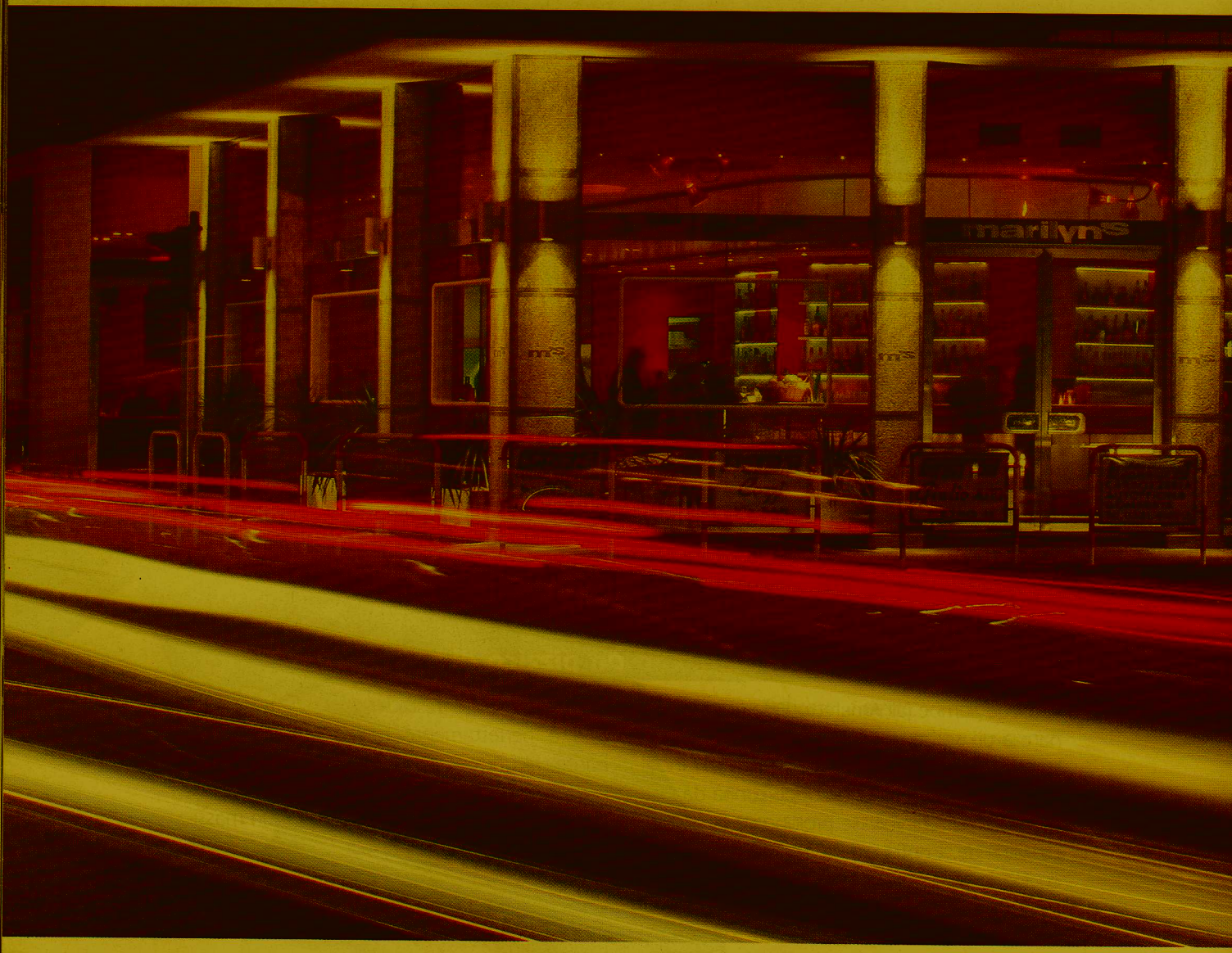
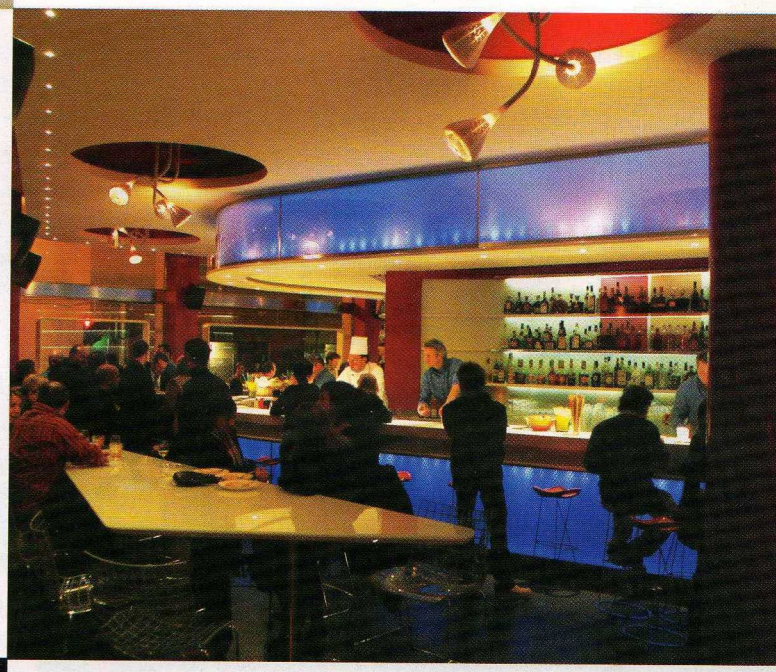
