



ENRICO PAOLI

■ ■ ■ Così, d'istinto, viene quasi voglia di non prendere impegni per l'ultimo fine settimana di luglio. Se amate le quattro ruote, poi, è quasi un dovere. Il capoluogo lombardo (sabato 28 e domenica 29) ospiterà la seconda edizione del «Milano Rally Show». E non sarà solo una gara, ma una vera e propria festa.

Le auto sportive per eccellenza torneranno in città per sfidarsi in una competizione a cronometro intorno al Vigorelli e per farsi ammirare lungo le strade della città, in una passerella da piazza Gae Aulenti fino al velodromo. Si potranno ammirare le migliori auto da Rally, sia quelle storiche sia quelle moderne, e le Smart ad alimentazione elettrica, una vera novità per il mondo del Rally, che parteciperanno a pieno titolo, coi loro motori silenziosi, ma non meno potenti e scattanti, alla competizione. Insomma passato e futuro saranno messi a confronto.

La manifestazione è realizzata con il patrocinio del Comune di Milano, il contributo della Regione Lombardia, il patrocinio dell'Automobile Club di Pavia e Milano e con il sostegno di numerosi partner e sponsor. La partecipazione degli equipaggi è limitata a 60 unità, suddivise tra moderne e storiche. Sabato le auto si muoveranno da Park Experience (Mind, area Expo) verso Milano, scortate a gruppi di 10 unità dalla Polizia locale, esibendosi in parata, attraversando via Montenapoleone, piazza Duomo, piazza della Scala, per dirigersi in piazza Città di Lombardia, sede della Regione. La partenza ufficiale avverrà in piazza Gae Aulenti.

Le nove prove speciali, per un totale di 71,45 chilometri, si disputeranno al Park Experience Arexpo (Mind), a «La Pista» di Arese, limi-



La presentazione della gara di rally ieri in piazza Scala [Ftg]

Il 28 e 29 luglio

Il centro di Milano diventa pista da rally

Partenza in piazza Gae Aulenti, gara a cronometro intorno al Vigorelli



Le auto che gareggeranno

trofa a Il Centro, e al Velodromo Vigorelli, a City Life. A far da corollario in agenda ci sono spettacoli ed eventi vari. «Milano città di grandi eventi», sottolinea il sindaco, Beppe Sala, «l'anno scorso in molti hanno seguito il debutto del «Milano rally Show» e sono sicuro che anche questa seconda edizione, con numerose attività collaterali, attirerà tantissimi spettatori». «Siamo sulla griglia di partenza per la seconda edizione del «Milano rally Show» e si respira già un'aria di grande entusiasmo», sottolinea il vice presidente di Regione Lombardia e assessore alla Ricerca, Innovazione, Università, Export e Internationalizzazione, Fabrizio Sala, «si

tratta di un evento fondamentale per la promozione della Regione e delle sue bellezze, una manifestazione che racchiude la passione e i valori dello sport, la valorizzazione delle nostre tradizioni e l'animazione del territorio. Un ringraziamento all'ideatore Beniamino Lo Presti e a tutti gli organizzatori, sarà uno spettacolo unico». In occasione della presentazione, le auto da rally sono arrivate in piazza della Scala per una passerella a cui hanno partecipato anche il due volte campione mondiale Mikki Biasion e il pluricampione italiano ed europeo Luigi Lucky Battistolli.

twitter@enicopaoli1

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CLAUDIO GOBBI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LOMBARDIA A TAVOLA / Al Sorriso

A Lambrate cucina di pesce per tutte le tasche

Il cavallo di battaglia dell'osteria sono le tagliatelle nere con gamberi e curry, da non perdere il filetto di rombo

segue dalla prima

TOMMASO FARINA

(...) ci si trova un paio di scaffali pieni di distillati di grande qualità. Sulla sinistra, lo scranno dell'uomo che accoglie le persone sorridente. Lui è Raffaele Coppola: fisico e pelata alla Maurizio Crozza, ma dal tipico accento schiettamente napoletano. Coppola è a Milano dagli anni Settanta, quindi da quand'era giovanissimo. Poi nel 1989, la svolta: assieme ad Aurelio Silvestrini apre questo ristorante nel cuore di Lambrate, a un passo dalla stazione, dalla metropolitana e da via Porpora. Col tempo ingrana, e la voce si sparge: a Lambrate si mangia il pesce con godimento e con prezzi umani. Anche oggi del resto le cose non sono cambiate: per un pasto completo si spendono all'incirca 45-50 euro. Un vero affare di gola.

La saletta è una specie di giocattolo: quadri buttati qua e là, la scritta «Sorriso» in grande, le pareti bian-

che. Come il covo di chi faccia bene il suo lavoro senza prendersi troppo sul serio. Aurelio sta in cucina, mentre l'accoglienza e il servizio sono appannaggio dell'istrionico Raffaele, coadiuvato da una ragazza col grembiule rosso, gentilissima pure lei.

