

# essen & trinken

Europas beste Köche

und ihre besten Adressen



Entdeckungen: Luigi Concordati in der Weinstube Boccondivino

## Boccondivino

Luigi Concordati ist einer, der am Wochenende die Familie ins Auto packt und auf gastronomische Entdeckungsreise geht. Dabei findet er immer wieder einen kleinen Winzer oder Bergbauern, der Wein und Käse nur für sich selber macht, dann aber

dem Luigi doch etwas abgibt. Und das kriegen wir dann zu kosten. Fast 7000 Flaschen, z. T. von hohem Sammlerwert, hat Luigi in seinem Gewölbe, dazu 30 Käse-, 12 Salami-, fünf Schinkensorten. Täglich wechseln ein halbes Dutzend warmer Gerichte. Aber immer thront auf der Theke der typische Pinzimonio – rohes Gemüse, das, in Salz und Öl gelaucht, aus der Hand gegessen wird.

## WEINSTUBEN

Nr. 7 26. 6. 1996

**BOCCONDIVINO**  
20121 Mailand,  
Via Carducci 17  
Tel. 86 60 40  
Mo-Sa 19.30-24 Uhr

# Marie Claire

11 bis, rue Boissy-d'Anglas, 75008 Paris

N° 337 SEPTEMBRE 1980

## MILAN.

Mon endroit préféré n'est pourtant pas tout à fait un restaurant, on y va pour goûter les vins et alcools (je ne bois jamais de vin, mais j'aime la « grappa » très raide qui ressemble beaucoup à un bon marc). On mange uniquement des légumes, des jambons et salamis, des pâtes et du fromage. Je ne donnerais pas l'adresse à tout le monde : elle n'est pas dans mon guide... C'est « Boccondivino », via Carduci.