

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La Vecchia Legnano, da tre generazioni nel segno della qualità

Redazione · Monday, July 22nd, 2019

Da alcune settimane **una nuova insegna è entrata a far parte dell'Associazione dei Ristoranti del Buongusto**. Si tratta del ristorante **La Vecchia Legnano situato nella centralissima via XXV Aprile** e gestito dalla famiglia Talerico. Originari della Calabria e trasferitisi a Milano negli anni Settanta, quella dei Talerico è una vera e propria 'dinastia' di ristoratori e la Vecchia Legnano – **aperto nel 1982** – un punto fermo della ristorazione legnanese e meta obbligata **per gli amanti del pesce**.

In questa intervista Maria Mantia, moglie del patron Michele Talerico (figlio del mitico Roberto 'Fonzie' Talerico), presenta La Vecchia Legnano ai lettori del portale Prenotoio.com

Signora Mantia, il nome del vostro ristorante, "Vecchia Legnano", lascia intendere che si tratta di un'insegna con una bella storia alle spalle ... ?

Eh si noi siamo aperti qui da quasi quarantanni. Questo ristorante è la mia vita. Lo abbiamo aperto con mio marito e i miei suoceri nel 1982 ma in realtà la nostra famiglia è nel campo della ristorazione da molto più tempo perché prima di arrivare a Legnano i miei suoceri già avevano avuto altre esperienze a Milano.

La famiglia Talerico ha iniziato la sua storia nella ristorazione mezzo secolo fa a Milano, in piazzale Maciacchini. Il nostro primo ristorante si chiamava La Teresina e prendeva il nome da Teresina Chiarelli, moglie di mio suocero Roberto. Successivamente la famiglia di trasferisce qui a Legnano per aprire dapprima il ristorante Da Fonzie in Corso Magenta. E' un luogo che i Legnanesi ricordano ancora oggi. Certamente uno dei primi, se non addirittura il primo ristorante a fare in città una cucina di pesce.

Guardi non dico un'eresia se le racconto che qui a Legnano il pesce nella ristorazione ce l'ha portato mio suocero. Ancora oggi ama raccontare di quando andava di persona tutti i giorni a Milano a prenderlo. Allora non lo faceva nessuno.

In questa storia semi secolare della famiglia Talerico nella ristorazione lei e suo marito Roberto rappresentate un po' la seconda generazione. Come vi siete formati e a chi vi siete ispirati?

Fin dai tempi del ristorante in piazza Maciacchini e per tanti anni poi ancora da Fonzie e alla Vecchia Legnano a guidare la cucina era sempre mia suocera. Dalla signora Teresa, che purtroppo è mancata da poco, abbiamo davvero imparato tanto e ancora oggi nei nostri piatti e

nella nostra cucina pure con le inevitabili innovazioni necessarie per andare incontro al gusto moderno c'è molto dei suoi insegnamenti in particolare nel modo in cui bisogna trattare e rispettare la materia prima. E poi c'è sempre mio suocero. Buona parte di quello che abbiamo imparato sul pesce e su come riconoscere quello migliore lo dobbiamo alla sua lunga esperienza.

Teresina Chiarelli in occasione di una gara culinaria a base di Parmigiano Reggiano (Foto fornita dai familiari)

Teresina Chiarelli era anche una persona molto aperta a cui piaceva presentare in pubblico il proprio lavoro. In breve tempo è divenuta anche una celebrità televisiva qui in Lombardia perché amava partecipare alle gare e alle trasmissioni di cucina di Antenna 3. La prima storica emittente televisiva privata, nata proprio qui a Legnano. Queste trasmissioni fecero un po' la storia della televisione perché allora non era certo di moda parlare di cucina in Tv.

E comunque la nostra storia non è certo finita qui perché oggi c'è mio figlio Roberto che pian piano sta prendendo in mano la gestione del locale.

Dunque la terza generazione è assicurata ... che cosa ci può dire sul genere di clientela che frequenta la Vecchia Legnano?

Il nostro locale ha una clientela abituale e locale molto consolidata. Sa dopo tanti anni che siamo aperti qui nello stesso posto è inevitabile sia così. Però al nostro pubblico abituale si aggiunge una frequentazione particolare dovuta al fatto che ci troviamo a pochi passi dal teatro galleria Tirinnanzi.

