

## TripAdvisor: i migliori ristoranti di Milano. Dedicata speciale a Valerio Visintin Masaniello de' Rustichella



di Leo Ciomei

Tutto potevamo immaginare ma addirittura leggere sulle pagine del [CorrieroneBlog](#) che il nostro Pigna è diventato un reinventore della democrazia, uno statista pari a De Gasperi, a Einaudi o a Pericle! Un creativo! E questo perchè ha osato scrivere che il re è nudo, cioè che il web 2.0 senza una linea guida è in balia di chiunque abbia i mezzi per influenzare i giudizi.



Leggevo questo nel pezzo di ieri dell'interessante Visintin, il famoso critico senza volto (e senza palato, dice l'infernale Maffin, ma lui, si sa, è geloso dei numerosi inviti ai party

che il Visy riceve e sdegnosamente rifiuta). Certo è che se esiste un parlamento dei gourmet (tutto minuscolo, per carità, ch  oggi essere membri di parlamento non   proprio un vanto) il Pigna e Visintin sono senatori e noi miserrimi appassionati degli uscieri che ne vedono di tutti i colori.



Cibo popolare secondo Visintin

Ma volevo tornare su TripAdvisor perch , a parte la solita claque di aficionados di Mangiare a Milano che osannano sempre il giornalista qualunque cosa scriva, un paio di commenti intelligenti hanno attirato la mia attenzione. Specie quello che cita la classifica ristoranti milanese guidata da... Cracco? Sadler ? Aimo e Nadia? No. Da un ristorante africano.

Ok, a me piace la cucina etnica, figuratevi che ho fatto il pranzo di nozze in un ristorante giapponese (no, non   vero ma potrebbe essere un'idea), leggere perch  che il Warsa, ristorante eritreo nella zona di Porta Venezia,   il pi  consigliato della citt  capovolge tutti i luoghi comuni sulla Milano leghista e xenofoba che nel corso degli anni Borghezio e soci avevano contribuito a creare. Pensate che nemmeno il nostro Visintin lo ha mai citato, forse perch  al di fuori della cinta muraria dalla quale lui pu  uscire.. E non mi venite a dire che l'avventore su Trip riesce a trovare quale sia il proprio "meglio" nelle centinaia di citazioni/commenti. Io ho provato a cercare il mio personale punto di riferimento secondo i parametri e, dalle indicazioni del sito, dovrei andare a

mangiare al Noblesse Oblige (mah, certo che il nome...) dallo chef Paul Kler o alla Dogana del Buongusto (Fred ? champagne, per brindare a un incontro)



Ma leggiamola la classifica TripAdvisor di Milano.

1° Warsa

2° Saponi solari

3° Iyo (jap)

4° Da Maruzzella

Devo continuare ? Dico solo che Aimo e Nadia è 120°, Cracco 424°, Sadler 226° e i più a buon mercato (ma ben quotati da tutti gli amanti della buona cucina) Al pont de ferr e Alice sono rispettivamente al 169° e 453° (sic).

Prossima puntata: Roma capitale.