



## [ ESPERIMENTO ]

## Da seme antico germoglia un dattero

Da un seme del I secolo d.C. conservatosi alla perfezione nel clima secco di Massada sul mar Morto è germogliata una pianta di dattero. Si tratta di un esperimento degli scienziati israeliani e svizzeri, dopo la scoperta, negli anni '60, di 5 semi di dattero nella fortezza ebraica di Massada, esami confermarono che risalivano al I secolo.

## [ EDITORIA ]

## Un saggio su "I segreti del latte"

"I segreti del latte" di Klaus Oberbeil è il saggio Hobby & Work sulle vere cause delle reazioni allergiche alle proteine del latte. Il libro spiega in modo divulgativo come risolvere i problemi delle persone intolleranti a budini, gelati, formaggi, attraverso un programma specifico che consente di mangiare prodotti al lattosio senza star male.

## [ ENOGASTRONOMIA ]

## A Cassano d'Adda il meglio dei cuochi

Piazza del Castello di Cassano D'Adda ospita un evento d'eccezione con Papillon, il movimento di consumatori di Paolo Massobrio. Il meglio dell'enogastronomia lombarda si farà incontrare, per degustazioni uniche. Oltre 20 i magnifici produttori che animeranno Cassano D'Adda: rappresentano il meglio della selezione italiana

Nel cuore di Milano

## GRAN CAFÈ TRUSSARDI

## Il ristorante tra lusso, design e chef a tutte le ore

■ ■ ■ TOMMASO FARINA  
MILANO

■ ■ ■ Mangiare a tutte le ore, come si usa in America e nell'Europa anglosassone, è possibile anche da noi. Basta andare al Trussardi Café, accanto al Teatro alla Scala di Milano, per accorgersi che il viandante affamato può rifocillarsi dalle 7.30 del mattino alle undici di sera.

Già un mesetto fa vi avevamo raccontato della nuova veste architettonica del pianterreno del palazzo della Trussardi, in via Filodrammatici: ora vi possiamo dire con assoluta certezza che si mangia bene, e con godimento. Bene ha fatto la *maison* Trussardi a credere una volta di più delle capacità dello chef Andrea Berton, che sovrintende alle cucine del ristorante stellato del primo piano (Trussardi alla Scala) ma mena la polenta anche in quelle del Trussardi Café, più "alla mano" e, come dicevamo, assai versatile negli orari di esercizio. «Era importante, a parer mio, creare un posto in cui si potesse mangiare ad ogni ora del giorno, come sempre più spesso richiede la clientela internazionale», spiega Beatrice Trussardi, che prosegue: «Il progetto nasce da una nostra volontà di apertura nei confronti della città. Ad esempio, abbiamo voluto valorizzare questa piazzetta: prima era solo un luogo di passaggio». Ed è vero: prima della costruzione della veranda concepita da Carlo Ratti, Walter Nicolino e dal vivaista-paesaggista francese Patrick Blanc, la piazza che si apre di fronte al Teatro Filodrammatici prima passava inosservata, ci si parcheggiavano solo le macchine. Ora, dice la Trussardi, «è diventata quasi tutta pedonale, e la veranda di cristallo si armonizza bene nel contesto urbanistico». E le diamo ragione.

Entrando, si viene accolti da un ambiente biancheggianti, decisamente elegante e "design", come si dice. Al centro del locale c'è il bancone, circondato di sgabelli per chi si voglia sedere. Avanti a destra, si apre la veranda, ove colpiscono i "giardini verticali" escogitati da Blanc: piante vere che sembrano germogliare dal soffitto, e che creano un'atmosfera riposante, molto gradevole. Tornati nella sala principale, si noteranno i tavoli lunghi disposti su tutto il perimetro: chi si siede lì, è pressoché in vetrina. E suscita la curiosità dei passanti, che sono invogliati ad entrare e ad assaporare la cucina.

Già: come si mangia? Dalle 7.30 a mezzogiorno circa c'è la colazione, con opportuna pasticceria di gran livello. Da mezzogiorno alla fine del servizio la musica cambia: chi lo vorrà potrà sempre sedersi a sorseggiare un cocktail, o magari un tè caldo («Al pomeriggio sono molti quelli



## CUCINA IN VISTA

Patrick Blanc ha concepito il giardino verticale nella veranda del Trussardi Café di piazza della Scala, 5 Sicks

## ■ ■ ■ IL MENÙ

## PANINI

Hamburger con chips di patate alla paprika

Baguette integrale con prosciutto Joselito Gran Reserva

## PIATTI DI CUCINA

Insalata di gamberi, crema di avocado e lime con polvere di zenzero

Caprese di bufala

Riso giallo al salto allo zafferano con cozze e zucchine

Cous cous di verdure con zuppetta di mozzarella e gamberi arrosto

Burrata con gazpacho e verdure croccanti

Controfiletto di manzo con patate al rosmarino

Galletto alla senape con zucchine e menta

Piatto di gelati e sorbetti di cioccolato, vaniglia, lime e matcha

che lo chiedono», confessa Beatrice), ma non vi guarderanno storto se chiederete di fare un vero pranzo. Non stiamo fantasticando: potreste arrivare alle quattro del pomeriggio con un'irrefrenabile voglia di filetto, e nessuno troverebbe alcunché di strano. Lo riconosce la stessa Beatrice: «In America non è affatto una stravaganza, mangiare in orari inconsueti. Abbiamo voluto renderlo possibile anche da noi».

