

# Torri è la gastronomia di una volta dalla galantina a polpette e Testun

**UNA FAMIGLIA** che gestisce botteghe storiche a Milano dal 1921 e si sente: basta entrare nell'attuale tempio di specialità alimentari Torri in via Venini 25 a Milano per capire che qui l'amore per il cibo ha accorata tradizione. Guidato da Vittorio Torri e Carlo Dei Cas, il locale colpisce per qualità dei prodotti, profondità della ricerca, cultura gastronomica dei titolari e soprattutto per l'umanità di una conduzione familiare alla vecchia maniera.

Ha tutti i reparti. La macelleria con fiorentine dalla marezzatura seducente. Una salumeria con tutti i migliori prosciutti, tra cui quelli della poco nota ma clamorosa razza ungherese Mangalica: crudo dal meraviglioso grasso dolce e solubile, cotto di rara fragranza. Tra i formaggi, l'inarrivabile gorgonzola di Croce, diversi tipi di Testun aromatizzati e l'interessante Shropshire, versione scozzese dello Stilton con aggiunta di annatto che lo colora di

arancione. Eccellente l'asporto, con tante ricette tipiche. Galantine di varie carni. Ravioli freschi fatti in casa, dall'impasto di densa consistenza e golosi ripieni (Ricotta e Spinaci, Brasato). Ampia scelta di pesce crudo e cotto, quindi sformati da divorare e irresistibili polpette di carni e di verdure. Sapori genuini e cotture perfette.

**NOTEVOLE** pasticceria di produzione propria, con biscotti buonissimi come quelli al Cioccolato di Modica. Si può fare un "consumo veloce" sul posto in piedi, poggiati su tavolinetti per imperdibili assaggi "guidati" o consigliatissimi aperitivi rinforzati con piatti del giorno: strepitose tartare di carne fatte al momento, ghiotti gamberi al limone, grandi salse autoprodotte e pane casareccio. Chiuso domenica e lunedì pomeriggio, dal martedì al sabato orario continuato dalle 7,30 alle 19,30. Telefono 0226145452.

(Storienogastronomiche.it)