Taberna Vasca Milano: paella e sangria top

scritto da 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! □□

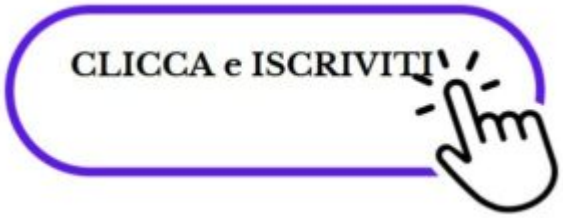
Hasta la paella, amigos!

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l’annualità, per l’scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (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