

Aperti ad agosto

## All'Osteria Stendahl formelli accessi 364 giorni all'anno

\*\*\* TOMMASO FARINA

■ ■ ■ Continua la nostra gita nella Milano golosa aperta ad agosto. C'è chi dell'apertura agostana ha fatto una scelta strategica, quasi di vita: è il caso del Matarè, di cui vi abbiamo parlato nei giorni scorsi.

Ma è anche la scelta di Enrico Forti, un ristoratore di lungo corso che assieme al figlio Marcello gestisce una serie di collaudati locali milanesi. Uno di questi è l'Osteria Stendahl, di via Ancona. L'indirizzo e l'ingresso sono in via Ancona, ma il bel dehor si

affaccia ospitale su via San Marco e sulla vicina basilica. Oltretutto, l'esodo estivo ha liberato gran parte dei parcheggi dei dintorni, e l'Ecopass è momentaneamente sospeso: quindi è ancora più facile arrivare in prossimità di Brera, a questo locale dagli arredi moderni e calibrati.

Se in inverno qui ci stanno una sessantina di coperti, in questa stagione quasi altrettanti ne ospita la veranda esterna, ben separata dalla strada.

«Da cinque anni, siamo da sempre aperti ad agosto», confessa Forti, che



Enrico Forti, patron dello Stendahl *Ftg.*

già ce l'aveva rivelato nel 2007. Per la precisione, Stendahl resta aperto tutti i giorni dell'anno, tranne la sera di Natale.

«Qui in Brera siamo uno dei non molti ristoranti quasi sempre aperti», ammette il direttore di sala. Frequentatori? Assessori comunali, giornalisti (ricordiamolo, il Corriere della Sera è a pochi passi), qualche calciatore importante come Paolo Maldini.

La cucina è variegata. Per l'estate, il menù ospita una serie di insalate che sono più interessanti di quelle banali che mediamente si trovano a Milano.

Se no, la normale teoria di piatti: insalata di gamberi di Mazara con pompelmo e sedano; tartara di tonno con misticanza; strozzapreti con pesce spada, favette e pomodorini; gnocchi con calamaretti e pesto alla genovese; galletto rustico al forno; agnello grigliato sulla pietra lavica; branzino con caponata di verdura; mousse ai due cioccolati.

Gli incontentabili avranno comunque i piatti milanesi: minestrone; osobuco; costoletta. Prevedete una spesa sui 50 euro per quattro piatti. Il numero telefonico è 026572059.