DOPPIOZERO

Cassouela tra i grattacieli

Alberto Saibene

15 Marzo 2013

Cassouela! La voglia di questo piatto m'è venuta un giorno che ero dal barbiere, milanesissimo, che diceva al collega pugliese: "Ué Gino. Stasera mi vado a fare una bella *cassoulada* con gli amici". Che invidia! Per levarmi la voglia ho dovuto far trascorrere un po' di tempo, ma sapevo precisamente dove sarei andato a mangiarlo: *da Tomaso* all'Isola.

Per farsi capire da chi ci legge e abita più a sud di Binasco bisognerà spiegare che cosa è la *cassouela* (un po' come la *cadrega* di Aldo, Giovanni e Giacomo) e magari anche che cosa è l'Isola. La *Cassoeula* (it. *Cazzuola*) è una ricetta legata all'uccisione del maiale, si compone di costine, cotenne, *verzitt* (salamino) e alcuni aggiungono il piedino o il guanciale, cotti insieme alla verza, ed è parente stretto, senza nessun complesso di inferiorità (anzi *l'è mej*) della *choucroute* e del *sauerkraut*. Si mangia nei mesi più freddi e si accompagna, volendo, con la polenta. In una parola è un rito e comunque una cosa buona.

E l'Isola? Un quartiere di Milano, così chiamato perché isolato dal resto della città dalla ferrovia. Quartiere popolare che da una decina d'anni si sta gentrificando, ma che mantiene per ora una sua identità. Non essendo la *cassoeula* un piacere solitario, ho convocato un gruppo di amici all'imbocco di corso Como per esplorare, prima di mettersi a tavola, le nuove architetture di Milano attraverso la strada che rende l'Isola una penisola. Bisogna sapere che da queste parti, dopo quarant'anni di riflessione si stan dando un gran da fare e tiran su grattacieli come se fossimo negli anni del boom. Come stile si sono aggiornati agli anni Ottanta, come risultati staremo a vedere. Intanto però trovarsi nella neonata piazza Gae Aulenti (santa subito!) in una notte nel bel mezzo di un umido inverno non è che faccia un gran effetto. Sotto il grattacielo di Cesar Pelli poche persone si muovono stranite, qualcuno fotografa. Per chi ha un po' viaggiato sembra di

essere in uno dei nuovi quartieri lungo il Tamigi o a Hong Kong. Quel che prevale è l'effetto *deja vu*. Scendendo verso la trattoria ci si imbatte nel 'bosco verticale', non ancora terminato e che pare nuovo soprattutto nel nome. Architettura come comunicazione? Vecchia storia.

Ad ogni modo, fischiettando "vieni c'è una strada nel bosco, vuoi conoscerla tu?" ci avviamo verso la trattoria. Popolarissima nel quartiere, bastione della cucina lombarda (i gestori vengono dalla Bassa), è aperta a pranzo, mentre la sera bisogna combinare un menu e tengono aperto per gruppi almeno di otto persone. Noi saremo una decina che apprezza un antipasto di nervetti, prima di avventarsi su una *cassouela* fatta a regola d'arte, accompagnata da una purea di patate e carote nere di Verona. La *cassouela* è impegnativa ma qualche kamikaze (*quorum ego*) fa il bis, prima di proseguire con grana - noi, sbagliando consapevolmente, chiamano così anche il parmigiano -taleggio e il *croncosuelo* gaddiano. Per finire, torta Sbrisolona. Si beve San Colombano, rosso che buscia delle prime (e uniche) colline a sud di Milano. Si esce contenti parafrasando Gaber: "Cassoeula e champagne. Vogliam brindar".

Trattoria Da Tomaso, via De Castillia 20, Milano.

Tel. 02 6688023. Si pranza dalle 12 alle 14. La sera la prenotazione è obbligatoria. Noi abbiamo speso 25 euro a testa, tutto compreso. L'indirizzo viene scucito un po' malvolentieri.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO


Trattoria