

Ristorante Maison Touareg: la cucina marocchina a Milano si chiama così

scritto da Luca Lundari | 28/08/2018



Un eccellente ristorante marocchino nella periferia milanese che ci fa riscoprire il gusto della cucina delle nonne di tutto il mondo.

La globalizzazione, che ha interessato l'umanità su per giù nell'ultimo secolo, è stata ed è un fenomeno senza dubbio controverso che ha - talvolta - contribuito a far smarrire quel senso di identità culturale, ed in gran parte gastronomica, che da tempo immemore era un patrimonio radicato e naturale di ogni comunità. Se però ci si pensa con più attenzione, vi si può riconoscere

certamente un grande dono: la possibilità di gustare le specialità di paesi stranieri molto lontani da noi.

Tuttavia, anche attività come i ristoranti giapponesi a base di sushi, le hamburgerie, le steak-house argentine ed i locali thai, hanno subito la contaminazione della tendenza, della moda effimera, della rivisitazione moderna ma troppo spesso poco fedele. Per fortuna però esistono ancora dei giovani ed appassionati cuochi che, desiderosi di tramandare le ricette che li hanno deliziati sin da bambini, ripropongono con passione la cucina delle loro madri e delle loro nonne impreziosita da una tecnica ed un gusto decisamente più moderni. In questo modo anche le [tradizioni gastronomiche straniere](#) vengono rispettate e **proposte in modo più genuino** anche ai palati non connazionali.

Maison Touareg, ristorante marocchino a Milano

Il ristorante [Maison Touareg a Milano](#), in via Varesina 77, è proprio un luogo dove gustare **cucina tradizionale marocchina casalinga**, riproposta nella sua semplicità e nei suoi sapori forti ma con l'eleganza che si addice ad un ristorante contemporaneo.

Il locale è semplice e raffinato, anche se piccolo e senza troppe pretese, ed accoglie i clienti in un'atmosfera rilassata ed intima. Il servizio è gestito dal giovane ed entusiasta proprietario che, oltre ad essere molto simpatico, si presta volentieri a spiegare i piatti con competenza e professionalità, migliorando indubbiamente la godibilità della cena.

Il punto di forza è costituito dal menù, che offre **pochi e semplici piatti della tradizione marocchina**. Domina incontrastata la **carne d'agnello** e risaltano nomi più o meno familiari anche ad orecchie italiane, come il **cous cous**, piccoli granelli di pasta cotti al vapore, ed il [tajin](#), uno stufato cotto nell'omonima e tradizionale pentola di ceramica a forma di cono rovesciato; in ogni caso l'offerta non confonde ma anzi invita timidamente alla scoperta.

La nostra esperienza

Incuriositi, abbiamo provato gli **antipasti tradizionali misti**, lo stufato d'agnello con miele, mandorle e datteri ed il *tajin* classico, anch'esso a base d'agnello.

L'antipasto comprende varie specialità marocchine in piccole porzioni: **batbout**, pane marocchino caldo, con **hummus** di ceci in accompagnamento, peperoni in agrodolce, carote all'anice, purea di melanzana affumicata e piccole **pastille**, una sorta di triangoli di pasta fritti ripieni di carne. Il proprietario ci ha anche intrattenuto sfidandoci ad indovinare gli ingredienti di ogni antipasto, che è stato un divertente modo di conoscere meglio la gastronomia marocchina. La nota particolare è stata l'apprendere il **metodo di affumicatura delle melanzane**: la buccia viene bruciata, poi l'ortaggio viene sigillato in un sacchetto alimentare e lasciato cuocere lentamente nel suo stesso fumo aromatico; un dettaglio che ci ha fatto veramente comprendere quanto i ragazzi di questo ristorante abbiano a cuore le ricette tradizionali delle loro nonne.

Sono stati però lo stufato d'agnello e il *tajin* ad aver conquistato i nostri palati: le carni, incredibilmente tenere, erano saporite e succose. In entrambi i piatti il condimento dell'agnello era leggermente agrodolce, caratteristica inaspettata ma indubbiamente piacevole; la **carne accompagnata da miele e datteri** era più dolce e delicata rispetto a quella del *tajin* - immancabilmente portato a tavola con il coperchio e svelato davanti ai commensali - più speziata e decisa anche se stemperata dall'accompagnamento delle uova sode. L'impiattamento non era certo raffinato, ma l'intento era quello di presentare una pietanza rustica, genuina, nostalgica: intento pienamente raggiunto.

La cerimonia del tè, un rito marocchino che affascina

Infine abbiamo provato una specialità davvero particolare: la **“cerimonia” del tè**. Essa consiste in un semplicissimo **infuso di menta leggermente zuccherato** che viene servito seguendo un preciso rito marocchino. La teiera in metallo lavorato, contenente l’infuso, viene portata al tavolo ed il tè viene fatto “areare”, con un gesto tecnico elegante, versandolo più volte a cascata in un bicchiere con l’obiettivo di ottenere una infusione più efficace. Al di là del risultato, assistere alla cerimonia con il simpaticissimo cameriere è stata senza dubbio un’esperienza curiosa e appagante.

A prezzi abbastanza ragionevoli ci siamo quindi goduti una cena ottima e che ci ha permesso di carpire alcuni segreti di una cucina esotica ed intrigante come quella marocchina. I giovani proprietari sono riusciti nel loro obiettivo di introdurre i palati milanesi alla loro tradizione genuina: l’esperienza di una cena nel loro ristorante è assolutamente da ricercare.

RISTORANTE MAISON TOUAREG - CUCINA MAROCCHINA

Via Varesina, 77 - Milano

[Sito web](#)