

## Mangiare lombardo nel mondo. Ecco i 123 ristoranti “doc”

**Pubblicato:** Martedì 19 Gennaio 2016



**C’è anche chi propone la pizza alla milanese o il “pulaster”.** Il ristorante di Perth che offre l’ossobuco con risotto alla milanese accompagnato dalla gremolata e quello di Quito che ha il vitello tonnato tra gli antipasti, il ristorante a Pechino che ha in menu i dumplings di zucca in salsa mantovana o quello di Florianopolis in Brasile con i gamberi alla milanese. E ci sono poi i piatti ispirati alla vie della moda milanese, Bucatini San Babila e Tagliatelle Spiga a Miami.

**Sono 123 i ristoranti italiani** (tra singole attività e catene) **che all’estero offrono cucina regionale** di tradizione o ispirazione lombarda, certificati dalle Camere di commercio sul portale Italian Quality Experience promosso da Camera di commercio di Milano insieme a Unioncamere e alle altre [Camere di commercio italiane](#) .

**Una piattaforma online in 3 lingue a cui le imprese possono aderire gratuitamente.** La certificazione avviene sulla base della qualità degli ingredienti utilizzati, autenticità delle ricette, qualità del servizio ed accoglienza.

**“Promuovere le eccellenze della cucina lombarda e italiana nel mondo** – ha dichiarato Alfredo Zini, consigliere della Camera di commercio di Milano – è un’occasione importante per diffondere la conoscenza del nostro territorio e della sua specificità agroalimentare basata su ingredienti antichi e ricette tipiche che la creatività dei nostri ristoratori all’estero ha permesso di adattare ai gusti dei diversi Paesi nel rispetto sostanziale della tradizione”.

**“La qualità degli ingredienti è alla base della buona cucina italiana** – ha dichiarato Giovanni Benedetti, membro di giunta della Camera di commercio di Milano e direttore di Coldiretti Lombardia - . I ristoranti che all'estero utilizzano ingredienti genuini della tradizione agroalimentare italiana e lombarda diventano così promotori di un marketing diffuso che fa bene all'economia del nostro territorio e alla conoscenza del vero “made in Italy”.

**Prodotti tipici lombardi nel mondo valgono 4 miliardi di euro.** Partono soprattutto da Milano (oltre un miliardo), Bergamo (470 milioni) e Mantova (420). Carne, frutta, formaggi e prodotti farinacei vanno sulle tavole francesi, il pesce in Grecia, gli oli e i vini negli Stati Uniti, le granaglie e gli amidi in Germania. Regno Unito in crescita, soprattutto per pane e prodotti da forno (+22%) e per vini e bevande (+11%) così come gli Stati Uniti (+14%), il Giappone per gli oli (+29,5%) e la Svizzera per le carni (+9,8%) e i pesci (+7,6%). Emerge da un'elaborazione della Camera di commercio di Milano su dati Istat nei primi nove mesi del 2015 e 2014.

I piatti lombardi che vanno di più nel mondo. E' il risotto il simbolo del mangiare lombardo nei ristoranti esteri, protagonista in un menù su tre, seguito dalla costoletta alla milanese (15%) dalle zuppe e minestrone (15%) e dal vitello tonnato (11%). Diffusi anche la polenta e l'ossobuco alla milanese (un menu su dieci li offre). Tra i menù: gnocco fritto alla polenta con funghi freschi o gorgonzola, ossobuco, risotto alla milanese con midollo, vitello tonnato, minestrone, tagliere di formaggi tipici lombardi, casonsei e zuppa bresciani, costoletta alla milanese, cannelloni di zucca alla cremonese, pulaster, chips di polenta fritta.

Cucina lombarda nel mondo, i principali Paesi. I ristoranti certificati che offrono o si ispirano alla cucina lombarda si concentrano in Europa (28%), Asia (27%) e Centro e Sud America (21%). La cucina lombarda va forte soprattutto in Brasile, Stati Uniti e Cina ma ci sono anche ristoranti negli Emirati Arabi, in Sud Africa e Vietnam. Una cucina apprezzata soprattutto nelle grandi metropoli come San Paolo e Rio De Janeiro, Pechino, Hong Kong e Singapore, Los Angeles, New York e Miami.

Ristoranti nel mondo ispirati a Milano. 3 i ristoranti che hanno la parola Milano nell'insegna (1 a Rio de Janeiro e 2 a Miami) mentre 3, sempre nel nome, si ispirano ai laghi lombardi.

Alcune storie. Dall'attività a San Paolo del Brasile creata da un figlio in onore della madre italiana defunta alla famiglia emigrata da Bellagio in Australia, dal cuoco di Orino (Varese) che offre alla clientela di Shangai ossobuco con risotto alla milanese alla catena di ristoranti in Brasile che nasce dalla storia di un milanese emigrato nel 1905, al caffè- ristorante di una delle famiglie più note nel settore a Milano inaugurato nel 1994 ad Hong Kong.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it