Pesce, si diceva. Arriva subito un pre-antipasto: taralli pugliesi con una salsa agro-dolce-piccante ideata proprio da Aurelio. Poi si procede. L'antipasto misto è proposto per due o più persone, ma in realtà non si fanno problemi a farlo anche ai solitari. Comprende più assaggi, quasi mai banali: calamari in insalata col sedano; polpo brasato; involtino di salmone; sgombro fritto con aceto balsamico (davvero convincente); calamaretti in crosta di pane (riposti in un guscio di cappasanta); zucchini ripieni di gambero; frittatina e altro. Davvero interessante e buono. Altro?

Nella lista secondaria «Lo chef Aurelio consiglia» invece, compare



L'osteria «Al Sorriso» di via Merzario

la scottata di cernia coi porcini: al Sorriso i porcini piacciono molto, soprattutto dopo le numerose piogge di questi tempi ne hanno propiziato la reperibilità.

Per quanto riguarda i primi piatti, il più famoso sono probabilmente le tagliatelle nere con gamberi e curry, di cui Aurelio ha fatto una sua

personalissima icona. Oppure la calamarata al profumo di mare, o ancora il risotto con seppie e prosciutto. Davvero buoni i tagliolini neri con la bottarga e i lupini, che in questo caso sarebbero le vongole molto piccole: dovrete sguisciarveli tutti, ma ne vale la pena. E una chance va data agli spaghetti alla chitarra con

Il censimento del Fai

Via alle votazioni per far rinascere le scuderie De Montel

■ ■ ■ Il via l'hanno dato il presidente del Fai Andrea Corradini e il presidente di Banca Intesa Gian Maria Gros-Pietro, il 30 maggio, quando alla Fondazione Cariplo, sponsor dell'iniziativa, è partita la conta dei voti per decretare i Luoghi del Cuore 2018, l'annuale censimento di quelli più amati dagli italiani. Il meccanismo di elezione è semplice: bisogna andare sul sito, registrarsi, scegliere quello più amato e cliccare. Tra quelli in concorso anche il progetto di ricostruzione delle Scuderie De Montel di Milano, patrimonio assoluto della città oggi devastato e abbandonato oltre che a rischio di speculazione edilizia. Il progetto è del liceo Leopardi di Milano ed è stato elaborato da tre studenti di seconda coordinati dalla professoressa Emma D'Amico con la supervisione del rettore dell'istituto dottor Pasolini.

Vincere il concorso significa usufruire di un importante contributo dello sponsor, la Fondazione IntesaSanpaolo fedele da sempre al Fai. Il progetto dei ragazzi del Leopardi mantiene intatta la destinazione d'uso di queste scuderie: ovvero essere un luogo dedicato al cavallo. Non solo ma rispetta quelle che sono state le prerogative architettoniche del luogo: il suo stile, unico nel suo genere, di essere una commistione tra il celebre è unico Liberty milanese è quello delle scuderie e del Castello del duca di Condè a Chantilly, cittadina a un'ora da Parigi, che evidentemente non è famosa solo per la celebre e deliziosa crema, ma ancor più per questi edifici accanto ai quali sorge come nelle favole, un castello di legno che ospita le tribune dell'ippodromo tra le più belle d'Europa. D'altra parte anche le Scuderie De Montel sono adiacenti a un ippodromo, quello straordinario di San Siro che innumerevoli tentativi di distruzione non sono riusciti ad abbattere. I due edifici furono realizzati dall'architetto Vietri Violi dal 1915 al 1920. Ora accanto all'ippodromo con il voto degli appassionati e di tutti coloro che hanno a cuore il Paese torneranno anche le magnifiche Scuderie De Montel. Questo è il link per votare: <https://www.fondoambiente.it/luoghi/ex-scuderie-liberty-de-montel-a-san-siro?ldc>

porcini e gamberi. Come vedete, una cucina semplice, solida.

Stesso discorso per i secondi: il fritto misto si fa solo su ordinazione (e volendo preparano anche la paela), per cui ci si orienta su quel che c'è. Come voler dire di no a un filetto di rombo con porcini e patate, un branzino al sale o un misto di seppie, calamari e gamberi alla griglia. E la carne? C'è: chi detestasse il mare, sarà accontentato con la tagliata con cipolle e vino rosso, o con il controfiletto alla senape dolce. Si finisce con una proposta di vari dolci: torta morbida di mele, torta di banane e cocco, gelato di liquirizia.

E i vini? Raffaele li ama, tanto che spesso organizza serate a tema attorno a una proposta vinicola particolare. Dei prezzi abbiamo già detto. E il sorriso c'è, al Sorriso? Sempre.

Al Sorriso

Via A. Merzario, 7

Tel. 022364166

Chiuso domenica tutto il giorno,

e il lunedì e sabato a pranzo

SI MANGIA: tagliolini neri con

bottarga e lupini, risotto seppie e

prosecco, grigliata

DA NON PERDERE: antipasto

misto

IL CONTO: 45-50 euro