

mo.eu
■ **Truciolo** – È il Carnevale forse più scenografico della Lombardia. E dopo il «non luogo a procedere» del 2021, Cantù torna a portare in piazza i suoi giganteschi

bandisti che alle 14 e guidata dalla più famosa delle maschere canturine, il Truciolo. A seguire, altri 7 carri, tutti declinati su temi di attualità politica e ambientale: il Buscalt e il Lisandrin, Gli Amici di Fecchio

no lo show, previa prenotazione. Si replica il 5 e il 13 marzo.

■ **Stradella** – Dopo gli stop per pandemia, torna il popolare «Carnevale sul Rondò», kermesse dell'Oltrepò Pavese in programma domenica alle 14: animazione

MUSEO ARCHEOLOGICO

A Milano, con la mostra "Sotto il Cielo di Nut" viaggio nella spiritualità degli antichi egizi

Milano

Wine bar, bistrot, ristorante Grandi serate al Borgia

Un locale versatile esaltato dalla regia di Tiziano Sotgia e dall'impronta dello chef Giacomo Lovato

MILANO

di Paolo Galliani

Multitasking? Lo è. Perché bisogna esserlo quando si ha l'affaccio su una strada – via Washington – che non è l'ombelico del mondo per i riti del dopo-tramonto. Serve pure «il retro-pensiero» per fare di un luogo una meta, obiettivo a cui del resto puntava Edoardo Borgia, psicologo di formazione ma anche di intuizione imprenditoriale. Ed ecco spiegata la versatilità del locale che porta il suo nome di famiglia: un wine bar agganciato ad un bistrot;

e nella parte più interna, il ristorante vero e proprio, nuovo bémolle nella geografia del «fine dining» tra le piazze Piemonte e Napoli. Con la regia di Tiziano Sotgia, manager con buona competenza nel campo della ristorazione. E con l'impronta di uno chef – Giacomo Lovato – cresciuto alle scuole di Cracco e Sadler e interprete di una cucina tecnico-gaudente in un indirizzo dove s'incrociano il pubblico stile «cocktail e assaggi» e i gourmet interessati a provare il menù degustazione «Psyche» che il cuoco crea tenendo conto delle attese dell'ospite e della stagione.

Ovviamente c'è anche la carte che è la democrazia parlamentare di qualsiasi buon ristorante: tra gli antipasti, brilla il «Salmerino in olio cottura, con salsa al beurre blanc» e al «primo tempo» viene istintivo opzionare il



Da sinistra Edoardo Borgia, Giacomo Lovato e Tiziano Sotgia

«Risotto con crema di cipolle, vino rosso e crema di stracchino». Conservando un po' di appetito per il successivo «Controfiletto di cervo con salsa poivrade alla nocciola» che dice molto dell'esperienza passata dello chef sulle Alpi valdostane. Della serie: gran serate. Spesso cadenzate da eventi interessanti, tipo quello dell'8 marzo sul tema «Il giro del mondo in un calice». Per gli eccentrici, soirée «nipponi-

che» con delizie italiane abbinate al sakè. E per i teorici dell'inclusione, il diritto di portarsi da casa il vino preferito, previo il pagamento di un «diritto di tappo» da 15 euro. Avevamo visto qualcosa di simile in Quebec. E troviamo che a Milano sia un'idea originale.

BORGIA – via Washington 56, Milano. Tel.02.48021442. Piatti da 20-32 euro. Menù degustazione: 95 euro.