

FOOD

I tramezzini veneziani a Milano



Ad Expo ci sono mille e più proposte per far l'aperitivo, ma anche uscire dall'area della Fiera fornisce ottime alternative. Milano è sempre stata l'imbattibile traino italiano di nuove tendenze culinarie. Altrove, solo ora se ne imita l'happy hour, riempiendo i banconi in modalità bidone dell'umido. Cioè quel caos fatto di lasagne, couscous, pizza, salatini, insalata di pollo, verdure e tutto l'aperitivizzabile da impilare a torre in un piattino, pagando solo la bevanda e transumando più volte possibile dal bancone al tavolo. Intanto, a Milano si sperimentano nuovi aperitivi e il più trend è senza dubbio il tramezzino veneziano.

Doveroso provare, se non altro per spararsi la posa: «Lo scopri solo ora? Pfuì, io ne mangio da mesi...», quando qualche amico meno attento alle tendenze vi inviterà a scoprire L'altro tramezzino, Tramè o Tram. A Venezia, Mestre e circondario bevono «un cicchetto con tramesin» da un bel po'. C'è perfino la querelle su quale delle due città abbia partorito questi tramezzini dalla caratteristica forma a cupola come «street food stanziale» (si trovano in tutti i bar veneziani e nei bacari, che dagli anni Cinquanta offrono baccalà mantecato, sarde in saor, nervetti, uova con acciughe e, più recentemente, il tramesin). Il bacaro milanese Tramè è a Brera, in Piazza San Simpliciano. Ha tramesin gourmet (polpa di granchio e avocado, arrosto toscano cotto a legna, lattuga e senape, gamberi, rucola ed erba cipollina); di pesce (l'imperdibile, tonno e uova); di salumi (il più eccentrico, 'nduja e formaggio silano) e vegetariani (il migliore, spinaci e gorgonzola). Aperto da mattina a notte, funziona «esattamente come in Laguna» anche per il classico abbinamento con lo Spritz, servito in quattro varianti: Select (l'originale veneziano), Aperol (più padovano), Campari e Cynar (versioni più milanesi). Altrimenti birra, come l'artigianale Venezia, vini bianchi (Falanghina, Gewurztraminer, Vermentino), rossi (Dolcetto d'Alba, Chianti, Primitivo) o bollicine (Prosecco).

Dato l'orario stakanovista, da Tramè ci si può fermare a ricaricarsi di ritorno dalla giornata in Expo. A L'altro tramezzino, invece, si può andare fino alle 17 e poi spostarsi ad Expo (magari portandosi dietro, per le file all'ingresso, il kit take away: scatola di 16 tramesin con bottiglia di Prosecco e quattro bibite omaggio). Il locale, incastonato in via Lupetta, traversa di via Torino, compensa l'assenza del dehors (che Tramè ha) con deliziose panchette interne, seduti sulle quali ci si sentirà veramente a Venezia.

Qui la regola è l'ortodossia del tramesin, ci ha detto il proprietario Andrea Bertoldo: «Volevamo assolutamente mantenere le caratteristiche dei gusti della tradizione veneziana, quindi il pane in cassetta arriva tutte le settimane da Mestre, così il baccalà mantecato, i fondi di carciofo, che sono le basi dei carciofi privati delle foglie e del gambo, la soppresa». È la soppresa veneta, non quella calabrese, che aggiunta a taleggio, funghi e maionese sostanzia uno dei tramesin più paradisiaci mangiabili nell'orbe terracqueo.

C'è anche la porchetta veneta: diversamente da quella romana è sottile e

delicata come prosciutto e riempie «a sorriso» il tramesin porchetta e funghi (o peperoni o zucchine e senape). Ma il non plus ultra è il tramesin con baccalà mantecato, patate, maionese e capperi. Sempre di tradizione mestrino-veneziana, i rotondi salati, anche caldi, nei quali il pane è arrotolato intorno agli ingredienti. Il rotondo, poi, c'è anche dolce e si chiama Nutellino.

Da bere, estratti di frutta e verdura, vari «birrini», Prosecco e bibite classiche da bar. Tram, in via Rogoredo 113, è aperto fino alle 15 (e consegna a domicilio, come gli altri). Segnaliamo il tramesin omelette, pomodori, cipolle, mozzarella, crema di basilico, il tacchino, soncino, salsa tonnata e quello dolce Tiramisù con savoiardi, caffè, crema al mascarpone. Sugeriamo, infine, le parole da usare per ordinare i tramesin successivi al primo: «Ndemo avanti!». Costano soltanto tra i 2,50 e 3,50 euro ciascuno...

Gemma Gaetani

-71%

Expc
biglietti