

Osteria dell'Acquabella

via San Rocco,11 (Porta Romana)
20135 - Milano

Tel.02/58309653

www.acquabella.it

Acquabella era il nome di una roggia periferica, un fosso che scorreva nella zona sud est di Milano facendo il paio con la roggia Vettabia. Un locale con lo stesso nome "trattoria Acquabella" esisteva da tempo proprio nei pressi della roggia, in piazzale Susa a Milano, oggi quasi in centro, ma un tempo estrema periferia. (Nel locale attuale abbiamo una splendida riproduzione su tela di una fotografia dell'epoca). Negli anni '50 la famiglia Artuso, nello specifico Mario Artuso dopo una soddisfacente esperienza come Patronne del ristorante La Lanterna in via Lanzzone sempre a Milano, decide di rilevare questo locale ed attrezzarlo come punto di ristoro per operai ed impiegati delle numerose fabbriche ed uffici presenti in zona, senza disdegnare l'attività di osteria con mescita e gioco delle carte. Il tutto con grande successo fino alla fine degli anni 70', periodo in cui il mitico "Mario" lascia il locale e la gestione ad altri. Oggi, dopo quasi 25 anni, i figli di Mario Artuso, Liliana, Massimo e Daniela ridanno vita all'atmosfera in cui sono cresciuti. Riapre così "l'Osteria dell'Acquabella" dove Liliana (Patronne e Chef), Massimo (Chef) e Daniela (Sala), coadiuvate da Renzo Zucca (Barman di provata esperienza) ripercorrono le gesta culinarie del padre che ha assistito all'inaugurazione avvenuta lo scorso ottobre 2003.

Il piatto Forte dell'Osteria, sempre presente in Menù, ci chiama "Ossobuco alla Milanese" ed è composto da un ossobuco di vitello servito su un letto di gremolada di verdure accompagnato nello stesso piatto da una porzione di risotto alla Milanese preparato secondo la ricetta tradizionale con zafferano e midollo.



La caratteristica del piatto è la tendenza dolce (da non confondere con la dolcezza), nel senso che gli aromi e le spezie contenuti nella gramolada di verdure (il sughetto) unitamente alla qualità della carne, infondono una particolare sensazione dolce che induce spesso all'utilizzo del pane nonostante la presenza del risotto. Un piatto come questo può trovare abbinamento o in un vino leggermente mosso (anidride carbonica) oppure in un vino fermo non aggressivo che contenga tannini nobili tali da non sovrastare il piatto. Ritengo che il Nobile di Montepulciano Gersemi di Fassati risponda perfettamente alle caratteristiche elencate.

Nella fotografia: la Patronne Signora Liliana Artuso e lo Chef (suo fratello) signor Massimo Artuso che gestiscono il locale. Presentano in mano il piatto proposto in abbinamento.