

Vivere Slow

Nei giorni di Identità Golose, momento di riflessione sulla figura del cuoco, piccolo itinerario tra le buone tavole sui Navigli



CARLO PETRINI

Il prossimo fine settimana il Congresso di Identità Golose a Milano catalizzerà nel capoluogo lombardo un gran numero di cuochi, italiani e non, e soprattutto di addetti ai lavori, critici, bloggers, appassionati, per riflettere attorno al mondo della cucina — l'alta cucina soprattutto — e fare un punto sulle evoluzioni in atto. È un modo per leggere e interpretare, pensare a un mestiere, quello del cuoco, che sta indubbiamente

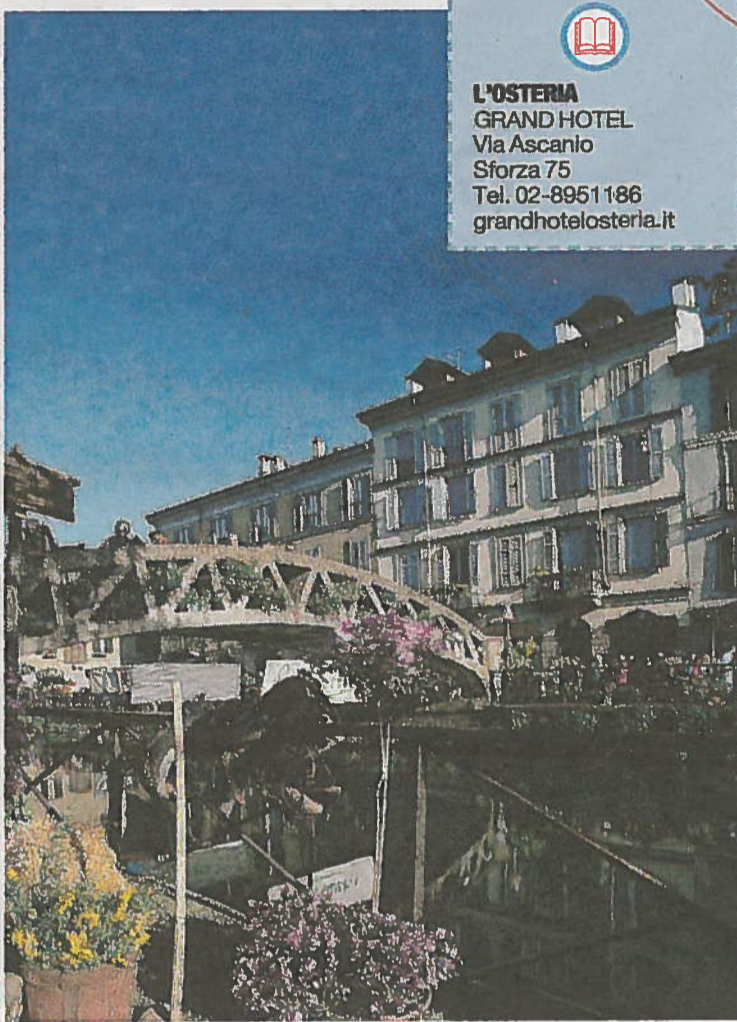
La Milano del gusto



LE IMMAGINI
Al centro, il Naviglio grande di Milano
In alto a destra, il ristorante Erba Brusca

mente trasformandosi, conquistando ribalte mediatiche nuove. Una visibilità che da un lato rischia di snaturare un po' la professione o di creare false illusioni in chi vi si vuole cimentare, ma che dall'altro carica di ancor maggiore responsabilità la figura di chi s'impegna nella ricerca alla stregua di un'avanguardista, e deve quotidianamente scegliere e maneggiare i frutti del lavoro agricolo, fa a tutti gli effetti cultura (anche solo perché trasforma la natura in cibo). Il tema sarà il "valore rivoluzionario del rispetto" e i buoni presupposti per un'ulteriore presa di coscienza da parte di un comparto sempre a rischio di essere un po' troppo autoreferenziale ci sono tutti.

Sarà molto interessante e sarà l'occasione per un viaggio a Milano, città che si è mangiata gran parte della sua bellezza nel nome del progresso e del cemento ma che forse lungo i suoi navigli offre ancora una chiave di lettura molto sincera. Mi vengono in mente tre locali, accomunati dal trovarsi lungo le storiche vie d'acqua. Iniziamo dal' Erba Brusca, il più periferico dei tre, lungo il Naviglio Pavese, quasi fuori città. Un'oste-



IL CONSIGLIO
IL RISTORANTE ERBA BRUSCA
Alzala Naviglio Pavese 286
Tel. 02-87380711
www.erbabrusca.it

L'OSTERIA GRAND HOTEL
Via Ascanio Sforza 75
Tel. 02-8951 186
grandhotelosteria.it