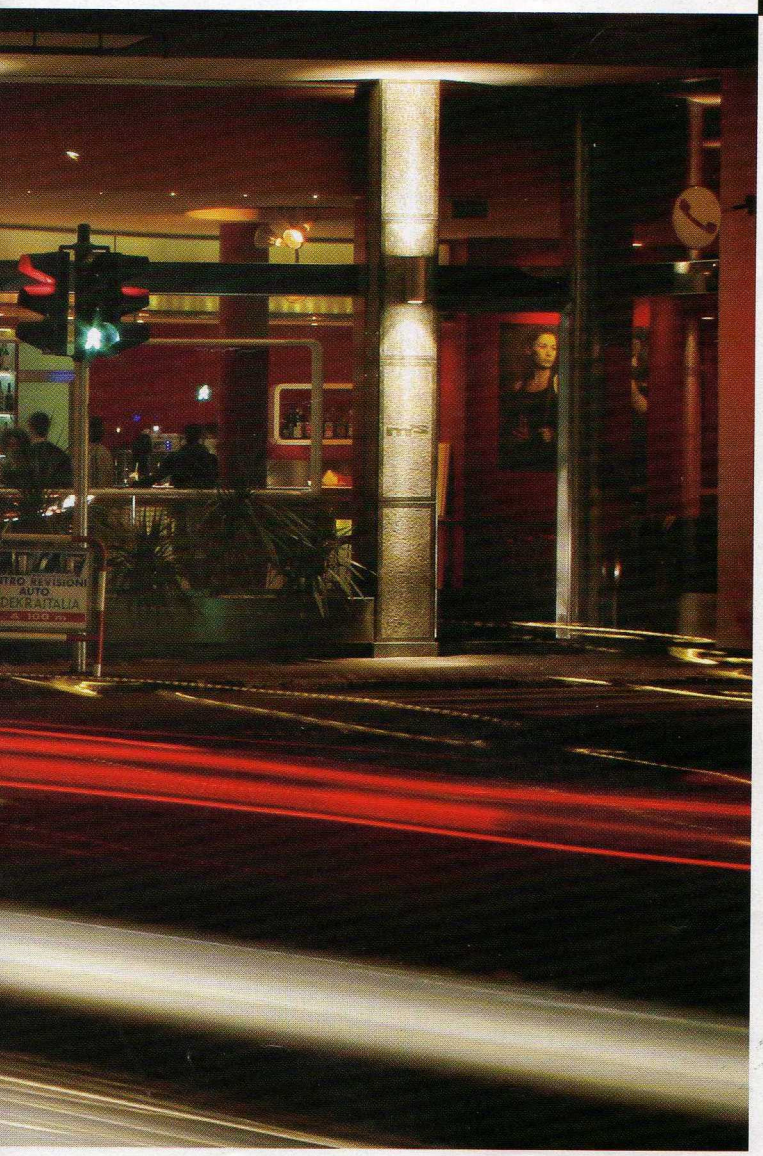
Alta cucina e cocktail

