

Ristorante Cortev ecchia: la cucina mediterranea ad Arese

scritto da Marco Miglietta | 02/10/2017



Un gradito ritorno ad Arese, una piccola bomboniera alle porte di Milano, dove ha riaperto i battenti un ristorante che porta al nord la cucina tradizionale del Mediterraneo, rivisitata in chiave moderna.

Il [Ristorante Cortev ecchia Arese](#) è un tempio dei sapori del Mediterraneo che propone un giusto connubio tra tradizione e innovazione. Quando ci si immerge nei profumi e nei sapori di pasta con le sarde, paccheri alla ischitana, moscardini e seppia ripiena può succedere che, chiudendo gli occhi come in un celebre film di Adriano Celentano, si possa vedere il mare anche a pochi passi dal capoluogo meneghino.

Ma ad essere sinceri, in Cortev ecchia non c'è bisogno di lasciarsi condurre dalla fantasia e dall'estro perchè in questo piacevolissimo locale basta il palato per avere una percezione chiarissima della qualità e dell'attenzione riservata sia alla cucina che all'accoglienza del cliente.

Situato in pieno centro, in uno storico palazzo che dal 1907 ospita realtà ristorative di alto livello, **Ristorante Cortevecchia** offre un ambiente elegante e curato in ogni minimo dettaglio ma, allo stesso tempo, emana calore e familiarità grazie ad un servizio professionale, ma non ingessato, ed alla magnifica accoglienza di Patrizia, maîtresse perfetta per cordialità, ospitalità e simpatia, nonché moglie di Vincenzo, chef palermitano di lunga esperienza.

Il menù del Ristorante Cortevecchia Arese, Milano

Nel menù alla carta - sia di pesce che di carne - vi è un'ampia scelta di primi e secondi piatti che sono il risultato di un'accurata selezione della materia prima. Solo per fare qualche esempio, il pesce proviene esclusivamente dal Mediterraneo, la carne chianina è fornita da un serio allevamento di Bologna che porta avanti progetti alimentari in collaborazione con l'Ateneo emiliano e i capperi arrivano da Pantelleria dove, tra l'altro, Vincenzo e Patrizia hanno un Bed & Breakfast.

Molte delle ricette, ci tengono a sottolineare al Cortevecchia, risalgono all'antica tradizione siciliana ma sono state opportunamente rivisitate per meglio sposare i gusti e i sapori attuali, più attenti al benessere e alla leggerezza dei piatti. I dolci sono un tuffo nella magica terra sicula ed è davvero difficile scegliere tra il **tiramisù mandorlato**, i **cannoli** o la colorata selezione di **sorbetti dai gusti unici ed originali**. Non manca ovviamente la **pizza**, realizzata con un impasto a lunghissima lievitazione, condita solo con verdure fresche e pomodoro passato al momento e cotta rigorosamente nel forno a legna.

Sarebbe un sacrilegio, soprattutto per la Sig.ra Patrizia che ne cura in toto tutti gli aspetti, non fare menzione della cantina la cui particolarità è rappresentata dal fatto che la maggior parte delle bottiglie selezionate, proviene da aziende vitivinicole gestite da donne. «Trovo che le donne abbiano un olfatto più delicato e affinato, oltre che un senso estetico elevato. Il risultato - sottolinea la maîtresse del Cortevecchia - è un vino di qualità decorato da etichette molto belle». Molte delle bottiglie, inoltre, sono da 375 ml o mezzo litro, per dare la possibilità ai clienti di assaggiare più vini durante il pasto.