“Latteria della Darsena”, un angolo di Puglia a Milano

La **“Latteria della Darsena”** di Milano è diventata il nuovo punto di riferimento per tutti gli amanti della Puglia che, ogni tanto, in città, sentono la nostalgia dei sapori e dei profumi salentini. Aperto a novembre 2015 sui Navigli (Piazza Cantore 1), nel pieno centro della movida milanese, “Latteria della Darsena” nasce da un’idea di un salentino doc esperto di locali, Francesco di Giacomo che ha voluto portare a sotto la Madonnina un angolo della sua Puglia.

Il casaro Mimmo prepara quotidianamente, nel laboratorio a vista all’interno del locale, i freschissimi formaggi vaccini della tradizione pugliese: la burrata, il fior di latte, la mozzarella, i nodini, il primo sale, la ricotta, la scamorza, il caciocavallo. A queste prelibatezze si aggiunge la stracciatella, fiore all’occhiello della “Latteria della Darsena” e probabilmente una delle migliori di Milano. Nel laboratorio vengono anche fatte piccole produzioni di nicchia che recuperano il patrimonio culinario della terra d’origine con ingredienti rigorosamente “made in Puglia”: i panzerotti, la focaccia barese, le orecchiette, la frisella d’orzo, la brasciola…speciali anche i salumi DOP.

Alla “Latteria della Darsena” è bello fermarsi e poter gustare direttamente sul posto i capolavori pugliesi. A pranzo, magari nel week end quando i Navigli si vestono a festa, o all’ora dell0aperitivo prima che inizi lo struscio sui canali di Milano. E di certo, difficilmente chi si ferma a bere un primitivo con un piatto di salumi e formaggi pugliesi, avrà voglia di andarsene prima di aver assaggiato una delle specialità pugliesi in menù che cambiano stagionalmente, lasciando la voglia agli avventori di continuare a tornare in questo angolo di paradiso salentino sotto la Madonnina. Pochi tavolini, alla giusta distanza, e ambiente informale rendono

subito caloroso il locale su cui appunto si affaccia anche il laboratorio del casaro. Ad accogliere i clienti in questo magico “angolo di Puglia” c’è Francesco accanto ad una deliziosa Vespa Vintage molto gettonata dagli amanti dei *selfie*. Da non perdere le classiche orecchiette alle cime di rapa, saporite e leggermente piccanti e gli immancabili pasticciotti a doppia crema che lasciano in bocca il ricordo delle estati al mare …e soprattutto delle colazioni all’alba. Per un pranzo o una cena si spendono all’incirca 20-25 euro

Si comincia con le entrée che vanno dallo “Scampo crudo al Lime con Burrata e Mandorle” alla “Battuta di Manzo al Ginepro e Misticanza”. Ottime le “Fave e Cicoria”, la “Tartare di Salmone con Crema di Piselli novelli”, il “Polpo alla griglia” e la “Tartare di Pesce bianco e Melograno”. Nei primi piatti è racchiusa tutta la storia di una grande Terra. Si va dall’ “Orecchietta Classica alle Cime di Rape” alla “Orecchietta Cime, Stracciatella e Chips di Patata” passando per il “Cavatello con Pomodoro Fiaschetto e Ricotta salata”. Per i secondi la Latteria propone il **“**Polpo alla Luciana con Crostone di Pane casereccio”, la “Darna di Orata con Crema di Cavolfiore verde e Ricotta”, le “Bombette tipiche con Patate al Rosmarino”, il “Baccalà Mantecato con Zucca arrosto” e la classica “Tagliata di Manzo con Riduzione al Negramaro e Patata”.

A settembre la Latteria della Darsena ha raddoppiato con l’apertura di **un nuovo punto vendita** in via Stoppani 12, zona Città Studi, dove poter acquistare le golosità pugliesi.