Praticamente da sempre, dalla nostra apertura, c'è l'abitudine per gli artisti di venire a cenare da noi dopo lo spettacolo. Guardi lei non ha idea del numero di personaggi famosi del mondo del teatro e della musica che si sono seduti ai nostri tavoli. Se mi chiede di ricordarne qualcuno mi mette in difficoltà perché sono stati tantissimi. Per esempio abbiamo avuto Eros Ramazzotti nei primi anni Ottanta quando era agli inizi della sua carriera. Abbiamo avuto il piacere di ospitare Lucio Dalla, i Pooh ... un sacco di volte, Giorgio Gaber e tanti altri, qui ne sono passati veramente a centinaia di personaggi famosi.

In questa piccola selezione di immagini e foto ricordo di frequentatori della Vecchia Legnano riconosciamo, tra gli altri, Gino Bramieri, Lucio Dalla, Gianni Morandi, Giorgio Gaber, ma è solo una piccola selezione dei tanti personaggi famosi che sono passati da qui nel corso degli anni.

E poi lavoriamo anche molto con gli spettatori che escono dopo le rappresentazioni. Se ci chiamano con po' di anticipo per noi non è un problema restare aperti fino a tardi. Se ci telefonano e ci dicono 'guardate noi arriviamo dopo le 23? per noi è un piacere fargli trovare la cucina ancora aperta! Chiediamo al nostro cuoco di restare un po' di più e lui lo fa sempre con piacere, lui è sempre disponibile.

Poi lavoriamo davvero tanto con le fiere. Quando ci sono le manifestazioni principali come il salone del mobile, quello della scarpa, sono davvero tanti i visitatori e gli espositori che vengono da noi a mangiare.

Invece a mezzogiorno abbiamo un pubblico composto prevalentemente da impiegati negli uffici della zona. Per loro proponiamo un menu a prezzi davvero molto convenienti. E lo cambiamo tutti

i giorni. Uno basta che vada sulla nostra pagina Facebook e lì può trovare la proposta del pranzo aggiornata e sempre diversa.

Come descriverebbe la cucina della Vecchia Legnano?

Noi facciamo una cucina mediterranea. Ci ispiriamo alle tradizioni della cucina familiare delle nostre origini anche se naturalmente da questa base creiamo delle ricette aggiornate, cercando di restare in linea con le richieste del pubblico di oggi. I nostri piatti hanno sapori molto delicati, stiamo attenti a non prevaricare mai il gusto degli ingredienti. In questo senso possiamo dire che pure rifacendosi alla tradizione rappresentano un'evoluzione rispetto alla cucina di un tempo

Come nascono i vostri piatti?

Tutte le ricette sono firmate dal nostro chef Giuseppe Scurrano. Ogni tre o quattro mesi in corrispondenza con il cambio di stagione presentiamo la nuova carta. Il punto di partenza sono sempre le sue intuizioni. Poi su questa base tutti assieme arriviamo a definire piatto per piatto la struttura del menu.

Ci sono dei piatti che nella vostra carta sono sempre presenti? Quelli che i vostri clienti chiedono sempre?

Non parlerei di ricette in senso stretto ma piuttosto di alcuni ingredienti e prodotti che ci accompagnano per tutto l'anno. Prima di tutto la nostra pasta fresca fatta in casa. Sono formati classici come le tagliatelle e i tagliolini, oppure di origine regionale come i nostri inimitabili scialatielli e i ferretti della casa che prepariamo a mano con i classici ferretti. Li facciamo ogni due giorni assieme a tutta la nostra pasta fresca.

Li proponiamo con sughi sempre diversi a seconda della stagione. In questo momento due piatti che i nostri clienti ci chiedono davvero tanto sono gli scialatielli allo scoglio e i ferretti serviti con un sugo a base di melanzane, zucchine e prosciutto cotto. Vanno molto anche le nostre tagliatelle fresche all'uovo (sempre fatte in casa) e servite con un sugo di scampi, asparagi e pomodorini piccadilly."

Oltre alla ispirazione mediterranea della vostra cucina quali sono nelle vostre ricette i legami con la vostra terra di origine.

