

A COLAZIONE da Gattullo

LA STORICA PASTICCERIA DI MILANO PROPONE DOLCI DELIZIE PER IL PRIMO PASTO DELLA GIORNATA MA NON SI FA MANCARE ANCHE UNA VASTA PROPOSTA SALATA

Locale storico, dal 1961 la pasticceria Gattullo è portatrice di gioie dolci e salate per il palato. Se non ci credete e volete dimostrare il contrario, sostate un'oretta in questa gioiata pasticceria a Porta Lodovica a Milano. È ben visibile l'insegna che sovrasta le ampie vetrate del locale che danno sulla strada, ed è ampio l'ingresso, con gli alti soffitti, che si apre su una fornita zona bar e che vi condurrà alla sala da tè arredata con gusto: tavolini tondi, raffinate poltroncine rosa e verde pastello e un fiore a decorare ogni tavolo. Ma il vero plus è il lungo bancone che si

snoda come un serpente lungo la sala, dove staziona una curata e notevole varietà di dolci: torte, bigné, babà, cannoli, maritozzi, sfogliatelle, zeppole, sacher, tortine di frutta, per poi proseguire con praline, biscotti e pasticceria secca. La coda del 'magico serpente' è l'assortimento di pasticceria salata che è valsa a Gattullo, negli anni '80, la laurea honoris causa in 'paninologia' per i suoi iconici Gattullino, Bocconiano e il panino Muratore (inventato da Enzo Jannacci). Colpiscono la pulizia del banco, la cura e gli accostamenti cromatici, la luce che si posa a pennellare le rotondità di dolci e salati quasi a dare vita a una scultorea composizione. Non dimenticate che dietro la sala c'è il laboratorio di pasticceria, ma il profumo che da qui si sprigiona non tarderà a farvene accorgere. La gestione è familiare, i proprietari **Giuseppe** e **Vanessa** sono gentili e competenti, il resto del personale è cordiale, curato e in divisa ma più sbrigativo e non ha lo smalto dei padroni di casa. Cosa scelgo fra tanta magnacopia? Dolce o salato? Ardua è la decisione, perché trattandosi di un locale orientato anche al salato, la scelta non manca; dalla pasticceria salata che accompagna gli aperitivi, si passa a una lista di oltre trenta panini e poi i tramezzini, i toast, le tartine e i piatti freddi. Sul dolce consumato al tavolo si può spaziare dalla pasticceria mignon ai biscotti da tè, al marron glacé fino alle paste fresche. Sono le dieci di mattina e la scelta ricade su un prodotto iconico di Gattullo per la colazione: la sfoglia ripiena di confettura al mirtillo. Dorata e profumata, ho la fortuna di degustarla appena sfornata. Mi piace la crosticina sfrigolante, croccante,



Dove: **Pasticceria Gattullo, Milano**

Quando: **10.03.2022, ore 10:00**

Degustazione: **Sfoglia al mirtillo**

data dal rum e dallo zucchero semolato che sono stati spennellati in superficie prima di infornarla: il contrasto fra la croccantezza della crosta e la morbidezza quasi svenevole del mirtillo è il suo punto di forza. Aggiungo gli alveoli burrosi ma leggeri, che mi conquistano al primo boccone ma che amerò tanto più nelle ore successive, perché il mio stomaco non sentirà alcun peso o acidità, cosa rara se si fa colazione con un lievitato dove il burro regna sovrano. Se sulla sfoglia non c'è nulla da eccepire, mi sento di dare un consiglio ai proprietari: fate attenzione ai tempi del servizio, che risultano un po' lenti, e a provvedere alla musica di sottofondo nella sala da tè. Bagno pulito. Conto 2,20 euro per una sfoglia consumata al tavolo che per ora non ha eguali. Missione colazione compiuta!

© Riproduzione Riservata



Scheda valutazione

Ambiente 🍰🍰🍰🍰🍰

Esposizione 🍰🍰🍰🍰🍰

Accoglienza 🍰🍰🍰🍰🍰

Servizio 🍰🍰🍰🍰🍰

Degustazione 🍰🍰🍰🍰🍰