

GAMBERO ROSSO



VINI & FORMAGGI QUAL È IL PAIRING PERFETTO?

VALPOLICELLA. TRA VIGNE E OLIVI

BRIANZA. MINIGUIDA DI MONZA

TRAVEL-WINE. PORTOGALLO E AUSTRIA

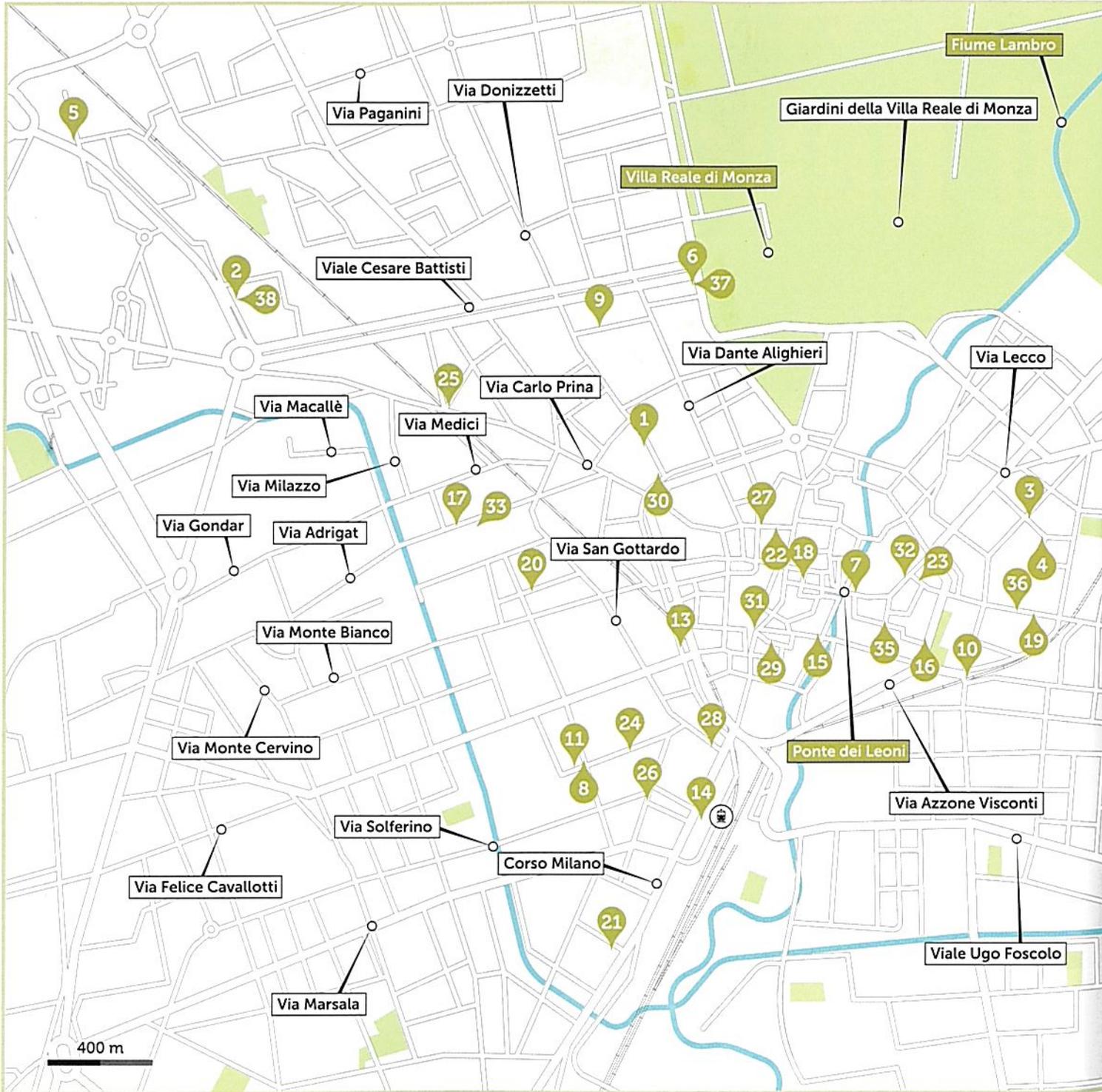
CHEF. WIESER E TORRISI



9 771592 856009

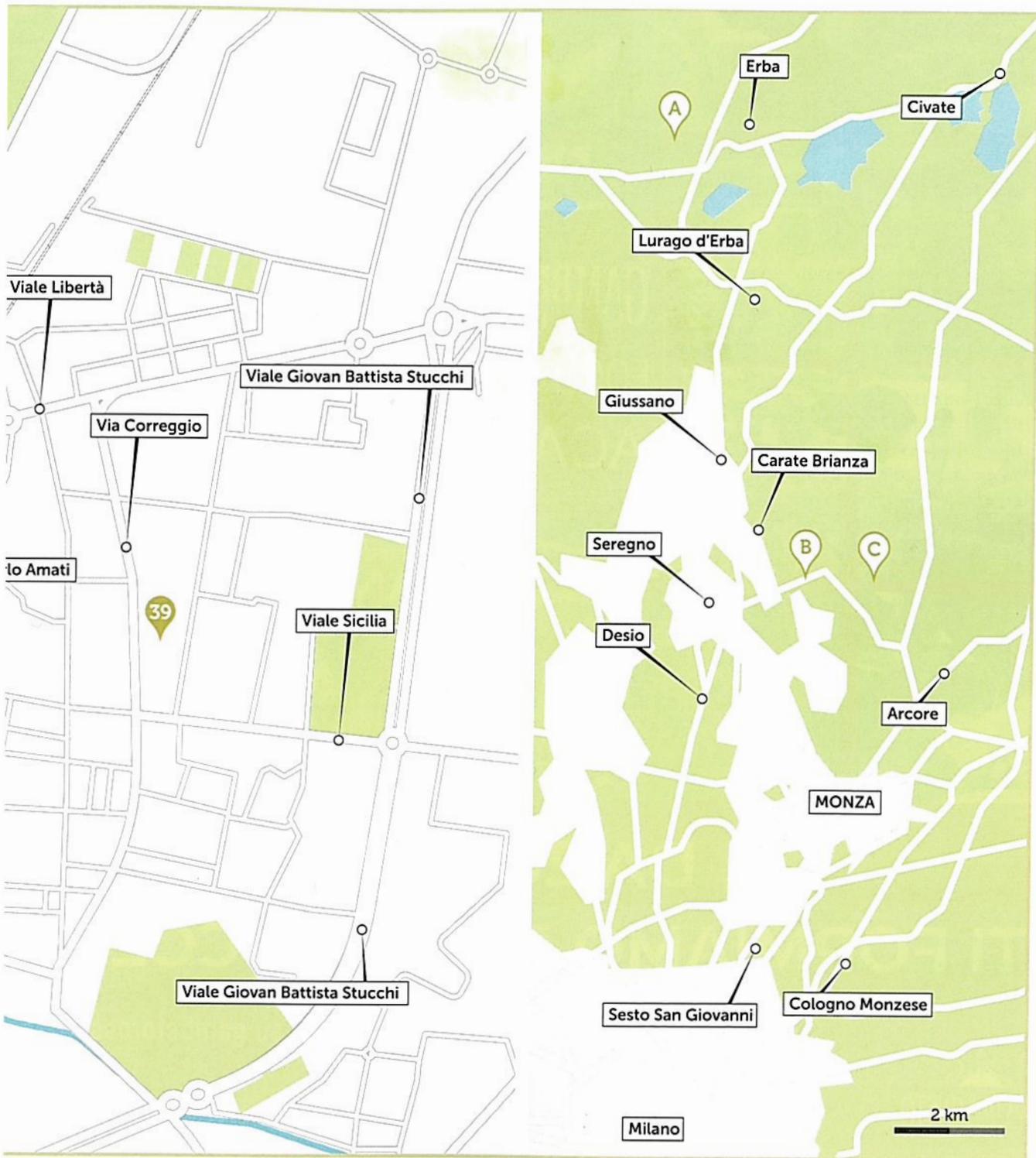
anno 31 numero 369 - mensile ottobre 2022 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133 e 415



Cento anni fa nasceva il circuito che attrae ogni settembre migliaia di appassionati di Formula 1. Ma il capoluogo del Sistema Brianza, come lo chiamano gli economisti, è un modello di efficienza all'insegna del benessere sotto tutti gli aspetti. Circondata da un placido paesaggio rurale, offre perle come Villa Reale con i suoi giardini e l'Arengario, nonché una ristorazione colta e florida che omaggia la tradizione contadina ma sa anche guardare lontano

MONZA



MONZA... BORN TO RUN

a cura di Valentina Marino

26

Il Carrobiolo

p.zza Indipendenza, 1
039 325100

birradelcarrobiolo.it

Birrificio. Ha ormai una fama che va oltre i confini locali l'impresa firmata da Pietro Fontana e Matteo Bonfanti, al timone del Carrobiolo dal 2008. La produzione si distingue non solo per l'alta qualità, ma anche per una certa dose di sperimentazione con ingredienti insoliti, come ortaggi ed erbe aromatiche, che ha dato vita a tipologie particolari ma sempre di grande equilibrio e godibilità.