di Francesca Solari



A CANEGRATE, NELL'HINTERLAND MILANESE, C'È IL BAR MARILYN'S, DA UNA VENTINA D'ANNI PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI AMANTI DEL BERE MIX E DELL'APERITIVO. LO SCORSO ANNO, MARCO COLOMBO E I SUOI SOCI HANNO DECISO DI AGGIUNGERE UNA NUOVA DIMENSIONE, QUELLA DELLA RISTORAZIONE D'ALTO LIVELLO. UN'INIZIATIVA INNOVATIVA E CORAGGIOSA.





Sopra, il suggestivo bancone a U del Marilyn's, contraddistinto dalle luci cangianti. A sinistra, il locale visto dalla strada.

Parafrasando il titolo di uno dei più celebri film di Alfred Hitchcock lo si potrebbe definire "il locale che nacque due volte". Perché il Marilyn's di Canegrate, oltre a essere da ormai 25 anni un immenso e frequentatissimo cocktail bar, è anche, dal febbraio 2006, un tempio defilato dell'alta cucina.

Da un anno esatto, infatti, alla già nutrita squadra guidata da Marco Colombo, che lo ha rilevato nel 1984 e che attualmente lo gestisce con tre soci, si è aggiunto lo chef Maurizio Bosotti, che vanta un curriculum d'eccezione. Oltre a essere stato fra i fondatori della sezione italiana dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, Bosotti ha lavorato a lungo presso l'Antica Osteria del Teatro di Piacenza insieme con Filippo Chiappini Dattilo; ma fra le molte esperienze che punteggiano la sua brillante carriera figurano anche una collaborazione con Gualtiero Marchesi e una digressione oltralpe allo stellato Barbizon, nei pressi di Parigi, prima di approdare al ristorante milanese Al Solito Posto.

Con Bosotti è arrivata al Marilyn's anche quella cucina a vista perfettamente attrezzata che segna oggi il confine fra il bar e il ristorante: 20 coperti distribuiti su un'area acquisita per l'occasione, dove accomodarsi per gustare capesante alla polenta nera con sedano rapa all'arancia, seguite magari da una scaloppa di tonno rosso saltato al sesamo con ceci e trevisana, e da una

Frequentatissimo dal popolo dell'happy hour e della notte, il Marilyn's offre atmosfere diverse e, nella bella stagione, un giardino con sabbia e palme.

sfogliatina di mele con gorgonzola e Calvados. Piccoli capolavori gastronomici in cui ci si aspetterebbe di incappare in tutt'altro contesto e a prezzi da ristorante stellato. E che qui è attualmente possibile assaggiare spendendo cifre decisamente contenute, immersi nell'atmosfera animata e disinvolta di uno spazio che, nelle serate dei fine settimana estivi, è in grado di ospitare fino a 300 persone.

Ma come nasce il Marilyn's? Soprattutto, che cosa ha spinto la squadra di Colombo all'idea, fascinosa quanto azzardata, di infondere una nuova e inattesa anima a un locale già di successo?

"Quando l'ho rilevato, 22 anni fa - esordisce Colombo -, i posti a sedere erano 30. Ed ero io a occuparmi di ogni aspetto della gestione. Non ero solo il barman, ma un vero tuttofare. Il team che mi affanca oggi è il risultato della voglia, ma anche del bisogno, di poter contare su altre persone". Alla crescita e all'espansione del locale, che oggi si impone con le sue dodici vetrine in un luogo in cui mai si penserebbe di trovarlo, all'incrocio fra due strade di un piccolo centro dell'hinterland milanese, ha contribuito in modo determinante lo spirito d'iniziativa di Colombo e del gruppo affiatato che ha gradualmente raccolto intorno a sé. È così che è sorta l'idea di arredare il giardino esterno con sabbia e palme, cosa che negli anni '80 ha entusiasmato il pubblico giovane; ma anche l'iniziativa pionieristica di lanciare l'happy hour a base di cocktail e buffet corposi in tempi non sospetti. A tutto questo si è aggiunta la volontà e la pazienza di cambiare costante-

