

Loccola®
TOP

CONSUMI FUORI CASA



Osteria al Lipen



di **Lorenzo Cannavale**

Una storica osteria, situata nelle belle campagne di Canonica Lambro, in provincia di Milano (via Conte Paolo Taverna 114) è stata rilevata nel 1994 da Corrado e Giuseppe Scaglione che ne hanno fatto un locale interessante e versatile, punto di riferimento per i buongustai della zona. L'Osteria al Lipen punta infatti sia all'alta cucina, proponendo quella della tra-

dizione italiana sapientemente rivisitata, sia alla valorizzazione dei prodotti vinicoli dedicando uno specifico spazio all'enoteca. Questa impostazione riflette, tra l'altro, la formazione e le passioni di Corrado e Giuseppe, rispettivamente chef e sommelier.

La sala ristorante è ampia, luminosa ed elegantemente finita con tinte tenui. Un'atmosfera rilassante che fa sentire immediatamente a proprio agio. La cucina punta molto sul pesce, sem-

Ristorante-enoteca, questo locale propone alta cucina e vini all'altezza della situazione con circa 500 etichette italiane, 250 francesi oltre a vini austriaci, sudamericani, australiani, tutti accuratamente selezionati fra la migliore produzione mondiale, ai quali si aggiungono champagne e distillati di prestigiose aziende.

pre freschissimo, col quale proporre antipasti, pesce crudo, ostriche, spaghetti ai crostacei e poi branzini, orate, scampi, gamberi cucinati in tutte le maniere possibili.

Naturalmente non viene proposto solo pesce: qui tutte le paste sono fatte in casa e spiccano primi come i garganelli al ragù meridionale o il risotto al barolo. Particolare attenzione è riservata alla qualità delle carni e, oltre alla fiorentina o alla tagliata di manzo bavarese, al



Nella pagina a lato, Corrado Scaglione

e in questa, alcune immagini del ristorante Lipen, storica osteria situata in provincia di Milano, a Canonica Lambro. Particolare risalto è dedicato all'enoteca con circa 500 etichette italiane e 250 francesi.



Lipen si possono gustare carni esotiche come quella di canguro lavorata a fresco oppure la grigliata australiana con agnello della Nuova Zelanda.

Magnifici dolci freschi fatti in casa completano l'offerta per i più golosi.

Per inaffiare tanta grazia ci vogliono vini all'altezza e qui l'osteria dà forse il meglio: la cantina offre circa 500 etichette italiane, 250 francesi e ancora vini austriaci, sudamericani, australiani, tutti accuratamente selezionati fra la migliore produzione mondiale.

Non sono da meno gli champagne, Gran Cru e Première Cru prodotti da prestigiose aziende d'Oltralpe, e i distillati offerti. Qui si apre il discorso relativo all'enoteca, infatti, in una caratteristica tavernetta situata sotto alla sala ristorante, si trova uno spazio molto gradevole dedicato al vino e al suo mondo. Un luogo dove trovarsi la sera per una chiacchierata e una bevuta accom-

pagnata da gustosi stuzzichini, nel quale però si tengono anche degustazioni, serate gastronomiche a tema, corsi e presentazioni di prodotti. Uno spazio, insomma, dove si fa cultura enogastronomica oltre alla semplice ristorazione.

Questa è la filosofia che peraltro alla base dell'intera attività del Lipen: stimolare la curiosità della clientela portando ad avvicinarsi con spirito critico al vasto mondo dell'enogastronomia. ■

