



San Silvestro

Paté, cotechino, crêpes e caviale
Consigli per un cenone casalingo
(con la rivincita dei piatti già cucinati)

di **Laura Vincenti**
a pagina 9



La spesa

di Capodanno

La «mattonella» di Peck
e il dolce dell'Esselunga
brodo in bottiglia
cotechino e piatti pronti
Consigli per il cenone



Til cenone è servito. Natale è appena trascorso e c'è chi sta ancora facendo i conti con la dige-

Lstione ma anche chi butta il cuore oltre l'ostacolo e pensa alla spesa per la notte di San Silvestro. Per chi festeggia in casa, con amici e parenti, c'è un piatto



in particolare che non può assolutamente mancare: il cotechino. Durante il periodo delle feste, Peck ne produce una tonnellata (da 2,30 euro all'etto). «Da gustare insieme con le lenticchie, come vuole la tradizione — racconta Leone Marzotto, vice-chairman & ceo della storica gastronomia —, in alternativa proponiamo anche lo zampone, mentre tra i piatti pronti più richiesti ci

sono l'aragosta in bellavista, le aragostelle in salsa rosa, il vitello tonnato e l'insalata russa». Fiore all'occhiello della maison, il paté a base di carne di vitello, burro, erbe aromatiche e poi c'è l'ingrediente speciale, ovvero «anni di esperienza»: se ne vendono 3 mila mattonelle (7,90 euro all'etto). «Tra i tanti primi, oltre alla lasagna alla bolognese o al pesto e gamberi, quest'anno proponiamo il riso al salto con capesante e verdure filangé, la fregola sarda con astice oppure i ravioli di gamberi con carciofi e maggiorana». A chi ama il pesce «consiglio il trancio di ricciola su coulis di pomodorino giallo e coste baby», mentre per chi preferisce la carne «oltre al nostro classico filetto di bovino adulto in crosta, la lombata di vitello

con carciofi su galletta di patata viola».

E se Peck rappresenta la storia, proprio di fronte, sempre in via Spadari, una nuova luce si è fatta largo in questi giorni: Le eccellenze di Esselunga. Il marchio è quello della nota catena di supermercati ma il format è unico in Italia: un piccolo negozio diviso in due, da una parte il bar caffet-

teria, dall'altra la gastronomia con il bancone che propone piatti pronti, come crêpes al salmone o alla ricotta, filetto di branzino con patate, lasagne, roast beef. E poi ampio assortimento di salumi e formaggi, caviale, giardiniera. Qui sono in vendita solo i prodotti top di Esselunga, come i dolci di Elisenda, linea di alta pasticceria realizzata in collaborazione con il ristorante stellato Da Vittorio dei fratelli Cerea, con i suoi panettoni in diverse varianti: classico (24,80 euro al chilo), al cioccolato, al marron glacé. E poi c'è la Veneziana, tipica della tradizione milanese. Tra i vini il Campofiorin, rosso della

cantina Masi, in Valpolicella, con un ottimo rapporto qualità/prezzo: costa 11,50 euro.

Anche Eataly si conferma

tra le mete predilette per una spesa gourmet. «Per Capodanno si registra una grande richiesta di tutti quei prodotti che permettono di festeggiare in casa onorando la tradizione con il meglio dell'eno-gastronomia italiana: spumanti, panettoni, lenticchie e cotechino — spiega l'executive chef Federico Bilotta —. Da segnalare, una domanda crescente di piatti pronti al consumo: oltre al cotechino, al banco gastronomia anche arrosti, polpo e gamberi». E il panettone gastronomico farcito (46 euro). Qui si può trovare anche il brodo già pronto, «così come la crema di mascarpone, tra le golosità più richieste, un grande classico della tradizione», conclude lo chef. Oppure si può fare la spesa ai banchi del pesce fresco e della carne e al mercato con oltre 70 presidi Slow food, più di 50 specialità di panettoni e oltre 400 bollicine.

Laura Vincenti
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Immaneabili

Cotechino e zampone: nel periodo delle feste la gastronomia Peck ne produce una tonnellata. Nella foto sopra, il banco delle Eccellenze di Esselunga, nuovo punto di riferimento gourmet in via Spadari. Nel tondo, Eataly Smeraldo (foto Boiocchi/LaPresse)

Indirizzi

● Peck, storica insegna in via Spadari 9 (telefono 02.8023161). Aperto dalle 10 alle 20, il 31 dicembre dalle 10 alle 18

● In via Spadari 4, due mesi fa è nato il negozio con caffetteria Le eccellenze di Esselunga, (telefono 02.72105921). Aperto dalle 8 alle 20

● In piazza XXV Aprile 10 c'è Eataly Smeraldo (telefono 800.975880). Aperto dalle 8.30 alle 23, il 31 dicembre dalle 7.30 alle 19