Sono molto significativi. Per esempio c'è un pizzico di Calabria praticamente in tutti i nostri piatti perché nel ristorante usiamo esclusivamente un olio evo prodotto da un uliveto secolare di nostra proprietà situato in una zona collinare del crotonese (in località Arietta di Petronà). E' un olio prodotto con metodi artigianali, ottenuto da olive selezionate a mano, di prima premitura. E' privo di acidità. Un vero e proprio 'oro liquido' che è alla base di tutti i nostri piatti. E poi in autunno ci sono le nostre castagne e a fine estate il nostro peperoncino, prodotto ed essiccato in casa da mia madre secondo i metodi tradizionali. Purtroppo però la produzione è molto limitata e la richiesta dei clienti continua. Il risultato è che già a febbraio le scorte sono terminate e per poterlo assaggiare di nuovo bisogna attendere il nuovo raccolto.

Il nostro peperoncino è davvero speciale però attenzione noi non facciamo una cucina speziata. Anzi in linea di principio cerchiamo di rispettare il più possibile il sapore della materia prima e in particolare con il pesce lavoriamo per esaltare questo sapore naturale producendo direttamente in

casa la “bisca” con le lische e gli scarti.

La nostra è prevalentemente una cucina di pesce. La carne certo la proponiamo ... tagliata e filetto per esempio non mancano mai nel nostro menu per poter accontentare qualche cliente che non apprezza il pesce oppure non ne ha voglia, ma i nostri piatti e tutta la nostra storia di ristoratori vedono il pesce come protagonista principale.

Per la materia prima abbiamo i nostri fornitori di fiducia che ci consegnano direttamente il pesce fresco praticamente tutti i giorni. Ecco guardi per dire uno dei piatti che ci vengono richiesti più spesso è la nostra grigliata mista di pesce, un piatto dove la freschezza della materia prima e la delicatezza delle cotture sono praticamente tutto.

Poi abbiamo anche ricette più elaborate come , ad esempio, il nostro menu degustazione con l'antipasto di crudo e cotto e i primi di pesce come il Risotto Carnaroli con capasanta, gamberetti, fiori di zucca e zafferano ... ma anche nel caso di ricette un po' più complesse cerchiamo sempre di mantenere un equilibrio di sapori che permetta di gustare al meglio la materia prima.

Dando una scorsa al vostro menù ho visto anche che avete un'ampia proposta di pizze?

Si è vero facciamo anche molta pizzeria. In menu abbiamo oltre cinquanta diversi tipi di pizza e una raffinata proposta di pizze gourmet. Sono dieci ricette originali alle quali abbiamo voluto dare a ciascuna un nome che si rifà alla tradizione del palio di Legnano. Qui utilizziamo esclusivamente prodotti DOP e IGP. Ad esempio c'è la San Bernardino con Pomodoro San Marzano, bufala a crudo, cipolla di Tropea caramellata e alici di Bronte; oppure la Legnarello con Lardo di Colonnata, pepe nero, nocciole tostate e miele di castagno. Tutte le nostre pizze possono essere fatte anche con farine senza glutine.

Per quanto riguarda i dessert cosa avete in carta?

Abbiamo sempre una carta di dolci molto nutrita con almeno sei o sette diverse proposte che cambiamo più volte alla settimana. Dipende molto anche dall'estro del nostro chef perché i nostri dessert a esclusione dei gelati sono tutti fatti in casa. Anche per i dolci facciamo sempre in modo di averne sempre qualcuno adatto anche ai celiaci.

Proponete anche una vostra carta vini?

Certamente anche se non abbiamo un grande assortimento di etichette ma in ogni caso è molto curato. Non ce ne occupiamo noi direttamente. La selezione viene fatta in base al nostro menu da un giovane sommelier molto bravo che lavora con la cantina Malizia, un importante distributore di Milano.

Il ristorante La Vecchia Legnano si trova in Via XXV Aprile a Legnano. Attualmente è aperto tutti i giorni. A partire da settembre sarà introdotto il giorno di chiusura al martedì.

This entry was posted on Monday, July 22nd, 2019 at 2:36 pm and is filed under [Cucina, Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