27

Drogheria Cirila

via Bartolomeo

Zucchi, 14

039 324654

drogheriacyrila.it

Gastronomia. Insegna storica con svariati decenni di attività alle spalle che conserva l'allure delle botteghe di una volta. Composte e confetture, liquori e distillati di pregio, dolci artigianali, conserve, sottoli, succhi bio e tanto altro a rotazione periodica in base ai "pellegrinaggi" mirati degli appassionati titolari, esponenti della terza generazione (è aperta dal 1963). È possibile fare acquisti on line.

28

Forno Del Mastro

via Cavour, 3

039 6774724

@fornodelmastro

Panetteria. Adriano ha talento, passione e una for-

mazione alle spalle a fianco dei grandi maestri italiani. Il suo pane è fatto con cereali bio: farro monococco, segale, grani antichi siciliani o Solina a chilometro zero, quest'ultimo alla base del casereccio. Da non perdere quello al cioccolato e gli altri dolci, come i maritozzi con la panna, nonché suppli, polpette di pane condite e pizze "stirate".

29

Il Dolce Cortile

via Italia, 23

(cortile interno)

039 322945

ildolcecortile.com

Pasticceria. In centro, è il paradiso per gli amanti dei biscotti, proposti in mille gusti e fogge. Si possono acquistare sfusi, in sacchetti o scegliere i propri preferiti da regalare in scatole di latta. Nell'offerta pure brioche (poche ma buone), golose monoporzioni che rivisitano dolci della tradizione (Sacher, Charlotte di mele) o di taglio moderno, pasticcini, crostate, torte, grandi lievitati delle feste.

30

I Düls de Sant Bioeus

via Alessandro

Volta, 3

039 9008498

cristianmarabelli.it

Pasticceria. Cristian Marabelli ha aperto esattamente dieci anni fa, dopo essersi fatto le ossa all'estero e in Italia a fianco di grandi nomi del panorama internazionale. Nel suo locale con laboratorio vanno forti le monoporzioni nonché i

lievitati per la prima colazione e le torte rivisitate in stile contemporaneo e con ingredienti di prima scelta. Da non perdere inoltre le specialità delle feste, colomba in primis.

31

Meregalli

via Italia, 24

039 324940

meregalli.it

Enoteca. Nasce nel 1955 nel centro nevralgico della città (altra sede a Biassono in via del Carroccio 14), oggi via dello shopping, e da allora non ha mai perso il suo spirito da raffinata "boutique" del vino. Giuseppe Meregalli, al timone da sempre insieme al figlio Marcello e a Giuseppe Rinaldi, guida i clienti nella scelta in una selezione sconfinata, che spazia fra Italia, Europa e mondo. Si aggiungono distillati di pregio, oli e aceti.

32

Parliamo di thé

via Vittorio

Emanuele II, 39

039 6322689

parliamodithe.com

Tè & Torrefazioni. Più che un semplice negozio un luogo di degustazione, di incontri e di condivisione per gli amanti del tè. Quest'ultimo presente, insieme a tisane e infusi, in bustine e in foglie, in grande varietà: verdi, bianchi, neri, rossi, aromatizzati e di diversa provenienza. Negli espositori, oltre ad accessori e teiere, pasticceria dolce e salata, biscotti, marmellate e cioccolato. Shop on line.

33

Parma

via Col di Lana, 17

039 324953

luigiparma.it

Carni & Salumi. Bottega di fiducia per tanti affezionati clienti, data la selezione scrupolosa dei tagli in mostra al bancone. Filiera certificata e varietà sono gli assi nella manica, per non parlare della sezione dedicata ai piatti pronti e pronti da cuocere e a diverse specialità enogastronomiche, vini inclusi. Possibilità di sosta e servizio catering.

34

Pirovano

via E. Borsa, 80

039 2026380

iltranellodipirovano.it

Gastronomia. Altro grande classico della spesa brianzola, dagli anni Cinquanta riferimento per togliersi più di uno sfizio. Salumi, insaccati, formaggi col meglio dell'Italia e del mondo accanto a chicche di ogni genere (caviale e foie gras su tutte). In più, nel retro, c'è Il Tranello, un bistrot per una pausa di tutto rispetto da mattina a sera, in una saletta peraltro recentemente rinfrescata.

