

EXTRA

MOSTRE
LIBRI
FILM & TV
MUSICA
VIAGGI
GOLA
MUST

IL RISTORANTE

Nel paradiso dei polli

di Fiammetta Fadda

Un vero pollo arrosto, quello che non abbiamo mai smesso di desiderare, di sperare di trovare, di avere voglia di mangiare sempre. Croccante fuori, succoso dentro, con gli ossicini da spolpare tenendoli in mano. Un pollo così si incontra in un luogo dei più inaspettati: una pizzeria senza nessuna pretesa di siccheria. A Milano. Va detto che si tratta di un tempio della pizza, voluto da un genio della pizza, Cosimo Mogavero,

napoletano, affiliato della Pizza tradizionale campana artigianale. Ma il pollo cosa c'entra? C'entra che un giorno questo pizzaiolo imprenditore si è chiesto: «Perché non provare a fare il piatto di carne più amato dagli italiani nel forno della pizza?». E si è inventato il pollo «al fuoco». I volatili con un bel trito di rosmarino e aglio cuociono in teglie coperte in un angolo del forno. Dopo mezz'ora si toglie la carta stagnola e si dà il colpo calo-



re, come per la pizza. Viene fuori un pollo godurioso, con la pelle specialmente croccante e saporita e l'interno morbido e profumato. Da non credere: 8 euro. Necessario prenotare tavolo e pollo causa posti limitati e grande afflusso.

IL PIATTO Il pollo al fuoco.

CIRIPIZZA Via Canonica, angolo Paolo Sarpi, Milano. Tel. 0236561221. Chiude domenica a mezzogiorno. Il pollo, 8 euro. Le pizze, da 4 a 9 euro, bevande escluse.