

Vecchia Milano, l'autèntic sabor italià

El restaurant trattoria d'Empuriabrava ens proposa plats regionals exquisits

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

SANTI COLL

Itàlia és un país d'una elevada riquesa gastronòmica. La varietat de gustos és la principal característica de la seva cuina, que té en la pasta fresca el principal símbol identificatiu. Les regions italianes del nord són un viver de grans cuiners: Lombardia, Piemont, Venècia... aporten la màgia culinària de la frescor i les aromes. Precisament això és el que trobarem al restaurant trattoria Vecchia Milano, del port d'Empuriabrava.

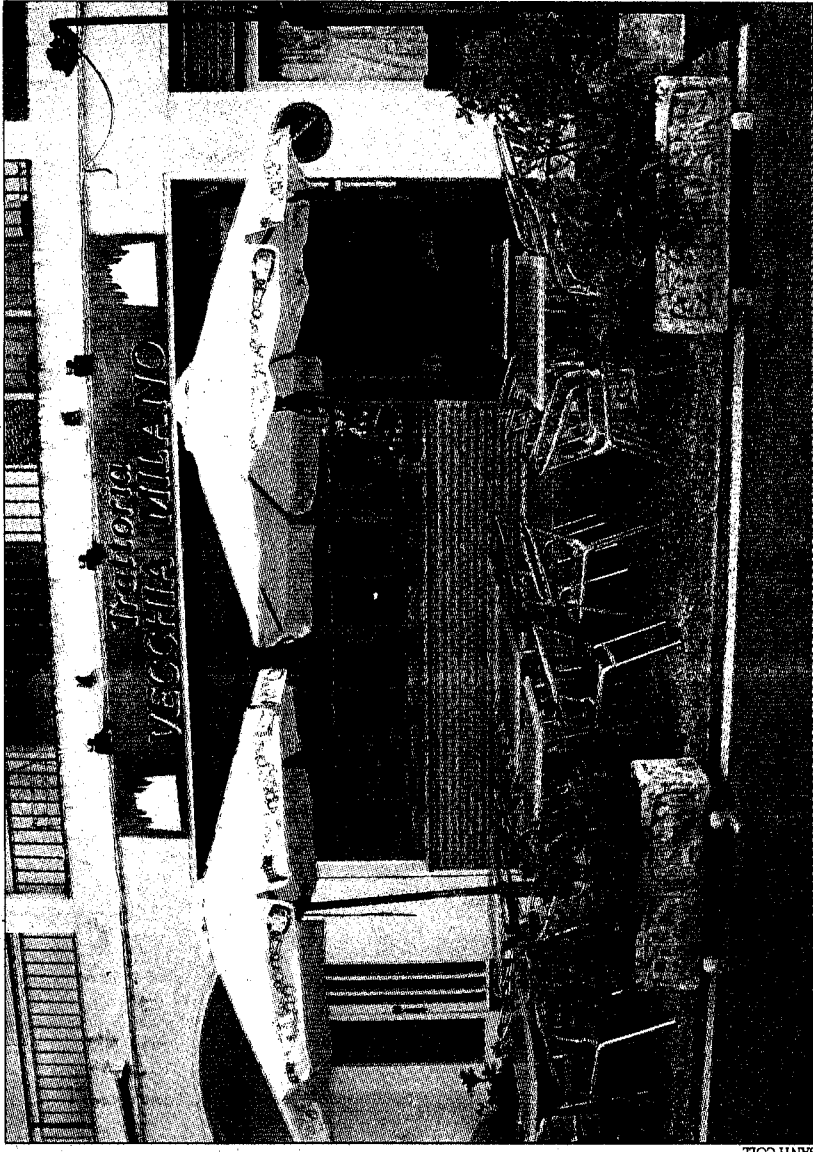
Inaugurat fa cinc anys pel xef Paolo Molteni, aquest restaurant d'aspecte acollidor, està obert tot l'any, de dilluns a diumenge, amb una carta on no hi falten els principals elements de la cuina nord-italiana, deixant de banda les consabudes pizzes. La seva especialitat són els risottos, els populars arrossos cremosos que el xef Paolo cuina com els àngels amb ceps i trufes. "El nostre menjar és lleuger, suculent, però no carrega", diu la seva filla Lucrecia, que treballa en el negoci familiar. Vecchia Milano ens ofereix una

extensa carta amb productes frescos, sobretot la pasta De Cecco, entre les millors del mercat. "Són pastes fresques, fetes i preparades al moment, que arriben a la taula en el seu punt just", afegeix Lucrecia.

Plats vegetarians, unes propostes molt personals però, alhora, ben universals. Tot plegat regat amb vins autòctons, tant d'aquí com de les vinyes italianes del nord.

Carta i menú

El restaurant castellaní disposa d'un menú del dia que inclou uns entrants i dos plats amb postres, a un preu de 14 euros. Els menjars a la carta són molt suggerents, amb un preu de mitjana d'entre 25 i 30 euros per persona. La família Molteni recomana reservar taula els caps de setmana i les vigílies de festius. El local està molt ben situat, davant mateix de la gran torre del Club Nàutic d'Empuriabrava. Disposa d'una terrassa exterior que permet prendre la fresca als vespres.



La façana del restaurant trattoria Vecchia Milano, situat al port d'Empuriabrava

Una clientela internacional

Vecchia Milano és un bon exemple de cuina estrangera ben arrelada a l'Alt Empordà. Paolo Molteni s'ha encarnat de transferir els seus coneixements culinaris als clients de la seva trattoria, amb un resultat més que satisfactori. "La nostra clientela és internacional, una mica de per tot arreu, com la gent que viu a Empuriabrava. Tenim clients molt fidels, que aprecien la nostra

cuina i vénen sovint", assegura Lucrecia Molteni. Entre els comensals d'aquest restaurant també hi ha el reduït grup de la colònia italiana establerta a l'Alt Empordà, que troben en aquest restaurant els gustos que enyoren. La seva cuina és senzilla, molt casolana, gustosa i aromàtica, com els productes italians que també es poden trobar a l'establiment.