

Mimmo di Marzio

«Ebbene sì, sono arrivato in Italia trent'anni fa dal Brasile facendo il lavapiatti e oggi porto avanti la tradizione del più antico ristorante della Galleria Vittorio Emanuele». Tarcisio De Bacco, proprietario del Biffi che ha appena celebrato il centocinquantenario proprio come la Galleria progettata da Mengoni, non dimentica però da dove ha cominciato. Lo scorso 15 settembre, in occasione della grande commemorazione indetta dal Comune per l'importante anniversario, ha festeggiato a modo suo: invitando a pranzo le famiglie di tutti i dipendenti del ristorante che ospitò Hemingway e Maria Callas, dai camerieri ai lavapiatti appunto. «Ma quel giorno non mi sono dimenticato dei milanesi - racconta - e ho offerto un aperitivo ai primi 150 clienti

IL PIÙ ANTICO IN GALLERIA

«Facevo il lavapiatti Oggi porto avanti la tradizione del Biffi»

Tarcisio De Bacco parla del ristorante che ha celebrato 150 anni. Qui pranzava Toscanini

ma fu quello di pagare debiti e cambiali. Oggi invece ripenso alla storia di un locale che fu un piacevole luogo di incontro di grandi musicisti, letterati e politici che amavano Milano, da Arturo Toscanini a Giuseppe Garibaldi in cui onore vennero proprio in questa cucina create delle celebri torte

tricolore; per non parlare dei panettoni commissionati a Natale dalla famiglia Savoia...». E una torta Garibaldi, a base di pan di Spagna, nel menù del Biffi è ancora presente, su espressa volontà del signor Tarcisio. La clientela, si diceva. Oggi il Biffi in Galleria è un luogo fre-

quentato prevalentemente da stranieri e forse, proprio per questo, poco bazzicato da quei milanesi che lo considerano un locale turistico e caro. «Purtroppo è un pregiudizio che ho ereditato da decenni di gestioni, appunto, turistiche. In realtà noi vogliamo difendere la tradizione ma an-

che l'alta qualità e qui si può pranzare a cifre perfettamente comparabili con quelle di qualunque ristorante del centro. Con la differenza che siamo in un pezzo di storia». D'estate, racconta, il 70 per cento dei clienti sono arabi. «Vent'anni fa c'erano soprattutto americani e giapponesi, ma dopo l'11 settembre nulla è stato più come prima». Però è arrivato l'Expo. «Dopo il 2015 in Galleria abbiamo avuto un boom di turisti che non avevamo mai visto, e mi sono reso conto che il Biffi oggi è più conosciuto all'estero che in Italia». I clienti italiani però non mancano e pure qualche personaggio... particolare. «Un giorno venne a sedersi un giovane che ordinò mezzo menù e poi disse: devo constatare che non ho di che pagare. Cosa feci? Stavo per chiamare la polizia, ma alla fine gli ho offerto un caffè».

CAPODANNO CINESE

Al Mandarin lo stellato James Hu

■ In omaggio al Capodanno cinese, fino a sabato al Mandarin Bar & Bistrot, James Hu, Chef de Cuisine del ristorante Yong Yi Ting (1 stella Michelin) di Mandarin Oriental Pudong, Shanghai, esibirà la sua arte culinaria in sinergia con la brigata dell'hotel capitanata dallo Chef Antonio Guida, attraverso un menù di quattro portate di autentica cucina cinese, tra cui il Consommé di pollo con vongole e gelsomino e Polpetta di astice saltata con pane croccante. I festeggiamenti dell'Anno del Cane non coinvolgeranno solo gusti e sapori, ma anche la sfera del benessere olistico con il trattamento Year of the Earth Dog Experience, ispirato alla posizione yoga del cane che guarda verso il basso.

INIZIATIVA

Quegli chef a domicilio a ritmo di blues

■ Da poco tempo è nato a Milano Chef & Blues, un nuovo format che abbina cibo e musica; nello specifico porta live Blues e un Personal Chef direttamente a casa. Cene di famiglia, intime, pranzi di lavoro, compleanni, i padroni di casa sono sgravati dai compiti più operativi: non solo affidano la realizzazione del menù (con possibilità di personalizzarlo) a uno chef professionista che si occupa anche di riordinare la cucina una volta finito il servizio; ma possono godersi cibo, musica e momenti conviviali in estrema tranquillità. I pezzi inediti sono proposti dal trio musicale già noto agli amanti del genere blues nello scenario milanese: i LAMBlues. Il food è gestito da Table Tales.

