



# Linea DIRETTA

Il Quotidiano di ATM

www.atm.it



@atm\_informa

Infoline ATM 02.48.607.607

Mandaci la tua storia: lineadiretta@atm.it

19 ottobre 2018



## I MOSCHETTIERI DI VIA PAOLO SARPI

Foto: Stefano Corrada

In foto: Agie Zhou, Walter Sirtori, Fabio Re e Luca Sarais mostrano i loro gioielli

PASSEGGIATE MILANESI A BORDO DI ATM

**C**i si può arrivare da sopra o da sotto, ma il risultato non cambia. Per arrivare a glorificare la gola occorre puntare verso il centro di via Paolo Sarpi, spingendosi fino al cuore, nelle sue botteghe storiche.

Si può approdare con il tram o con il bus, e poi a piedi, una manciata di minuti. Dopo aver superato decine di negozi orientali di maglieria e abbigliamento dai nomi improbabili, si arriva alla sospirata meta. Quattro negozi, quattro moschettieri del gusto che uno-per-tutti-e-tutti-per-uno offrono le loro gustose mercanzie ripiene di umanità. Ripiene proprio come la pasta fresca della Ravioleria Sarpi. Agie Zhou, il titolare trentacinquenne,

dopo la laurea in Bocconi decide di ingaggiare tre zie di origine cinese ("e in più una zia milanese acquisita") e apre il suo laboratorio. Migliaia di ravioli fatti al momento ogni giorno, mani che impastano rapide e precise, tutto a vista, farine bio delle Langhe, uova bio di Barge-ro. La ricetta è quella del nord della Cina, gli ingredienti sono di alto livello. La marcia in più? Le carni. Quelle che farciscono i ravioli e le crêpes (chinese style anche queste, con uovo alla piastra e frittelle di pane), arrivano da... il negozio di fianco.

Storico e milanesissimo: la macelleria Sirtori, aperta nel 1930, ora gestita da Walter, macellaio di seconda generazione insieme alla moglie Silvia. "La strada verso la qualità è iniziata trent'anni fa - racconta Sir-

tori - e dopo tante ricerche la scelta del fornitore è caduta sulle Cascine Orsine, uno dei pionieri del biodinamico in Italia".

La passione per la ricerca dei fornitori di eccellenza lo accomuna con Fabio e Loredana Re, titolari della formaggeria Re della Baita. Da quasi ottant'anni la Baita è un riferimento caseario di gran livello, negli anni la selezione dei formaggi è andata via via affinandosi. Molti i caci a latte crudo, quelli fermentati in vinacce, fieno, foglie. C'è una selezione di Bettelmatt, splendido formaggio dell'alta montagna ossolana, il Castelmagno d'alpeggio e il francese Comte, ultrastagionato, di ben trentasei mesi.

Prima di uscire dal cuore goloso prendendo in via Bramante il tram 12 o il 14, o in via Canonica

il bus 43 o il 57, non si può evitare la visita al quarto moschettiere, le Cantine Isola. Enoteca nata nel 1896, "Bottega Storica" come le due precedenti, è gestita dal '91 da Luca Sarais, che ha conservato lo spirito ultramano di questa vecchia botteghiera. "Sono più di duemila le nostre etichette - riferisce l'oste - la più antica è un marsala del 1903". Tutti i vini presenti si possono bere al calice, accompagnati stuzzichini gourmet che riempiono il bancone. La gente affolla il piccolo locale, sorride, assaggia, parla, scrive e appende poesie alle pareti. Il martedì è il turno di quelle in milanese declamate da Sergio Gobbi. Per un cin cin dal sapore antico e una comunicazione davvero social, anche senza avere il wi-fi.

Stefano Corrada

### Entra e viaggia in metropolitana con la tua carta bancaria contactless\*



mastercard VISA

Your card is your ticket

\*Sono abilitate tutte le carte contactless aderenti ai circuiti Mastercard e Visa



www.atm.it  
@atm\_informa | @atm\_milano  
APP ATM | Infoline ATM 02.48.607.607

