
L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugierele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.111.307 r.a.
FAX (02) 76.111.306 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/G Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30-9-1964

(bimestrale)

03 2444 11T 723F 61S 96FREG69

ACCADEMIA ITALIANA

DELLA CUCINA

VIALE TUNISIA 48

20124 MILANO MI

ARF RATO PER DISGUIDO POSTALE

DICEMBRE 1991

ACCADEMIA



DELEGAZIONE DI MILANO INTERNAZIONALE

28 novembre 1991. Ristorante «Giannino» del Ristorante Giannino S.r.l., fondato nel 1899.

Via A. Sciesa 8, Milano - Telefono 02/5452948-5451269 - Numero coperti: 160.

Parcheggio custodito - Locale storico - Prenotazione consigliabile - Ferie: agosto - Giorno di chiusura: domenica - Valutazione: 7 - Prezzo: L. 90.000 - Elegante.

Lista delle vivande servite: sfogliatine all'acciuga e filetti di sogliole fritte; strudel di spinaci e funghi Champignon e salsa al prosciutto (6,5); trenette origanate con zucchine (7,0); risotto con carciofi ed asparagi alla mentuccia (7,0); sottonoce di vitello in crosta (6,6); primizie stagionali (6,5); cassata all'italiana e piccola biscotteria (6,8).

Lista dei vini in tavola: Spumante Ca' del Bosco (7,5); Clastidio Ballabio '90 (7,0); Rosso di Montalcino Doc Val di Suga '89 (7,3).

Note e commenti: Lo splendido ambiente del «Giannino» (8,4) ed un servizio di ottimo livello (8,0), una presentazione eccezionale della sottonoce di vitello in crosta come ai grandi tempi, la delicatezza della sfoglia dello strudel, non sono stati sufficienti a far esprimere agli Accademici voti esaltanti. Gli ospiti (ma non a caso era compreso in quel numero un grande gruppo di famiglia affezionato ad un recente incontro sentimentale nello stesso locale) sono stati molto più generosi, mediamente attribuendo da 0,6 a 1,2 punti in più a tutte le portate. La prestazione è stata discussa a fondo col direttore Spada.

Perché chiamare primizie stagionali la patata, il broccolo, le carote? Perché smorzare col sapore banale dei funghi di Parigi tanto lavoro e bontà di preparazione dello strudel?

Perché gli asparagi con i carciofi? La mentuccia con gli asparagi nel risotto, cotto per tutti i presenti ad un buon livello qualitativo? Perché quel pomodoro in più e così poche zucchine nelle trenette? Perché, soprattutto, una qualità di vitello così scadente, asciutta, fibrosa, insipida? Perché sciupare la professionalità dei cuochi, la cortesia dei camerieri, quel bel servizio dai piatti di portata presentati con garbo? Nè noi nè il direttore abbiamo trovato una risposta adeguata: possiamo credere che si riprendano? Che ordinino del pane con più fantasia e gusto? Che mettano le terrine di burro di fianco al piattino del pane? La promessa è di riprendersi a meno che non comandi qualcuno che controlli i costi come in una mensa aziendale. Vedremo.