Autunno 2018: piatti e ristoranti da gustare con TheFork

paesaggio-autunnale-7581a7b5

L’autunno è arrivato e, come per ogni inizio di stagione, ci si chiede quali siano i piatti e i ristoranti da provare. Secondo una ricerca condotta nel 2017 da **TheFork**, tra le principali app di prenotazione online dei ristoranti a livello globale con una posizione leader nel mercato italiano, e digitalmeteo, fornitore di servizi di informazione meteorologica personalizzati, in autunno si continua ad andare spesso al ristorante finché la temperatura si mantiene sopra i 15°C. Quanto alla tipologia di cucina scelta, c’è un protrarsi della tendenza estiva a riservare ristoranti giapponesi, mediterranei e di pesce, anche se sono molti di più i sapori tipici da scoprire. Per individuarli, TheFork ha guardato alla sua selezione Insider, che raccoglie il meglio dell’offerta prenotabile online a **Torino, Milano, Roma e Firenze**, definita sulla base delle guide gastronomiche e delle preferenze della sua community di foodies. Proprio agli esperti che si occupano della descrizione dei ristoranti Insider, TheFork ha chiesto quali piatti provare e dove.

“Autunno in **Piemonte** vuol dire tartufi e quest’anno dovrebbero esserci in abbondanza, viste le piogge belle copiose. E allora non fatevi mancare i Tajarin al burro di montagna con una bella grattata del divino tubero, stessa cosa per i Plin, ma la morte sua - dicevano i nostri vecchi - è su un bell’uovo al paletto, magari rivisitato dall’estro di uno dei tanti nostri cuochi eccellenti. Altro prodotto di stagione il cardo gobbo di Nizza Monferrato e qui vi tocca andare di bagna caoda, quella verace, senza panna o altre astruserie. E poi le prime nebbie portano Sua Maestà il Bollito, minimo 7 pezzi, mi raccomando”. Commenta così **Bruno Boveri**, per più di vent’anni dirigente nazionale di Slow Food e oggi collaboratore di guide, riviste e siti su gastronomia ed enologia. “Visti i piatti elencati il consiglio è di andarli a cercare (ma vi proporranno tanto altro, stagionale e da leccarsi i baffi) in questi ristoranti Insider: **Giudice** (e magari fatevi tentare dalla fantastica zuppa di cipolla), **Al Garamond** (e qui trovate pure il Topinambur con uovo e salsa al tartufo), La Madia (non mancate il Risotto porri e animelle), **Sotto la Mole** (una Finanziera da sogno e una Cisrà come dio comanda), **Spazio 7** (adoro il Rigatone con mandorle, zucca e creste di gallo). Ovunque andiate, sarà un successo”.

“A **Milano**, con l’autunno torna la voglia di piatti più strutturati e ricchi di sapore ed è, per gli appassionati, l’inizio di una breve stagione dedicata ai funghi freschi. I porcini, soprattutto, sono in questo periodo dell’anno nella loro condizione migliore quanto a profumi e gusto. Non dimentichiamo che in Italia abbiamo, con la provenienza dalla zona di Borgotaro (Pr), gli unici funghi Igp di tutta Europa. Fritti o grigliati, nelle tagliatelle o trifolati, in soufflé o nel risotto, è la loro stagione. Vale la pena di togliersi la voglia!”. Lo dice **Marina Bellati**, giornalista, che si occupa di gastronomia e ristorazione da vent’anni. “Sono moltissimi i ristoranti che propongono interi menu e piatti dedicati ai funghi; tanto per citare qualche nome **La Brioschina, l’Antica Osteria Il Ronchettino, la Taverna della Trisa**, per stare su esempi di cucina più legata alla tradizione, o sparigliare i propri canoni e andare a provare i piatti di Luigi Taglienti al suo ristorante **Lume**, fra cui uno dei suoi piatti cult, il “cappuccino di funghi” con budino di fegati chiari”.

“L’eccellenza gastronomica a **Firenze** non conosce stagioni. E con l’arrivo dell’autunno si tinge dei sapori e dei profumi dei prodotti del bosco” - spiega **Carmela Adinolfi,** giornalista che si occupa di food, attualità e società. “Necessaria una tappa da **Savini Tartufi** per provare i tagliolini, rigorosamente fatti in casa, al tartufo fresco. O, se siete in centro, immergervi nella cucina tutta toscana del **Caffè Italiano**, fatta di ribollita, tortelli e passato di ceci. E dell’immancabile bistecca alla fiorentina. Non solo tradizione, non solo grandi classici della cucina regionale. Firenze è da tempo palcoscenico per una nuova generazione di chef e delle loro sperimentazioni in cucina. Tanti i nomi da segnare in agenda e da provare nei prossimi mesi. Tra questi **Momio**, in via Pisana, dove lo chef Marco Lagrimino e la compagna Nadia Moller hanno creato un avamposto del gusto. E il locale bistrot dalle mille anime **La Ménagère**, in via de’ Ginori. Qui si può bere un caffè al volo, mangiare piatti ricercati seduti a uno dei bellissimi tavoli della sala. Ma anche accomodarsi su uno dei divanetti per leggere un libro o conversare davanti a un buon cocktail durante l’aperitivo”.

“Osservando (e assaggiando) vari piatti in alcuni ristoranti della **capitale**, ho potuto notare che è ancora in atto il recupero della tradizione, anche nell’alta cucina, con richiami ai grandi classici che vengono personalizzati dagli chef per far arrivare al palato dei clienti sapori noti ma con una veste moderna ed elegante”, conclude il foodblogger **Luca Sessa**. “Tra i ristoranti 'insider' consiglio il **Pigneto 1870** di Andrea Dolciotti, una vera garanzia, che propone piatti sempre interessanti; **Livello 1** con lo chef Mirko Di Mattia, per gustare un’ottima cucina di pesce; **Enoteca La Torre**, per scoprire il raffinato menu di Domenico Stile, in una location imperdibile; ed infine **La Tavola, il Vino e la Dispensa,** ristorante situato all’interno del Mercato Centrale, guidato dallo chef Oliver Glowig”.