

# Taberna Vasca Milano: paella e sangria top

scritto da [goditilavita.it](http://goditilavita.it) | 17 Giugno 2025



Proprio tra i **Navigli milanesi**, là dove i brindisi si rincorrono e i tram sembrano danzare, c'è un posticino che ha fatto saltare di gioia il mio pancino verde brillante. In quella taverna spagnoleggiante ho assaggiato una **paella** talmente buona da far fare la conga al mio palato!

## La paella della taverna vasca: un viaggio a valencia

La prima cosa che colpisce alla **Taberna Vasca** non è l'arredo – pure simpaticamente kitsch con bandiere, cartoline e tapas ovunque – ma l'odore. Un profumo avvolgente di pesce fresco, peperoni, zafferano e... promesse mantenute. La **paella**, qui, è più di un piatto: è una dichiarazione d'amore alla cucina spagnola.

Preparata al momento (servono almeno 20 minuti, giusto il tempo di sorseggiare qualcosa), arriva fumante e scenografica: cozze, gamberi, vongole, pollo, piselli e peperoni a fare la ola sopra un letto di riso che quasi non si vede, tanto è ricco il contenuto. Il fondo è croccante, come vuole la tradizione del *socarrat*, e ogni boccone è un colpo di castagnetta sul palato.

# Sangria che passione: fruttata, fresca, felice

E che fai, non la accompagni con una [sangria](#)? Alla **Taberna Vasca** non si scherza nemmeno su questo fronte. Un calice bello grande, traboccante di **vino rosso, frutta a pezzi** e quel tocco alcolico che accende le chiacchiere e smorza le timidezze. C'è chi borbotta per il prezzo, ma per me ogni sorso è stato come un applauso ben speso: intensa, profumata, e niente affatto annacquata come certe imitazioni da festa dell'uva.

## L'anima basca di milano

La **Taberna Vasca** non è un ristorante qualsiasi. È un angolo di Bilbao a Milano, un locale dove si va per **mangiare bene, bere bene, e ridere forte**. Il servizio è spartano ma sincero, i piatti sono abbondanti, e il clima è rilassato come una serata di flamenco improvvisato in una plaza di paese. Sembra quasi che i Navigli si siano allargati fino all'Atlantico, e che da qualche parte dietro il bancone ci sia un pescatore galiziano che racconta storie ai calamari.

## La vera storia della paella (con un pizzico di mitologia)

La leggenda dice che la **paella** sia nata tra i contadini valenciani che, dopo una giornata nei campi, mescolavano in un'unica padella tutto ciò che avevano: coniglio, lumache, riso e verdure. Quando il **mare** si è infilato nella padella, sono nate le versioni marinare, ricche di onde e sapori. Oggi la **paella** è diventata un simbolo, tanto che in Spagna è quasi un patrimonio nazionale (con tanto di faide tra chi la fa col pollo e chi no!).

# Un consiglio da geco: vai con gli amici

La **Taberna Vasca** è perfetta per una serata tra amici, per **condividere piatti e risate**, per sentirsi in vacanza anche il mercoledì sera, anche con 10 gradi e nebbia fuori.

## La magia dei luoghi semplici

In un mondo di locali instagrammabili, la **Taberna Vasca** è un inno all'autenticità. Niente filtri, niente mode, solo **cibo vero, persone vere**, e una cucina che parla con l'accento di chi non ha paura di essere se stesso. E io, che di luoghi ne ho girati tanti, vi dico: questa taverna è un **piccolo tesoro** da custodire.

## Info pratiche per geco-gourmet

- **Dove:** via Guintellino 1, Milano (zona Navigli)
- **Orari:** aperto la sera, chiuso il lunedì
- **Prenotazione consigliata:** sì, specie nel weekend
- **Prezzo medio:** 30-40€ a persona (prezzo al giugno 2025)

## conclusione gustosa

Hai mai infilato la forchetta in una **paella** così piena di sapori da sentirti catapultato direttamente in riva al Mediterraneo? O hai un altro locale da suggerire al tuo Geco preferito? Scrivimelo nei commenti, che la mia pancia è curiosa quanto la mia coda! E ricorda sempre, ovunque tu sia, di **goderti la vita...** anche a colpi di forchetta! ☐☐

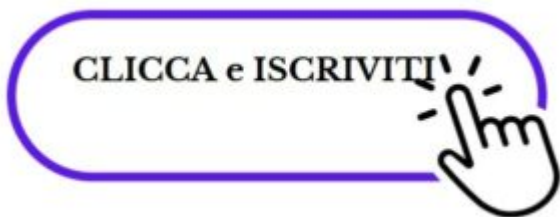
*Hasta la paella, amigos!*

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](https://goditilavita.it).

\*\*\*\*\*

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)