Ci si può limitare a un panino, ma sarebbe riduttivo definirli così. L'hamburger, per esempio, è monumentale, servito con chips di patate alla paprika casalinghe. Gli esterofili potranno avere una baguette integrale ripiena di prosciutto spagnolo Joselito Gran Reserva (araba fenice dei buongustai di tutto il mondo). I casarecci si butteranno sui chips di pane di campagna con prosciutto di San Daniele e composta senapata di kumquat. Altrimenti, su un semplice ma sontuoso toast con prosciutto cotto e formaggio Asiago. Questi panini d'autore costano dai 12 ai 20 euro, ma sono davvero in grado di far pasto da soli. E un pasto da re.

Ma magari preferite la cucina "tradizionale". Nessun problema: i cuochi del bellissimo laboratorio a

vista sono lì per voi, a impiattare pietanze leggere e saporose. Si può partire con un'insalata caprese di bufala alla salsa di basilico, o magari coi gamberi alla crema di avocado, lime e polvere di zenzero.

Inevitabile, tra i primi piatti, finire sul risotto. La specialità della casa è il riso giallo al salto, impreziosito da un abbinamento inedito: cozze e zucchini. Provatelo, e vi renderete conto che "funziona" in modo egregio. In alternativa, il cous cous di verdure con zuppetta di mozzarella e gamberi arrosto, o la burrata con gazpacho e verdure croccanti.

Elementare, tra i secondi, il controfiletto di manzo (grande materia prima) su un buono zoccolo di patate al rosmarino. Compare persino il bistrattatissimo pollo, nelle vesti d'un galletto con senape, zucchine e menta. Chiusura coi gelati e sorbetti della casa. Prevedete circa 55 euro per 4 portate escluso il vino (una buona scelta, anche a calice). E ricordatevi che risotto e filetto, o gazpacho e galletto, o quello che vorrete, potrete mangiarlo praticamente sempre.

## Festival del gusto

## Un italiano su due porta in tavola cibi biologici

■ ■ ■ LEONARDO IANNACCI

■ ■ ■ Saporbio atto secondo. La Versilia ospita l'edizione 2008 del festival del cibo e del gusto biologico, manifestazione che ha in Marco Columbro e Stefania Santini le anime organizzative e che vede i comuni di Viareggio, Camaiore, Forte dei Marmi e Pietrasanta alleati per l'occasione.

Convegni, aree verdi dedicate ai bambini, solidarietà al CIAI (Centro che tutela i diritti dell'infanzia in tutto il mondo), work-shop, e poi tavole rotonde sull'alimentazione "eco" si susseguono in questi giorni a testimonianza del crescente interesse che si sta sviluppando attorno a questo tipo di cucina. Sono i numeri a testimoniare: dall'inizio del 2000 il mercato del biologico sta andando a gonfie vele. Lo scorso anno le vendite di prodotti convenzionali sono aumentate dell'1.2%, quelle dei prodotti "eco" del 9.1%. In Italia le aziende che producono questo tipo di prodotti sono cresciute toccando quota 51.065, molte delle quali situate nel Sud. Le colture maggiormente impiegate sono foraggio verde da seminativi, prati e cereali. L'allevamento del pollame è quello maggiormente trattato con mangimi eco, seguono.

Un italiano su due, ormai, secondo un sondaggio della Interactive Media Research, compra prodotti biologici. Dieci anni fa il rapporto era uno a otto. La motivazione di questa scelta è basilare: in questi cibi non sono contenuti pesticidi né i temibili - per la salute - OGM, gli organismi geneticamente modificati (come enzimi o batteri) che vengono utilizzati nell'agricoltura e, di conseguenza, nella produzione di cibi convenzionali. Deterrenti all'acquisto di prodotti bio sono, invece, i prezzi più alti: un pacchetto di grissini di farro costa quasi il doppio di quello contenente grissini normali. Minore, rispetto a due-tre anni fa, la difficoltà a reperire prodotti eco se non si abita nelle grandi città dove si trovano supermercati del settore. Le imprese di trasformazione e di distribuzione sono aumentate nel Centro-Nord, con l'esclusione della Sicilia che mantiene un secondo posto (467 factory), mentre al primo posto si trova l'Emilia Romagna con 679 imprese; seguono Veneto (456), Lombardia (435) e Toscana (422).

«Ippocrate diceva che "noi siamo quello che mangiamo" ed è per questo che non possiamo continuare a nutrirci di cibi manipolati ed inquinati», spiega Marco Columbro. «Scegliere prodotti biologici di alta qualità per la propria alimentazione è una forma di rispetto nei confronti della qualità della vita, del nostro benessere. Nel 1994 di ritorno da un'importante viaggio in Tibet, ho acquistato un vecchio casolare in Val d'Orcia che ho ristrutturato seguendo i dettami della bio-architettura. L'ho iniziato a produrre olio extravergine di oliva e pasta».

Ma Saporbio non è soltanto cibo: stasera, a Forte dei Marmi, si terrà un'esclusiva sfilata di moda dedicata ai vestiti ecologici: eleganti abiti da sera realizzati con materiali estratti dal legno e perlinati dal latte, una linea di cappelli di carta, t-shirt realizzate dal recupero di vecchie Lacoste. In serata, presso l'Una Hotel di Lido di Camaiore, gran gala con sei chef che esalteranno il gusto con prelibatezze e curiosità. Come le bistecche di lupini, gli stessi che mangiavamo al cinema... le salsicette al tonno biologico, il risotto con fragole e pepe oppure le pennette di kamut, il cereale utilizzato migliaia di anni fa, nella mezzaluna fertile fra l'Egitto e la Mesopotamia. Ora, riscoperto dai coltivatori biologici, sta diventando un must della cucina "verde".