

La Tavola di Enzo Vizzari

# SAPORI CON VISTA

UNA CUCINA MODERNA. ORIGINALE. LEGGERA E VIGOROSA INSIEME. LA CONFERMA DI UNO CHEF CHE, DA ROMA, HA ORMAI CONQUISTATO MILANO

**F**abio Baldassarre, poco più che quarantenne, è un cuoco di razza. Abruzzese, già sous chef di Heinz Beck, poi vittima (professionale) di noti palazzinari romani, è approdato nel 2010 a Milano. E, si può dire senza retorica, l'ha conquistata, perché il suo Unico, "il ristorante più alto di Milano", è tra i pochissimi che di questi tempi viaggiano a pieno regime. Francamente non so quanto sia merito del luogo: è vero che la vista da lassù è «spettacolare e suggestiva» (non tanto di giorno, Milano non è Parigi, mentre le



A SINISTRA: LO CHEF FABIO BALDASSARRE. SOPRA: UNICO RESTAURANT, A MILANO. NELL'ALTRA PAGINA: VEDUTA DI EL HIERRO; DRY MARTINI; VERSO IL KITZSTEINHORN

luci della notte aiutano), ma per arrivarci occorre ancora superare una sorta di guerra fra i cantieri, e poi il bel grattacielo del World Join Center non è propriamente friendly, anche se la sala tutta vetrate senza pareti, e la grande cucina a vista sono d'effetto. Il merito del successo quindi è della cucina di Fabio. Che oggi mette d'accordo tanti gusti con la varietà dell'ispirazione e, comunque, con l'incisività dei sapori. Moderna, originale, segnata dall'identità dello chef, concilia il vigore con la leggerezza, spesso anche all'interno dello stesso piatto, e non cade mai nella volgarità dell'effetto facile. Piatti come la pralina di trippa di vitello (ormai un piccolo classico), gli spaghetti "cacio e pepe" con cipollotto e funghi, l'ostrica con mela caramellata, gelatina di sedano e Blu del Moncenisio possono spaventare alla lettura ma sono esempi di raro equilibrio. Mentre i più rassicuranti "sogliola alla mugnaia", "animelle di vitello dorate", "pollo alla

diavola" sono sempre sorprendenti, perché danno molto più di quel che sulla carta promettono. Spettacolare, quello sì, e imbarazzante per la varietà, è il brunch domenicale. In più, ancora per qualche settimana, è da cogliere l'opportunità di cenare nel privilegiato "tavolo dello chef" in cucina abbinando al menu gli ottimi champagne Marguerite Guyot dell'esordiente produttrice Florence Guyot (la trilogia Charnelle, con il Désir, blanc de noirs da pinot meunier, il blanc de blancs Séduction e il blanc de noirs da pinot noir Passion, più il rosé Fleur de Flo e la grande cuvée Extase 2002: tutti da assaggiare). "Pranzo veloce" a 25 euro, menu da 70 a 130 euro, alla carta intorno ai 70.

**Unico Restaurant, Milano**  
**Via Achille Papa, 30. Tel. 02.39261025**  
**Chiuso sabato a pranzo**  
**www.unicorestaurant.it**  
[guide@espressoedit.it](mailto:guide@espressoedit.it)

## Altre tavole

**La Cava dei Sapori**  
**Via Guido da Como, 2**  
**Località. Rebio, Como**  
**Tel. 031 520812**

**Chiuso: lunedì**

Più di una cava, un caveau. Dentro, bottiglie provenienti da mezzo mondo, il locale è un po' di tutto: ristorante, pizzeria, vineria, a conferma del variegato crocevia, stradale e commerciale, che ruota intorno. In tavola pasta e alici; riso e pesce persico; alcuni piatti della cucina valtellinese e salumi della Brianza. Conto sui 30 euro.

**La Berlocca**  
**Via Venezia, 10/a, Predazzo (Tn)**  
**Tel. 0462 502880**

**Aperto: solo sera.**

**Chiuso: lunedì e domenica**

In una piccola corte troverete questo ristorante gestito da una simpatica coppia emiliano-ligure. Prodotti selezionati con cura sono la base di proposte semplici e ben eseguite, come lo stinco arrostito con purea di patate. Piccola carta dei vini e piccolo conto: 30 euro