



Home Mangiare Bere Andare Leggere L'AntipatiCibVs Rubriche

Cerca...

Mangiare Miracolo a Milano Ristoranti

One Comment

Totò ed Emanuele “a tutto vapore”...



emanuele

On 24/01/2012
http://www.blogvs.it

Finalmente! Dopo tanto tempo, finalmente Totò è tornato a Milano. Un vero e proprio nuovo “Miracolo a Milano”; direi, visto che se ne è andato al volo, a cavallo di una scopa, giusto sessant'anni fa...

Accompagneremo Totò in un giro alla scoperta dei sapori della Milano di oggi, così diversa da quella che conosceva

lui.

“When the moon hits your eye / Like a big-a pizza pie / That's vapore...”

“No... That's Amore!”

“Ma sì, Totò, in teoria hai ragione – ma leggi bene: questo posto si chiama ‘That's Vapore’, davvero...”

Insomma, siamo andati in questo locale nuovo, nuovissimo anzi, aperto da un mese (esattamente, dal 21 dicembre) qui a Milano, all'inizio di Corso di Porta Vittoria. Come suggerisce il nome, il locale propone piatti cotti, appunto, a vapore.

Il posto si presenta molto curato: legno, e colori caldi; i tavolini sono suddivisi fra piano terra e piano soppalcato; un bel ficus troneggia al centro locale, forse anche troppo, dà un'impressione di “pieno” forse eccessiva... Alle pareti, foto di vapore – di fabbrica, di treno, ma anche di specchi appannati, persone riflesse fra le gocce e la condensa... e in questo dettaglio trovo un'attenzione, e un'idea di fondo, assolutamente ben pensate: si veda anche la frase shakespeariana dipinta sul soffitto, “L'amore è una nuvola fatta d'un vapore di sospiri”, da *Romeo e Giulietta*, che ha molto colpito Totò (forse perché ha ancora adesso l'aria un po' tra le nuvole...).

“Bella frase... e senti qua – ‘In cucina è leggerezza e sapore. Nella storia è rivoluzione, in natura pura energia. Per noi il vapore è fantasia, libertà, ispirazione.’ Bello, no?” Totò ha letto le frasi stampate sulla tovaglietta di carta. Sì, bello – bella l'idea, il concept, giusto?, sembra tutto connesso, tutto a posto, prima ancora di mangiare qualcosa, il gusto del posto ci piace. Una breve ricerca su Internet (a proposito: il sito non è ancora attivo) e trovo i nomi di Vanni Bombonato e Filippo Cadeo (gentili cordiali premurosi sorridenti, come tutto il personale direi: molto piacevoli; peccato per quella definizione di “vaporini” che ho letto sulle info su facebook): sono loro ad avere avuto e sviluppato l'idea, dopo aver visto un ristorante simile a Ginevra (ce ne deve essere un altro a Parigi), l'ambiente, e tutto quanto – affidandosi per l'ideazione del menu al corso Marc Farellacci, chef e manager, che ha appena curato il rilancio dell'Assassino, sempre qui a Milano.

Il menu: non c'è (ancora?) un menu scritto, ma c'è un bancone con tutti i piatti in bella mostra, già porzionati, ovviamente crudi, in vaschette di legno (di pino), che verranno poi messe in uno dei grandi forni a vapore e “vaporizzati” a 104° per pochi minuti, per uscirne perfettamente cotti (e bollenti) – e buoni, soprattutto.

Una rapida scorsa al bancone (ma il menu può variare, si possono aggiungere piatti nuovi ed esperimenti, come l'anatra): Fazzoletti di zucca, Panzerotti di magro, Ravioli di arrosto con carne, Tortelloni di salmone affumicato, Panzerotti di monococco al bagoss e ricotta, Verza ai due salmoni, Baccalà limone e prezzemolo, Cubi di salmone all'arancia, Pollo all'orientale con couscous, Straccetti di tacchino con funghi, Petto d'anatra in crosta di zafferano con verdure pomodori secchi chutney e spezie, Couscous con verdure, Gamberi e calamari con cime di rapa, Carciofi di Sardegna stufati, verdurine varie... E due zuppe: Mesciua spezzina e Vellutata potimarron e castagne. Dolci di una pasticceria artigianale, a parte il tiramisù di produzione propria. Juice bar. Brunch (con uovo al vapore... io e Totò ci guardiamo – lo vogliamo, ci torniamo).



See a Demo

Magento

Febbraio, 2017

Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12

by [Agendafood](#)



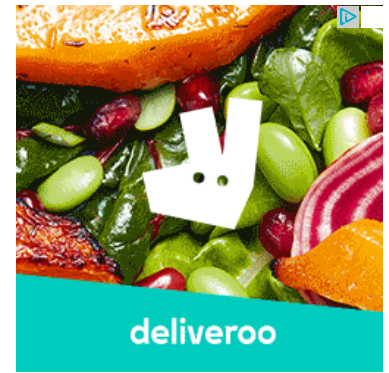
Inserisci la tua mail per iscriverti:

Enterprise Cloud Edition
Faster. Better. No Hassle.



