

Milano non è cara

Guida corsara per far scoprire ai milanesi, di origine o di adozione, che in questa città si può vivere bene senza spendere una fortuna

A Milano c'è TRAMÉ, il locale dedicato al tramezzino veneziano (quello vero...)

Posted on **giugno 26, 2014**



Quando ho sentito dire che a Brera aveva aperto un locale che proponeva **tramezzini veneziani**, devo confessare che ero piuttosto scettica: l'accoppiata vincente di farcitura abbondante e prezzo pop, che rende inimitabile **"el tramesìn"**, mi sembrava un miraggio per gli standard milanesi... Dunque mi aspettavo, nell'ordine: prezzi pazzi e il solito pane in cassetta con un misero velo di ripieno.

Ma mi è bastato entrare da **Tramé** e dare un'occhiata al bancone per vincere ogni diffidenza: un tripudio di soffice pane bianco rimpinzato a dovere di abbondante ripieno, che regala al

tramezzino la caratteristica forma panciuta, “**a sorriso**”.



Quattro ragazzi alla loro prima esperienza nel campo della ristorazione hanno fatto centro proponendo un **cibo di strada** semplice, sfizioso e tipicamente italiano, dove la scelta accurata di ingredienti di prima qualità si coniuga a prezzi davvero per tutte le tasche.

Poche e semplici le regole da seguire: un morbido pane in cassetta, con doppia lievitazione a fermentazione naturale, una maionese leggera fatta in casa (eh già, e la differenza si sente già dal primo boccone...), materie prime freschissime e selezionate con cura. Per quanto riguarda il ripieno, spazio libero alla fantasia, tra più di trenta varianti suddivise in quattro famiglie:

Rialto: tramezzini gourmet, con abbinamenti ricercati

San Marco: tramezzini saporiti ai salumi

Lido: tramezzini gustosi al pesce

Canal Grande: tramezzini vegetariani



Anche i prezzi del locale, a dispetto della zona, rispettano la consuetudine veneta: **2,50 euro** per il classico tramezzino (San Marco; Lido; Canal Grande), **3 euro** per i gourmet (Rialto).

Se la tradizione è tipicamente veneziana, per le farciture preparatevi a fare il giro d'Italia: dallo speck alla nduja, tutte le regioni sono ben rappresentate.

Lo sapevi che...

Il termine “tramezzino”, da “tra-mezzo”, nasce durante il Fascismo: in epoca di autarchia linguistica era necessario sostituire la parola “sandwich” (con buona pace del conte inglese inventore dei panini) con un suono più familiare. Così, su suggerimento di Gabriele D’Annunzio, venne fuori tramezzino (che sta nel mezzo). Anche se a contendersene la paternità sono Torino e Venezia, è senz’altro a quest’ultima che si deve il primato della caratteristica forma a sorriso, gonfia, panciuta e stracolma di ripieno, che ha conquistato schiere di turisti di tutto il mondo a partire dagli anni ’50.

Inutile dire che all’ora di pranzo il locale è sempre pieno. Per conto mio, vi consiglio di provarlo **a colazione con il cappuccino**. Difficile da credere, ma una volta sperimentato, sarà difficile farne a meno...

Insieme ai tramezzini, TRAMÉ celebra la tradizione dello **Sprizetto veneto**, qui finalmente a un prezzo civile (**3,50 euro**), rarissimo al di là dei confini della Serenissima. La ricetta originale prevede Prosecco, Seltz, ghiaccio, scorzetta di limone e, a scelta, **Aperol, Campari, Cynar** e persino **Select**, il bitter tipicamente veneziano difficile da trovare fuori dalla Laguna.

E i milanesi, si fidano...?

“I milanesi sono curiosi e si lasciano conquistare dalle novità. Dopo le prime resistenze, ora Select batte Aperol di lunghezza” spiega con orgoglio Jiamshid Rachtian, veneziano doc e socio di Tramè.

In più, lo **Spritz** viene proposto anche in **versione da passeggio**: “da campo” (piazza, in veneziano) in bicchiere rock di plastica rigida per essere consumato all’aperto, o “da viaggio”, confezionato tipo il caffè di Starbucks.

Per chi preferisce andare sul classico, c’è un’ottima selezione di vini (tutti segnalati dal Gambero Rosso) con prezzi al calice dai 3,50 a 6 euro e cocktail a 6,50 euro.



Insomma, dalla colazione all’aperitivo, passando per la pausa pranzo e la merenda, ogni scusa è buona per fermarsi da TRAMÉ, a maggior ragione visto che nei prossimi verrà inaugurato il dehor di fronte dalla Basilica di San Smpliciano. **L’appuntamento è per sabato 5 luglio dalle ore 18.00, per l’occasione due spritz al prezzo di uno!**

A Brera è in corso una vera rivoluzione in salsa veneta: tra non molto, c’è da scommetterci, aspettiamoci di sentir parlare di **“campo” San Smpliciano...**

Tramé

Piazza San Smpliciano – ang. Corso Garibaldi 22

20121 Milano (MI)

info@venetiantrame.it

www.trame.it

Aperto tutti i giorni dalle 8:30 alle 22

Anche take away