Fin dall'inizio il Marilyn's si è distinto per la capacità di innovazione

zione dei grandi 'oversize', dei cosiddetti 'pick me up', particolarmente energetici e adatti alla stagione invernale, e di quelli che abbiamo chiamato 'Marilyn's domani', come l'Introvabile, a base di Tanqueray Ten e oro aerografato, o l'Incredibile, con Mezcal e insetto", commenta Colombo. "Insieme con l'aperitivo, fatta eccezione per la domenica in cui continua a svolgersi quell'happy hour che è un caposaldo del locale, serviamo sempre una decina di appetizer, caldi e freddi", chiarisce Bosotti. Ma di norma non è allo chef che tocca occuparsene. In linea di massima, tutti i membri dello staff, a turno, sono in grado di alternarsi nella preparazione degli stuzzichini così come nel lavoro dietro il bancone. Alcuni di loro, in particolare, vantano una preparazione specifica nel settore del bar, come Silvio Borghesan, un passato da barman Aibes, che riveste oggi il ruolo di maître di sala; o Nicola Sanzone e Angelo Silvani, che si occupano della preparazione dei cocktail. Loro, e dei loro collaboratori, è anche il compito di provvedere alla preparazione delle proposte gastronomiche per gli spuntini veloci, come per esempio le celebri piadine. "Oggi, a tutto questo, abbiamo deciso di affiancare un ristorante di alto livello. Il progetto di base è di offrire alla nostra clientela la possibilità di trascorrere qui l'intera serata, passando disinvoltamente dall'aperitivo alla cena per poi, magari, rituffarsi nella mischia fino a tarda notte", spiega Colombo. Di qui l'idea di dare inizio alla collaborazione con Bosotti, con il quale il titolare del Marilyn's è entrato in contatto tramite un comune amico. "Un progetto non semplice - ammette - e ciò che è meno semplice è far capire ai clienti, anche a chi ci frequenta da tempo, che a pochi metri dal bancone si è aperto un nuovo mondo". Insomma, sembra proprio che il preconcetto che vuole il ristorante di livello come una realtà a sé stante, sempre un po' formale e ingessata, sia duro a morire. Ed è proprio per questo motivo che il lavoro di Colombo e Bosotti è degno di nota. Si tratta infatti di una sperimentazione che, una volta compresa dal grande pubblico, può portare a risultati innovativi. Intanto, per abituare i clienti alla nuova anima del Marilyn's, lo staff si dà da fare per

Uno dei piatti dal menu del ristorante. Per avvicinare il pubblico alla nuova proposta del Marilyn's vengono organizzate iniziative ad hoc, per esempio dei corsi di cucina.

Un esperimento che va fatto capire

promuovere iniziative ad hoc. "Come per esempio i corsi di cucina a tema che tengo qui, con tanto di cena saggio finale - racconta Bosotti, che ha sempre affiancato al lavoro in cucina l'attività didattica ed è tuttora insegnante presso la scuola alberghiera Carlo Porta di Milano -. Oppure la scelta di prolungare alla giornata di venerdì l'apertura del ristorante, originariamente in funzione fino alla sera del giovedì". Piccoli passi che, per la squadra del Marilyn's, faranno prendere agli ospiti del locale confidenza con la sua duplice natura: avvicinando all'alta cucina chi normalmente potrebbe essere intimorito da quell'alone di sacralità che solitamente circonda i ristoranti di fascia alta. A questo punto c'è solo da scommettere su chi prima degli altri capitolerà di fronte a un lusso così raggiungibile. Colombo e Bosotti un'idea ce l'hanno: "Le donne" rispondono, quasi all'unisono.

Da sinistra, Maurizio Bosotti e Marco Colombo, rispettivamente chef e proprietario del Marilyn's. Sopra, ancora lo spettacolare banco bar.

Marilyn's, via Marconi 1, ang. via Manzoni, Canegrate (Mi). Tel. 0331 402115