

Gli spaghetti all'assassina sbarcano a Milano. Celso Laforgia e Michele Salvati aprono "Urban"

30 Giugno 2026



MILANO – Il panorama gastronomico milanese si prepara ad accogliere un'ondata di puro fuoco e sapore pugliese. Apre ufficialmente i battenti a Milano, dopo il collaudato esordio del 2021 di Bari, Urban Assassineria, l'atteso progetto culinario nato dalla sinergia tra lo chef **Celso Laforgia** e **Michele Salvati**. In Corso di Porta Romana n.131 locale che promette di diventare il nuovo punto di riferimento per gli amanti dei sapori veraci e della tradizione culinaria del Sud, riletta con eleganza e tecnica contemporanea.

Al centro del palcoscenico di Urban Assassineria c'è un protagonista assoluto: lo Spaghetto all'Assassina. Nata a Bari a cavallo tra gli anni '60 e '70, questa ricetta è un capolavoro di genialità e recupero. Crudi e cotti direttamente in una padella di ferro nero, risottati in un denso brodo di pomodoro concentrato e peperoncino, questi spaghetti si distinguono per la loro consistenza unica, croccante e deliziosamente bruciacciata.

Un piatto dal fascino ruvido e irresistibile, consacrato a livello mondiale dall'attore hollywoodiano Stanley Tucci che durante la sua celebre docuserie "Searching for Italy", è rimasto letteralmente folgorato da questa preparazione, tanto da portare lo chef Laforgia e la sua Assassina fuori dai confini pugliesi, consacrandolo nell'olimpico della gastronomia

internazionale.

“Portare l’autentico Spaghetto all’Assassina a Milano non è solo una sfida gastronomica, è una vera e propria missione culturale” dice lo chef Laforgia. “Ho lavorato anni per affinare la tecnica senza mai snaturare l’essenza di questo piatto. Il segreto è tutto nel controllo del fuoco e nell’ascolto della padella: devi sentire la voce del pomodoro che ‘chiacchiera’ e accarezzare gli spaghetti pian piano con un gesto ritmico e delicato. Voglio che i milanesi chiudano gli occhi e, assaggiando quel ‘bruciacchiatello’ perfetto, si sentano immediatamente trasportati tra i vicoli di Bari”.

Al fianco dello chef c’è Michele Salvati, prima amico d’infanzia e poi anima organizzativa del progetto, che ha curato l’accoglienza e l’identità del locale per garantire un’esperienza a 360 gradi.

“Quando con Celso abbiamo iniziato a immaginare Urban Assassineria, avevamo un obiettivo molto chiaro in mente: creare un luogo che sapesse di casa, ma che avesse il respiro e l’eleganza di una città cosmopolita come Milano” dice Michele. “Milano è una piazza esigente, che sa riconoscere e premiare la qualità e l’autenticità vera, quella senza compromessi. Accogliere i nostri ospiti, farli sedere alla nostra tavola e farli innamorare perdutamente della nostra tradizione è l’obiettivo che vogliamo raggiungere”.

La filosofia alla base di questa scelta è chiara: mantenere intatta la base semplice e riconoscibile di questo piatto iconico ma giocare con abbinamenti creativi e inediti, capaci di sorprendere senza mai tradirne l’anima originale.

Proprio seguendo questo spirito, e per celebrare l’arrivo in città, “che è la seconda provincia della Puglia” ironizza lo chef, si è deciso di dedicare a Milano due versioni esclusive dai nomi fortemente cinematografici ed evocativi: “Milano Calibro 9 che unisce la dolcezza del datterino giallo a un croccante pane abbrustolito in burro chiarificato al profumo di limone, erbe e salvia in pastella, rimandando il ricordo alla panatura della cotoletta alla milanese; Milano Rovente, un vero e proprio abbraccio culinario tra Nord e Sud, spaghetti alle cime di rape, stracotto di ossobuco (sedano, carote cipolla, burro e salvia) cotto 8 ore con fonduta di taleggio allo zafferano”.

Non possono mancare nella narrativa dello chef Laforgia il bao che nel menu troviamo in diverse versioni: braschiola, bombetta, rape e parmigiana e due bao con forte ispirazione milanese: bao con Cotoletta alla milanese e bao Risotto allo zafferano con “crocchè di riso servito con fonduta di grana e zafferano.» Il suo personale omaggio al risotto al salto. Anche gli antipasti e i dolci parlano pugliese: «i crostini squadrati, fatti con l’impasto del tarallo,

sono serviti con stracciatella, capocollo, pomodoro secco, braciola e cime di rape. Vogliamo sorprendere poi con la nostra rivisitazione del tiramisù qui, al posto dei savoiardi, abbiamo pensato alle fette di pane di Altamura, fragrante e croccante e una spiccata nota di lievito. Giocando poi con allusione abbiamo: La monaca di Monza. La classica Tetta della monaca con impasto al caffè e crema chantilly alla mandorla, proprio a ricordare il caffè leccese. Non mancano spumoni, semifreddi a base di olio di oliva e ovviamente, il re: il pasticciotto”.

Oltre agli spaghetti all’Assassina, il menu propone un viaggio nella cultura enogastronomica pugliese, dove piccoli e selezionati produttori sono i testimoni della ricchezza di questa terra. Dall’olio ai vini naturali e biologici, agli amari, fino alla ormai famosa birra Raffo tutto sa di mare, di terra e di accoglienza tipicamente italiana.

“Quando entri da Urban Assassineria, stai mettendo i piedi in Puglia e ti devi sentire a casa!”, dicono.