcune conferme di prestigio, come quelle del "Circolino" di Claudio Sadler e del resident chef Lorenzo Sacchi e del "Derby Grill dell'Hotel de la Ville" capeggiato dal talentuoso Fabio Silva: entrambi i ristoranti si aggiudica-

no "2 forchette e 83 punti" piazzandosi così alle spalle del solo Pomiroeu nel best of della Brianza Monzese.

E sono tallonati da "Il Moro" dei Buttice (2 forchette e 80 punti) che, anzi, è uno dei pochi locali a vedere crescere le proprie quotazioni rispetto all'edizione precedente della guida (quando i punti erano stati 79). Sempre a Monza, più che apprezzabile la valutazione sull'Osteria del Cavolo di via Dei Molini che si aggiudica "2 gamberi" (simbolo che indica le migliori trattorie). Infine, due nuovi ingressi da segnalare, ancora una volta nel capoluogo. Quello dell'Osteria Visconti gestita da Sabrina e Mauro che a Milano avevano avviato una storica rivendita di pasta fresca (El Pastée) e che a Monza sono riusciti a convincere i buongustai proponendo la loro trattoria «moderna nello stile ma tipica nei contenuti» (recita così la Guida 2025), aggiudicandosi "2 gamberi" grazie ai loro piatti iconici come la trippa alla monzese e la cassoeula.

Finale ancora prestato alla cucina senza frontiere. Quella proposta da un'altra new entry monzese. Porta il nome di "Otto Osteria Giapponese" e strappa al Gambero Rosso un commento che vale una promozione: «La riuscita del menù fa leva sulla qualità della materia prima e sull'abilità nei tagli, nelle cotture e nelle presentazioni». Che dire di meglio?

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Davide Frigerio, chef dell'Abbicci



Fabio Silva, chef del ristorante Derby



I due soci e titolari del ristorante Unitum di Seregno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



190849