35

q.b.

p.zza F. Corridoni, 2a

039 6365989

qbmonza.it

Caffè & Bar. Sulla zona pedonale ci sono persino gli spassosi tavoli con le altalene. Dentro è un posto curato dove fare una buona prima

colazione con brioche, muffin, cookies, proposte salate, bowl con yogurt e frutta insieme a caffè, cappuccini, centrifughe ed estratti. Per pranzo sandwich, insalate, piatti freddi e le immancabili pokè; la domenica c'è il brunch. Gradevoli i cocktail al tramonto.

36

Solo Birra

via Bergamo, 17
solobirra.com

Birroteca. Piccolo ma ben fornito di nomi più o meno conosciuti, a misura di intenditore, è un valido shop dallo stile un po' punk dove la ricerca continua fa la differenza nell'assortimento. Oltre a fare acquisti è possibile assaggiare in loco, sia alla spina (otto vie e due pompe) che in bottiglia.

DORMIRE

37

De la Ville

v.le Regina Margherita di Savoia, 15
039 39421
hoteldelaville.com

Albergo. È la migliore e più prestigiosa struttura di ospitalità della città grazie al mestiere della famiglia Nardi, da sempre al timone. Si trova vicino a Villa Reale e ospita in camere raffinate, dotate di tutti i comfort e impreziosite da mobilio d'epoca. Al Derby Grill (vedi scheda) fine dining di alto livello.

LA MIA MONZA

UNA CITTÀ DA SERIE A



Una volta a far serata dovevi andare a Milano. Adesso invece di locali carini e di sostanza per un cocktail, un calice o una buona cena c'è solo l'imbarazzo della scelta. Nel fine dining il top per me è il Derby Grill: c'avrò festeggiato 35 compleanni, e la cotoletta di Fabio è spettacolare, giusta nella dimensione, perfetta come cottura. Poi il Moro, l'Osteria Da Bacco, vicino casa e condotta da fratello e sorella autori di una validissima cucina italiana, nonché il sushi squisito di Tokyo, il cui titolare è anche sommelier e sa farti divertire parecchio con gli abbinamenti. I due wine bar più belli a mio avviso sono il Mulino (via De Amicis, 21) e Bohème Vineria (via Bergamo, 15), sul piano mixology invece immancabili Liquors in vicolo Molini 14 e Dive. Kon Tiki in via Sempione 12 se la cava egregiamente sia come steak house che come pizzeria, e in piazza Garibaldi 9 le tonde di Grotta Azzurra sono un'istituzione, nonché tappa fissa quand'ero bambino. Nei dintorni, invece, in particolare a Biasono dove c'è l'altra sede dell'enoteca, non manco mai una tappa da Ses Culonn (via Ampelio Pessina, 57) e all'Osteria 1927 (via Pietro Verri, 119): il primo, che deve l'insegna alla vecchia cascina con sei colonne dove è nato – ora è in una villa più moderna – segue una linea contemporanea col tocco elegante, la seconda ha un'offerta variegata e più classica dove spiccano la strepitosa fiorentina (a firma Cecchini) e una carta dei vini che non ti aspetti. Peccati di gola? I dolci di Mister C, specie nella rivendita più centrale in piazza dove è possibile sedersi, e il gelato del Ranocchio in via Bergamo 15, dove ti sfizi con gusti non convenzionali pure a base di vini (la sera c'è da mettersi in fila), o dell'Albero dei Gelati. Infine, sempre in via Bergamo, una piccola Brera monzese, al civico 27 c'è Sanuk Asian Kitchen, con la sua fusion fra Oriente e Italia. D'altronde Monza gioca ormai tra i big del Campionato, e non solo nel nuovissimo U-Power Stadium.

– **Marcello Meregalli**, amministratore delegato del Gruppo Meregalli

38

Helios

v.le Elvezia, 4
039 387205
heliosmonza.com

Albergo. Quattro stelle esclusivo in comoda posizione ricavato dall'intelligente ristrutturazione dello storico Hotel della Regione. Materiali naturali, stanze e spazi comuni luminosi e curati in ogni dettaglio e, dulcis in fundo, il gourmet Atmosfera (vedi scheda), che corona una sosta all'insegna del relax.

39

La Maison des Abeilles

via Fidia, 10
351 5538133
lamaisondesabeilles-
bedandbreakfast.
business.site/

Guest House. Si trova all'interno di una villa dove si produce anche dell'ottimo miele, immersa nel verde e al riparo dal traffico cittadino, pur in posizione favorevole per raggiungere tutti i punti di interesse. Conta di tre camere comode e luminose con angolo colazione (la più grande con camino e bagno privata, le altre gemelle e contigue) che offrono svariate possibilità di alloggio.

❖ Cartina
di Alessandro Naldi

SUL PROSSIMO NUMERO: MINIGUIDA DI PIACENZA