MiVan

UN PEZZO DI STORIA

«Difendo le antiche ricette e ho ancora in menù la torta di Garibaldi»

del locale». Il signor Tarcisio, i cui nonni emigrarono dal Veneto in America del Sud, guarda le foto alle pareti del Caffè che fu fondato nel 1852 da Paolo Biffi, confetturiere di sua Maestà il re. Una gli sta particolarmente a cuore ed è quella di un menù giornaliero del Biffi datato 1905 e conservato nella Civica Raccolta delle Stampe Achille Bertarelli. «Più guardo questo menù e più mi convinco della responsabilità che il mio ristorante, l'unico aperto fin dal giorno dell'inaugurazione della Galleria, ha nei confronti delle antiche ricette milanesi, dall'osobuco con risotto alla vera cotoletta di vitello».

Il Biffi, che fu il primo locale pubblico a Milano a dotarsi di luce elettrica, ha resistito all'invasione delle griffe di moda, dei fast food e degli chef stellati, restando negli stessi locali di allora, al centro dell'Ottagono sotto l'affresco dell'Africa di Pagliano. I coperti sono rimasti cento, la tipologia dei clienti invece è molto cambiata. «Quando, dopo anni di gavetta riuscii a rilevare la gestione in società con Giovanni Valazza, il primo proble-



DAL 1867
Dall'alto, un raduno fascista e una colazione di lavoro del 1948. Un menù del 1905 e Tarcisio De Bacco, proprietario



Camilla Rocca

■ Sostenere che la terza edizione del Salon du Chocolat sarà ricca è lapalissiano, che sia più ricca delle precedenti edizioni sembra promettere questi eccessi che ogni goloso ricerca. Gli adepti di Willi Wonka sono serviti: da oggi fino a domenica il paradiso del cioccolato si materializza al MiCo Portello Milano (gate 3). L'edizione milanese è la tappa italiana della più importante manifestazione sul cioccolato che nasce 23 anni fa a Parigi e che replica a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo e Seul: il meglio delle eccellenze italiane e internazionali è servito, proprio durante il Carnevale Ambrosiano.

La serata clou è proprio quella di oggi con l'esclusiva sfilata di abiti realizzati in cioccolato dai più grandi pasticceri italiani: Andrea Besuschio, Luigi Biasetto, Davide Coma-



L'EVENTO
Salon du Chocolat nasce 23 anni fa a Parigi ed è la più grande kermesse dedicata al cioccolato di eccellenza



SALON DU CHOCOLAT

Quattro giorni nel segno del cioccolato

L'evento parigino sbarca MiCo. Degustazioni, showcooking e perfino sfilate

schì, Gino Fabbri sono solo alcuni dei maître chocolatiers che presenteranno una collezione dedicata alla Belle Époque. La Choco Fashion del Salon si è affidata al Teatro della Moda, la scuola di moda milanese specializzata nell'alta sartoria artigianale italiana per realizzare una

«stoffa» di cioccolato bianco e nero con decorazioni in caffè, panna, cannella, caramello, nocciola, sale rosa dell'Himalaya, ribes, liquirizia, frutti, peperoncino e qualche dettaglio del packaging stesso che avvolge normalmente i dolci. Oltre 8000 metri quadrati, decine di

stand, tre palcoscenici e un fitto programma di show cooking, un'area dedicata al pairing chocolate&spirits e un laboratorio «Bean to Bar» per raccontare il processo della filiera del cioccolato dalla fava al consumatore, dalla pianta esotica a uno dei prodotti dolciari più amati.

Tra gli show cooking venerdì 16 febbraio sul palco Simone Salvini, lo chef vegano più famoso della rete; Antonio Daloisio, vincitore del format Il più Grande Pasticcere; Davide Comaschi, campione del mondo di cioccolateria al Wold Chocolate Masters di Parigi; Paolo Griffa, alfiere italiano del Bocuse d'Or 2017 e un incontro che svela «La pasticceria mediatica»: tra cinema, tv e social network a cura di Anna Prandoni, editore incaricato Italian Gourmet. Durante la manifestazione si potranno degustare centinaia di tipi di tavolette, ganache, mignon, torte, creme, bonbons, praline, tartufi e qualsiasi alimento che contenga cioccolato nelle forme più inusuali: salato, speziato, cremoso, con frutta secca e candita. Inoltre per l'occasione molti dei maître chocolatiers prepareranno linee di prodotti da consumare solo durante il Salon.