



Dry Aged, a Milano il tempio della carne di alta qualità

9 tipologie di costate differenti, ma anche piatti più elaborati, di gusto e di cuore, in abbinamento a una cantina di oltre 140 etichette. Dry Aged è quella chicca gastronomica adatta a ogni tipo di clientela

Se passate per **Milano** e siete estimatori delle **carni di alta qualità**, le possibilità non vi mancano: gli ottimi ristoranti argentini che pullulano nel capoluogo meneghino, vedi il **El Porteño**; indirizzi che dell'animale non sprecano nulla, anzi, vanno proprio a valorizzarne le parti più povere, vedi **Trippa**. Ma se guardate con attenzione e spulciate fuori dal coro, una chicca come **Dry Aged** può fare al caso vostro!

Dry Aged, com'è nato il ristorante milanese

Siamo nell'agosto del 2021, ancora in emergenza sanitaria. **Stefano Carenzi e Matteo Ferrario**,

oggi rispettivamente responsabile e chef del locale in via Cesare da Sesto 1, decidono di dare il via a questa avventura gastronomica, un **mix innovativo tra un bar all'americana, un fine dining e un ristorante** dove la carne la fa da padrone, con una scelta che spazia fra addirittura 9 tipi di costate differenti.



La sala in stile american bar (Foto © Marco Di Giovanni).

Il locale fa già la sua sporca figura: un'eleganza unica, che oscilla tra il minimalismo industriale degli arredi e l'accoglienza tipicamente italiana di uno staff ben formato. Una prima sala si presenta in **stile New York Bar**, con al centro un grande tavolo sociale e alle spalle una vasta selezione di spirits. Sul retro, più intima, la **Sala riservata**, un rosso fuoco "fioco" lascia nascosti i tavoli per dare luce alla grande **cantina a muro da 140 etichette circa**. La sala principale è con cucina a vista, il racconto della filosofia di **chef Matteo Ferrario**.



Nella “Sala riservata”, è presente una cantina a muro da 140 etichette circa (Foto © Marco Di Giovanni).

Il menù: varietà delle proposte e carne di qualità

Scelta la vostra “stanza della serata”, tocca al menù. Ciò che lo rende differente da locali simili nel milanese è la **varietà della proposta**. Certo, non mancheranno **tagli di qualità** provenienti da diverse parti del mondo – Costate romagnole o di Chianina, carni provenienti dalla Germania passando per la Spagna, arrivando fino alla Finlandia, con una **Costata Sashi** capace di sciogliersi letteralmente in bocca. Tuttavia, la **cucina di Matteo non si limita a questo**. Per scoprirla tutta, si può optare anche per un menù degustazione, che ben la racconta.



Una costata finlandese (Foto © Marco Di Giovanni).

Non solo carne: le tante sorprese dello chef Matteo Ferrario

Dopo una croccante selezione di amuse bouche, la carne prende il suo posto da protagonista, ma lavorata tanto quanto basta per valorizzare a pieno la materia prima in maniera personale ed originale: il **vitello tonnato** viene reinterpretato utilizzando come carne la Pluma, uno dei tagli di carne suina più pregiati; la **Battuta di Fassona** piemontese viene servita con stracciatella, nocciole e cipolle in agrodolce; il **Wagyu giapponese** è portato in tavola appena scottato, con del sale maldon ad esaltarne il gusto.



Battuta di Fassona piemontese con stracciatella, nocciole e cipolle in agrodolce (Foto © Marco Di Giovanni).

La mano di **Matteo Ferrario** si palesa in piatti più strutturati, come i **Mondeghili dry aged** con spinacino sauté, salsa zafferano e senape o i **Tortelli con ripieno di carne dry aged, cacio e pepe**. Primo consigliatissimo? La **Tagliatella di pasta fresca con ragù di manzo dry aged** sfilacciato 36 ore, crema di Parmigiano e olio al rosmarino, autentica dimostrazione di come una carne di qualità e ben lavorata possa influenzare la riuscita di un piatto semplice e gustoso.



Tagliatella con ragù di manzo dry aged sfilacciato 36 ore, crema di Parmigiano e olio al rosmarino (Foto © Marco Di Giovanni).

«Abbiamo iniziato come hamburgeria, poi abbiamo virato sul format attuale. Un locale giovane, informale», che mette al centro proposte di carne di alta qualità alternate a piatti che sono « semplici ma golosi – spiega lo chef – molto riconoscibili, adatti a soddisfare una clientela mista, composta tanto da ragazzi quanto da coppie e famiglie».



Mondeghili dry aged, spinacino sauté, salsa zafferano e senape (Foto © Marco Di Giovanni).

La bravura di Matteo sta nel **non strafare per il gusto di dimostrare qualcosa**. Nonostante le grandi esperienze alle spalle, da **Stefano Cerveni** a **Ettore Bocchia** fino al bistellato Stefano Baiocco, i suoi piatti raccontano una versione più elaborata di una cucina di gusto e di cuore, di sostanza e di piacere. **Non è necessario fare fine dining per fare una buona cucina**. E tutto questo, da non dimenticare, è accompagnato da un servizio giovane e soprattutto carismatico.

Ristorante Dry Aged

Via Cesare da Sesto, 1 – Milano

Tel. +39 02 5810 7932 | Sito web: restaurant.thedryaged.it

Data di creazione

20/08/2024

Autore

marco-digiovanni