FOTO DI MICHELE NASTASI

ria moderna con un orto che fornisce erbe, spezie e verdure che impreziosiscono ogni preparazione, in cui la chef Alice Delcourt, di origine statunitense, esegue una cucina che sa essere al contempo elegante e rassicurante. Maestra del cous cous, profumato e condito con un agnello morbidissimo, si muove con la stessa sensibilità in piatti della grande tradizione lombarda, come i buoni pizzoccheri tra i primi. Oppure parte dalla materia prima per valorizzarla, come nel caso del pollo *moncucco* con purea di fave e cicoria. Più a Nord e verso il centro, ma sempre in zona Sud e lungo lo stesso naviglio, troviamo Grand Hotel, che a dispetto del nome è un'osteria che custodisce la Milano di un tempo. Un presidio vivente di un'atmosfera, quella cantata da Enzo Jannacci, ormai sempre più difficile da trovare in città. Dentro c'è una grande sala, che potrebbe essere una sala da ballo, e fuori resiste un campo da bocce. La cucina è semplice ed esalta la tradizione con paste ripiene, risotti, bolliti, brasati. È un posto dove si sta bene semplicemente e in più si ha disposizione un'ampia e ragionata carta dei vini per scegliere una buona bottiglia, magari tra etichette piemontesi non banali. Infine, passando al Naviglio Grande, in Ripa di Porta Ticinese 55, zona un po' più movimentata, non sarà male fare un salto al più noto Pont de Ferr, che lo scorso anno ha ricevuto la giusta consacrazione con una stella Michelin. Maida-Mercuri (una delle più importanti donne del vino in Italia) e lo chef Matias Perdomo (uruguayano d'origine) v'introdurranno a una cucina che gioca con l'avanguardia, con le materie prime, con le consistenze, offrendo sempre piatti divertenti e gustosi. È un locale piccolo, e un altro piccolo pezzo di anima della Milano dei Navigli.

c.petrini@slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOTOFINISH

Diario illustrato di Lem il piccolo Buddha



COME UN ALBERO
Foto di Laura Leonelli da Lem. Viaggio iniziatico di un piccolo Buddha, Contrasto

MICHELE SMARGIASSI

Lem è un piccolo Buddha, o meglio: è il bocciolo di loto che forse promette una fioritura spirituale, forse no. Lem non lo sa ancora, ha solo dodici anni ed entra in un monastero di Luang Prabang per trascorrervi i prossimi sei: metà della vita che ha già vissuto. Poi sceglierà se continuare il suo cammino di meditazione, o lasciare il saio arancione e tornare a un'esistenza terrena, ma illuminata dalla saggezza. Un occhio proibito, uno sguardo femminile (anzi un doppio sguardo: dietro quello della fotografa-narratrice c'è quello della madre di Lem, che ha seguito e voluto questo racconto), lo segue, racconta con le parole e con le fotografie un viaggio che comincia nel corpo (lo sradicamento da un piccolo villaggio, l'arrivo nella città sacra del buddhismo Theravada) e prosegue nella mente quando il corpo smette di viaggiare. Il libro di Laura Leonelli, giornalista, fotografa e critico di fotografia (edito da Contrasto) e la relativa mostra (nella sede dei Viaggi dell'Elefante a Roma, via d'Ascanio 8/9, da domani al 31 marzo) è il diario, discreto e assieme vicinissimo, di un percorso iniziatico di cui solo una parte si mostra agli occhi e alla ragione.

<http://smargiassi-michele.blogautore.repubblica.it/>

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ASUS consiglia Windows 8.



IN SEARCH OF INCREDIBLE
PER CHI VUOLE VIVERE NUOVE ESPERIENZE
ASUS VivoBook*. L'INCREDIBILE ULTRABOOK™. IDEATO DA INTEL.



* Solo alcuni modelli di ASUS VivoBook sono conformi alle specifiche Intel® Ultrabook™.

STILE DI GUIDA

Francia senza più segreti il sito organizza il viaggio

PAOLA SANTORO

Questo indirizzo è impagabile per due ragioni. Primo: non ci sono molti altri siti web che offrono lo stesso servizio. Secondo, tutte le informazioni sono totalmente gratuite. È vero che il sito www.france-voyage.com/it ha un côté venale, perché mira a vendere servizi turistici, ma il modo in cui si presta a organizzare un viaggio in Francia è davvero da archivio dei preferiti. Basta aprire, cliccare sulla manichetta "tour" e indicare la città da cui si vorrebbe partire e quella dove si vuole arrivare, aggiungendo il numero di giorni a disposizione. Il risultato è perfetto: per ogni data ci sono la città o i borghi degni di una sosta, con le righe di spiegazione (e anche di più, scegliendo di approfondire) e i chilometri che separano una tappa dall'altra, corredati dal tempo che si impiega a percorrerli.



ONLINE
All'indirizzo www.france-voyage.com/it la versione in italiano, un po' maccheronica ma efficace



Servisse altro, la vacanza così organizzata può anche essere visibile virtualmente. Cliccando si apre un'altra finestra che mostra le foto dei panorami e dei maggiori luoghi di interesse, oltre che una mappa dettagliata utile davvero a stare "su strada".



La pecca è la lingua. Tutte le descrizioni sono sì in italiano, ma il lessico è così tentato che sembra il frutto di un traduttore automatico. Sul principio fa solo sorridere, alla lunga diventa fastidioso. Si suggerisce di ricorrere, in aggiunta, a qualche buona vecchia guida cartacea.

www.france-voyage.com/it

© RIPRODUZIONE RISERVATA