See A Demo

Magento



Cosa non ci è piaciuto? Il termine “vaporino” per i ragazzi/e del servizio (oddio, poteva andare peggio: se li chiamavano “vaporetti”, o “svaporati”...), la mancanza di un menu scritto, qualcosa di meglio sull'accoglienza forse. Ma comunque i “vaporini” (brrr) erano tutti giovani gentili e carini, per cui via questo punto di parziale demerito.

Cosa ci è piaciuto? L'idea, il concept, la coerenza del tutto. La vellutata di potimarron (è un tipo di zucca dolce, dalla forma e dal sapore che ricordano quelle delle castagne; è detta anche zucca giapponese) e castagne. Il petto d'anatra, adagiato sul suo letto di verdure, cotto bene, morbido, saporito. I panzerotti di monococco (un tipo di frumento, molto antico) col bagoss (una specie di grana proveniente da Bagolino, nel bresciano): buoni, anche loro su un letto di verdure. Il tiramisù (l'avrei preferito con un po' meno cacao spolverato sopra, a dire il vero...), assolutamente ottimo, delicato, anche se probabilmente non cucinato a vapore 😊 ...



La vellutata di potimarron e castagne



I ravioli al monococco... cottura perfetta, e le verdure sotto...

**



Petto d'anatra chutney e cos'altro... un ottimo assieme

**



...con un po' di pane

**



Ah, già - devo ricordarlo - prima si fotografa, poi si mangia... il tiramisu!

**

Insomma, buono, interessante, da riprovare. Prezzi? La vellutata, 5,50€; i panzerotti, 9,50€; l'anatra, 12€; il tiramisù, 3,50€.

Che ne dici, Totò?

“Beh – se il buongiorno si vede dal mattino...”

Emanuele Bonati

That's Vapore

Corso di Porta Vittoria 5

Milano

0276281437

www.thatsvapore.com

TAGS [chef](#) [cuoco](#) [Filippo Cadeo](#) [L'ASSASSINO](#) [locali](#) [Marc Farellacci](#) [Milano](#) [ristorazione](#) [That's Vapore](#)
[Vanni Bombonato](#)

PRECEDENTE

L'AntipatiCibVs: Foursquare
per cretinetti

SUCCESSIVO

Food @ work: Olio Officina
Food Festival

Comments

gennaio 25, 2012

emanuele

Bello vero? Potete leggerlo anche qui:

<http://www.scattidigusto.it/2012/01/24/miracolo-a-milano4-e-amore-con-thats-vapore-tranne-i-vaporini/>

Submit a Comment

NAME*

MAIL*

WEBSITE

MESSAGE*

CHE COS'È BLOGVS?

Un contenitore di parole, di esperienze, di narrazioni, di carattere gastronomico e non solo. Una costola di www.CibVs.com, un padre e un figlio di www.Foodwriting.it, un cugino di SOSBlogger.wordpress.com, un motore e utilizzatore di www.Agendafoodit, un prodotto di www.Foodthings.it, un oggetto di www.Eattwo.com.

Piatti e vini, assaggi e prodotti, eventi e avvenimenti, viaggi nel tempo e nello spazio della cucina, letture e figure, racconti e resoconti, gusti e disgusti, cuochi e chef e sous-chef e sommelier – proposti nella narrazione di Emanuele Bonati con i contributi di Christian Sarti, e con la partecipazione di amici e collaboratori che passano e lasciano un post...

EATTWO


Eattwo è una società nata a Milano che aggrega progetti editoriali digitali d'avanguardia, competenze di consulenza e attività di comunicazione mirati a valorizzare il mondo food in senso lato.

La missione di Eattwo è contribuire all'evoluzione di esperienze, servizi e mercati legati a qualcosa di così primario, culturale e creativo come il cibo.

© Copyright 2013 Eattwo Srl - www.eattwo.com


TWITTER

Tweet di @cibvs

 cibvs
@cibvs


fb.me/8lQqPHQl0

1h

 cibvs
@cibvs

PANCAKE (di ceci?!) DAY!! fb.me/34iew7cqk


2h

 cibvs
@cibvs

Iniziamo la settimana con 4 pizzaioli...

fb.me/1XsMcm6Dm

27 Feb

 cibvs
@cibvs

[Incorpora](#)

[Visualizza su Twitter](#)

FACEBOOK

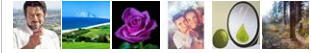


CIBVS
2178 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Condividi

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



CIBVS ha condiviso l'evento di Cucinoteca.
1 h



Food styling & photography - a cura c
Milano
Interessa a 36 persone · 7 persone parteciperà