

Cultura

& Tempo libero



Auditorium Testori

Canzoni famose e letteratura meneghina nello show dei Duperdu

Coppia nella vita e sul palco, i Duperdu (foto), ossia l'attrice-cantante Marta Marangoni e il pianista Fabio Wolf, stasera viaggiano nel solco di Nanni Svampa, Dario Fo, Gaber, Cochi e Renato e Jannacci, con «Lombardia Chantant», un concerto-spettacolo all'Auditorium Testori (piazza Città di Lombardia 1, ore

18.30. Ing. lib. con pren. a www.nataledellacultura.it). La musica dei cantautori meneghini si intreccia con letture di noti poeti e scrittori milanesi come Giovanni Barrella, Luigi Medici, Delio Tessa e a stralci di cultura popolare, come proverbi e filastrocche. (P. Ca.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Creativi

Da sinistra Charlotte Dusart, chocolatier. Al centro, Tine Devriese (tra le socie Luna e Claudia), che ha aperto la pasticceria Fôla. Qui accanto, Enrico Buonocore, fondatore del gruppo Langosteria

Da sapere

● Legate da antiche affinità, Parigi e Milano sono sempre più vicine, anche grazie alla nuova tratta di treni ad alta velocità Frecciarossa (che hanno a bordo il bistro di Carlo Cracco)

● Così, sono sempre di più anche gli scambi gastronomici tra le due città. Ecco alcuni luoghi a Milano dove gustare specialità francesi: **Égalité**, via Melzo 22, tel. 02.91763465 **Fôla**, via Varanini 12, tel. 02.49713413 **Alain Locatelli**, viale Coni Zugna 9, tel. 389.9461050 **Charlotte Dusart**, via Eustachi 57, tel. 02.20520158

● Mentre a Parigi Enrico Buonocore ha aperto una Langosteria all'Hotel Cheval Blanc, 8 Quai du Louvre, tel. +331.7935503 3

Parigi per tutti i gusti

Non è solo per via della nuova tratta di alta velocità Frecciarossa Milano-Parigi, con a bordo l'Easy Bistrò di Carlo Cracco, che la capitale francese è sempre più vicina e ambita. Tra Milano e la Ville Lumière l'amore è saldo come non succedeva da anni: qui si sta vivendo una stimolante nouvelle vague parigina e a Parigi lo stile-Milano è «très tendance». Chiedere a Enrico Buonocore, ceo e fondatore del Gruppo Langosteria (quattro locali a Milano, uno a Paraggi in Liguria). Ha aperto il primo ristorante del brand all'estero, al settimo piano dell'Hotel Cheval Blanc Paris, con vista sulla Senna; executive chef Michele Biassoni, in collegamento con Domenico Soranno e Denis Pedron dall'Italia. Il piatto più amato dai parigini? Pacchero con branzino selvaggio, olive, capperi e crumble al peperoncino.

C'è chi a Parigi si è formato, poi ha scelto Milano, come il bergamasco Alain Locatelli. La sua specialità è la viennoiserie, ovvero dolci da colazione lievitati, di origine austriaca, ma codificati in Francia. Il pain au chocolat e i croissant creano la fila ogni mattina, davanti al suo minuscolo laboratorio in Porta Genova. Se gli chiedi il suo segreto, risponde come faceva il leggendario Joel Robuchon: «Le beurre, le beurre, le beurre». Del burro non bi-



Milano e la Ville Lumière sono sempre più affini e vicine (anche grazie all'alta velocità) e sale l'offerta di specialità francesi dalle baguette ai dolci di qualità. Ma manca ancora un ristorante

sogna aver paura, e va anche ricordato che quello francese è diverso dall'italiano: qui dal latte prima si ricava il formaggio, Oltralpe invece tocca al burro, e fa la differenza.

Tine Devriese, figlia di un grande maître pâtissier belga, ha appena aperto con le socie Luna e Claudia a NoLo la pasticceria e gastronomia di stampo francese Fôla. È la

Boulangerie Il negozio **Égalité**, che offre baguette di sei varianti, con farina francese e fermentazione fino a 72 ore (foto De Grandis/Ansa Fotogramma)

regina di due prodotti unici in città: il baulus — sfoglia con crema alle mandorle, zucchero moscovado, uvetta e ananas — e la furria, una girella di sfoglia farcita con prosciutto cotto italiano e formaggio Branzi di 60 giorni. Cose che creano dipendenza. Chi va avanti e indietro da Parigi è un'altra belga: Charlotte Dusart, chocolatier, con piccolo laboratorio in via Eustachi. Le sue praline possiedono il tocco magico. Da provare la «4 spezie»: noce moscata, cannella, cardamomo, zenzero o quella li-tchi e rosa, una citazione di Pierre Hermé.

La voglia di Parigi a Milano non può trascurare una buona baguette. Gran scelta e gusto dal boulanger di **Égalité**, dove si sceglie tra sei varianti, tutte con farina originaria della Vallée du Trièves, con fermentazione fino a 72 ore. Dalla «tradition» alla «molinarde». Baguette al sesamo, papavero, ai cereali. Subiamo il fascino di Parigi, compriamo cibo parigino. Ma il derby cucina italiana e cucina d'Oltralpe è sempre vivo. Però a Milano, chissà perché, non c'è un ristorante francese, mentre a Parigi la cucina italiana si esprime in molti locali. Ma forse, come sostiene l'antropologo Massimo Montanari, la nostra cucina nazionale non esiste, esistono le varianti regionali. E questo fa la differenza.

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA