

LA GUIDA

# L'ETERNO PRESENTE DEI POSTI SINCERI

BOCCIOFILE, BAR E TRATTORIE LONTANISSIME DAGLI AMBIENTI FASHION  
 DEI LOCALI ALLA MODA: DOPO LA PAGINA INSTAGRAM ARRIVA ANCHE IL LIBRO

di **NICOLA BARONI**

Ci sono luoghi, come la Trattoria Manfredi Amilcare, in cui i menù vengono battuti ogni giorno con la macchina da scrivere, anche se nulla cambia davvero e tutti prendono sempre le stesse cose. In altri, come la Bocciofila Serse e Fausto Coppi, è un attimo trovarsi coinvolti in una partita a bocce, oppure nei racconti di un gestore che dice di aver lavorato in Vaticano ed essere stato cacciato "per colpa delle donne", come alla Trattoria da Mimmo ed Enzo. Sono i "posti sinceri": bar, bocciofile, circolini, sale da biliardo e trattorie milanesi che più che essere ferme nel passato stanno in un eterno presente parallelo e lontano. In un universo spazio-temporale alternativo



in cui l'unico lasciapassare per diventare veri clienti, e non solo occasionali voyeur, è conoscere le regole del burraco. Fino ad oggi sono stati mappati e fotografati da una pagina Instagram creata da un collettivo anonimo nel 2018 (@posti-sinceri: con *I posti sinceri di Milano*, da oggi in libreria per il Saggiatore, si scopre che dietro ognuno di quei luoghi magici ci sono storie, abitudini e vissuti più simili a immortali

epoee di quartiere che a periture cronache da bar. Perlinato alle pareti, graniglia a terra, bancone di formica gialla, avventori che ormai fanno parte dell'arredo, assieme ai gagliardetti dell'Inter e ai telefoni a gettoni. Bisogna sapere bene cosa ordinare: al Bar Lucio ricottina fresca, alla Carrettiera spaghetti della casa che entrano in bocca come "colate di peperoncino e scintille d'inferno mentre lo scirocco

dalla goia soffia a tempesta raffiche d'aglio". Nel cortile di La Villetta (il nome si scopre sullo scontrino, fuori solo l'insegna con una lettera mancante *abacchi*) c'è un pollaio, sull'infisso del Bar Massimo i segni di un proiettile, testimonianza di un regolamento di conti della mala del Ticinese. Nessun servizio delivery digitale può competere perché conta l'"esperienza". E l'inclusione in questa guida

**IL LIBRO**

**I posti sinceri di Milano**  
 è edito da **Il Saggiatore**





Da sinistra, la Cooperativa Sociale Giambellino, La Villetta in via delle Forze Armate 163 e gli interni dell'Ancora di via Michetti 1.

vale più di qualsiasi consacrazione Michelin in una città che è un po' stufa del servizio impeccabile, degli impiattamenti instagrammabili, dei locali pettinati, e comincia a preferire tovaglie di carta, insegne a cui mancano lettere da decenni, piatti a volte indigeribili ma sostanziosi, e soprattutto storie, umanità, sincerità. Vedere la folla assiepata ogni sera fuori dal Bar Picchio di via Melzo per credere. ◆

## I luoghi

### VIA FARINI

Ci sono due Bar Picchio a Milano: uno in via Melzo 11 e uno in via Farini 42. Il nome viene dall'insegna della vecchia marca di caffè appesa in strada. Quello di via Melzo è molto frequentato per gli aperitivi. In via Farini anche andare in bagno è un'esperienza: bisogna prendere un mazzo di chiavi, attraversare il cortile, entrare nel pianerottolo giusto, trovare la porta giusta – e si rischia comunque di cercare di aprire casa di qualcuno. E poi trovare la strada per il ritorno



### VIALE LUNIGIANA

Il bar Azzurra in viale Lunigiana 7 è gestito da Luciano e dalla sua famiglia, che hanno deciso di dipingere tutto di azzurro, a creare un'atmosfera rilassante a tutte le ore del giorno. Famoso per i suoi panini. Ce ne sono per tutti i gusti: dal Madeira (crudo, banana, porto e salsa cocktail) allo snob (salmon, caviale, cipolla, salsa cocktail), dall'erotic (gorgonzola, Praga, paté, salsa cocktail) al cosacco (coppa, tonno, caprino, salsa cocktail, vodka). Tutti tra i 4,50 e i 6,50 euro



### VIA CISLAGHI

Alla trattoria La Madonnina, in via Cislaghi 8 a Precotto, si inizia a mangiare alle 12 in punto. Lunghissime tavolate comuni, a ogni metro un cestino colmo di rosette, per una cinquantina di coperti. La gestiscono i fratelli Cuciniello, milanesi (e milanesi) di origine napoletana. Quando c'è una partita il televisore è sintonizzato su quella. Menù scritto a mano. Primo, secondo, contorno, caffè e bevande a 11 euro anche a cena. Su Google ha 4,2 stelle su 5, con più di 400 recensioni

