



Da contorno a protagonista: Milano e il caso gastronomico dei piselli

Per anni relegati ai margini del piatto, oggi guidano risotti, vellutate, pizze e ricette d'autore. La mappa cittadina in cinque piatti (fuori le righe) da non perdere

Come far mangiare volentieri i piselli anche ai bambini più renitenti alla filosofia vegetale?

Risponde Alessandro Borghese, mito dei piccoli gourmand: «Il segreto non è imporre le verdure, ma trasformarle in un gioco di gusto. Colori vivaci e impiattamenti divertenti stuzzicano la fantasia dei bambini e la curiosità vince



quasi sempre. I piselli hanno una dolcezza naturale che piace molto ai più piccoli, spesso è sufficiente variare le consistenze - dalle vellutate delicate alle polpettine croccanti - o renderli più familiari accompagnandoli a una pietanza che già amano, così che da "verdura noiosa" diventino un comfort food sano e gustoso».

La vignarola da Roma a Milano

La vignarola, a Roma, è una delle ricette che segnano il passaggio alla bella stagione: piselli, carciofi, fave e lattuga finiscono nella stessa padella e raccontano il mercato primaverile meglio di qualsiasi manifesto.

Da **AB - il Lusso della Semplicità** Alessandro Borghese (via Belisario 3) parte da quella tradizione e la trasforma in un piatto più articolato. Lo gnocco di pane, mantecato con carciofi spinosi, lattuga e pecorino romano, diventa la base di una costruzione che mette il vegetale al centro. La crema di piselli e carciofi aggiunge dolcezza e profondità, mentre il croccante al limone e mentuccia porta freschezza e tensione aromatica. Un piatto che conserva l'anima popolare della vignarola ma la interpreta con una precisione contemporanea. Qualcuno direbbe: «Dieci!».