

# DONLISANDER

***Alla scoperta del Don Lisander, simbolo dell'alchimia perfetta fra tradizione e innovazione, regno del risotto con l'ossobuco. E custode della bellezza di Milano***

Capita, a volte, di imbattersi in luoghi in bilico tra magia e poesia. In una città storica come Milano, anche solo passeggiando si scoprono angoli che hanno saputo mantenere il loro antico fascino, discreto e senza tempo. Botteghe capaci di raccontare il tempo passato e di scrivere il presente, scrigni inestimabili di memorie, ma anche cuore vivo e pulsante di una metropoli che va veloce. Uno di questi luoghi, tra i più prestigiosi, si trova a cento passi dal Teatro alla Scala, a 150 metri da via Montenapoleone e a cinque minuti a piedi dal Duomo. Qui, al civico 12 A di via Manzoni, il ristorante Don Lisander rappresenta l'alchimia perfetta tra passato e presente, tradizione e innovazione. Un poema di sapori, profumi, colori, che si percepisce a cominciare dal nome del locale, omaggio a una grande e amatissima personalità del panorama culturale italiano. "Don Lisander": così i milanesi chiamavano affettuosamente Alessandro Manzoni, così nasce un locale pieno di fascino, che offre il miglior patrimonio enogastronomico locale.

Fu la grande Bice Mungai, capostipite dei ristoratori toscani a Milano, ad aprirlo il 14 marzo 1947 e a renderlo fin da subito un punto di riferimento per i viaggiatori e la borghesia cittadina impegnata nella rinascita del dopoguerra. Oggi, frequentato dai protagonisti dell'alta finanza, da politici, imprenditori, giornalisti e personaggi di spicco, il Don Lisander continua a offrire il meglio di una città tutt'altro che grigia e noiosa. Tra i suoi punti di forza, la posizione incantevole: è ospitato nel nobile edificio settecentesco di Casa Trivulzio, tutelato dalla Soprintendenza delle Belle Arti. La sala interna, che dispone di 50 posti a sedere, è allestita in quella che un tempo ne era l'antica cappella. È accogliente, elegante, con tavoli circondati da un soppalco ligneo. Ma il Don Lisander è celebre anche per la sua doppia anima: se durante i mesi invernali offre un'atmosfera calda e raccolta nel locale interno, d'estate sboccia in un luogo sorprendente grazie a un ampio dehors, allestito con grande gusto e raffinatezza per accogliere fino a 180 ospiti a cui offrire una vista unica sul bel giardino di Casa Trivulzio e sui suoi maestosi alberi secolari. Intorno, una Milano imperdibile e tutta da scoprire, con i palazzi che ospitano - tra gli altri - il Museo Poldi Pezzoli, il Grand Hotel Et De Milan, La Ca' de Sass e la casa di Alessandro Manzoni.

Alle diverse proprietà che si sono succedute alla guida del Don Lisander va il merito di aver sempre saputo tutelare e garantire la sua fama di locale in cui regna sovrana la più alta qualità, che si parli di accoglienza o di cucina. Quest'ultima si è consolidata come luogo di riferimento della tradizione meneghina e lombarda: basti pensare che al Don Lisander la preparazione dell'ossobuco con risotto giallo alla milanese è una vera e propria arte sacra. Alla base di ogni proposta ci sono solo i migliori prodotti stagionali, sapientemente trasformati in piatti dal sapore inconfondibile, come la zuppa di lenticchie della piana di Castelluccio di Norcia, la casoeûla, i pizzoccheri della Valtellina o i tortelli piacentini. Non mancano eccellenti piatti a base di pesce come le tagliatelle con lo scorfano, il filetto di dentice con carciofi, il salmone al vapore con salsa di gamberi. Tra i dessert, indimenticabili il semifreddo alle castagne con salsa di cachi e la crostatina alle pere con cioccolato fondente, accompagnata da salsa di lamponi. Dolci tutti fatti in casa.

All'ampia offerta gastronomica si affianca una straordinaria selezione di vini scelti tra le migliori annate dei più importanti produttori italiani. La carta comprende circa 500 etichette: le pregiate bottiglie sono conservate nella suggestiva cantina del ristorante, pronte da degustare o da collezionare.

Il Don Lisander è un luogo di grande impatto emozionale, che da 78 anni non smette di stupire, di appassionare, di coinvolgere tutti i sensi e di offrire un'esperienza unica. Nel 2010 la Regione Lombardia lo ha riconosciuto come Locale Storico, un museo dell'ospitalità protagonista di tante, intense pagine della storia di Milano.