



LEVINO MILANO: SAPORI DI MARE E TANTO CALORE PER SORPRENDERE I PALATI MILANESI: “QUI SI SENTONO COME NEL SALOTTO DI CASA”

29 Novembre 2022 

MILANO – “La gestione familiare è la nostra forza. Qui a Milano da noi i clienti si sentono come a casa, apprezzano il calore che comunichiamo, e il tempo che dedichiamo loro, hanno voglia di racconti, ascoltare storie di un mondo che non conoscono, l’Abruzzo e la Costa dei trabocchi”.

Alessandra Piscopo è cuore e testa insieme al marito **Levino De Sanctis**, di Levino Milano, un pezzo di storia della ristorazione abruzzese di mare, che sospinto dall’entusiasmo della nuova generazione di famiglia, la quarta, va scrivendo in tempi di travagliata “ripartenza” pagine nuove e non scontate – no arrostitini! – nella capitale del Nord, Milano appunto.

Già monitorato dalle guide *Espresso*, quest’anno il debutto tra i *Ristoranti d’Italia 2023* di Gambero Rosso e la conquista della prima Forchetta. Una nuova “emozionante” conferma che rende merito all’unicità di una tradizione familiare, al coraggio di restare se stessi e crederci fino in fondo. Con passione infinita.

Levino e Alessandra hanno saputo trasmettere passione ed esperienza ai loro figli, **Claudia**, 29 anni, che si divide tra cucina e sala, e **Andrea**, 27, in sala, entrambi prossimi sommelier.

Una storia tutta abruzzese che profuma di guazzetti di giornata e tacconcini o trinciattelli alla Filippo “immersi”, come tiene a precisare Alessandra, “in un corposo sugo di pesci e crostacei ben assortiti”. Piatti storici di forte impronta regionale sostenuti da una materia prima di livello grazie al quotidiano rifornimento sui banchi del mercato ittico milanese, con preferenza per il pesce dell’Adriatico base di preparazioni che si ricordano per la semplicità e il grande sapore.

E a fine pranzo non può mancare l’assaggio della torta bocconotto, monumento della pasticceria tradizionale frentana che Alessandra prepara con le sue stesse mani, e nella stagione invernale gli altrettanto tradizionali cellipieni confezionati con extravergine di oliva nostrano e marmellata d’uva montepulciano.

“Sotto pandemia quando abbiamo aperto, non si trovava personale” racconta Alessandra, nata a Lanciano (Chieti) con origini casertane, “così ho preso le redini della cucina e ora



posso dire di aver superato il mio maestro, Levino. Una bella rivincita per me che fin da ragazza frequentando i ristoranti di mio marito ho appreso i trucchi del mestiere, gestione e rapporto con il pubblico sono la mia vocazione naturale”.

Salsedine e sapori di mare, il pesce del sottocosta e il brodetto verace rappresentano il racconto che più i milanesi amano ascoltare e riascoltare nel salotto buono di Levino, a Porta Ticinese.

L’eponimo Levino, d’altronde, è uno che il mestiere gli scorre nelle vene, figlio d’arte, suo padre, **Filippo De Sanctis**, è stato il “mago del brodetto di pesce”. Era così che lo chiamavano negli anni d’oro del suo Angolino sulla Marina di San Vito (Chieti), iconico approdo gastronomico gestito per anni dalla sua famiglia, in origine una trattoria marinara aperta dal bisnonno. Un’avventura entusiasmante nell’arco di un’epoca irripetibile, giunta al termine naturale per vicissitudini varie e altre diramazioni.

Ma la storia continua, si trasforma, evolve con l’avanzare dei tempi. Senza correre troppo però, anzi. Quel che gli ispettori del Gambero hanno apprezzato della famiglia De Sanctis a Milano, oltre alla golosità della proposta è l’ambiente: “Elegante, un salotto molto lineare e con ampio utilizzo di velluti” come riportato nella scheda relativa.

“La nostra sala è di solo trenta posti, un locale piccolo e accogliente dove fermarsi oltre il necessario è parte dell’esperienza” conclude Alessandra. “A Milano si corre, a fine pranzo ti portano il conto e via. Da noi no, facciamo diversamente”.

LE FOTO

