



Milano: alle Biciclette la libertà d'aperitivo e cena

“Scusa dove posso andare per un aperitivo? E se volessi mangiare qualcosa sul tardi?”

Quante volte vi capita di ascoltare queste domande? Tante e, automaticamente, cominci virtualmente lo scandaglio satellitare delle diverse porzioni di città, spesso con magri risultati.

Prendo spunto dall'aneddotica personale, per porre una questione generale, e fotografare un cambiamento evidente nelle abitudini dei consumatori che ancora poco si riscontra nell'offerta degli esercenti. Tutto questo partendo dalla città che dell'aperitivo ne ha fatto uno stile di vita, un momento della giornata che ha segnato la vita di generazioni a partire dagli anni '80 quando un'indovinata campagna pubblicitaria di un celebre amaro fissò un'epoca in una frase “**la Milano da bere**”.

Da allora tanta acqua o meglio tanto alcool è passato sotto i ponti, ma, soprattutto, si sono succeduti alcune modalità di proposta enogastronomica da quel momento, anch'esse divenute simbolo delle epoche successive, ma delle quali, siamo contenti di farne a meno e passare oltre. Mi riferisco all'**Happy Hour**, nato bene, cresciuto male, con offerte a volte disdicevoli e la famigerata **Apericena**, di cui il nome è già indigesto.

Come andare oltre, dunque, magari tornando al passato o meglio, individuando quei luoghi dove l'attenzione all'offerta è rispettosa degli ingredienti, della storia di un locale, in definitiva dei clienti?

In pratica si comincia con il chiamare le cose con il loro

nome, permettendo una scelta alla carta di assaggi che fanno **“aperitivo”**, ma, volendo, anche **“cena”**, senza confusione e senza abbuffate di piattini tanto per riempirsi la pancia senza gusto e qualità.

Qualche esempio comincia ad esserci e tra i migliori interpreti di una nuova tendenza che piace, segnaliamo **Le Biciclette**, il locale di Ugo Fava in via Torti, zona Conca del Naviglio, che possiamo definire storico nell’ambito specifico della vita serale milanese, nato sul fine del secolo e frequentato assiduamente da una clientela trasversale, che ama luoghi accoglienti e buon cibo.

L’occasione per parlarne è legata, peraltro, ad una nuova proposta specifica che abbiamo assaggiato, scelta da un ragionato menu di piatti buoni in porzioni adeguate, **“El Gran Burgher de Milàn”** abbinato al Cocktail **“Tutt’el dì”**. Si tratta di un atto d’amore per la propria città, un hambuher in stile “meneghino” nel senso che, al posto del classico pane spugnoso, utilizza una **Michetta**, prodotta in esclusiva da un panificio del quartiere, con Luganega, Gorgonzola, foglia di Verza sbollentata, Cipolla tagliata fine e sbiancata e crema di Rafano. Noi, volendo anche in versione mini, lo abbiamo mangiato bevendo un cocktail pensato “per tutta la giornata” ed ecco il significato del nome, a base di gin, liquore allo zenzero, miele e succo di limone.

Chissà se Le Biciclette, tornando al passato, faranno scuola per il futuro e, finalmente, si spazzeranno via pessime abitudini, offrendo un servizio adeguato ai tempi liquidi di oggi, quando, se voglio mangiare qualcosa di buono a tutte le ore e nelle modalità più informali possibili, non saremo più in imbarazzo. Dunque, alle domande iniziali, qualche risposta in più oggi l’avrò, andate alle Biciclette.

Aldo Palaoro

Le Biciclette

Via Giovanni Battista Torti,2
20123 Milano
Tel. 02 58104325
www.lebicyclette.com