

IL BELLO DEL WEEK-END

L'antipasto di Pasqua

Mostre-mercato ed enogastronomia idee per i fuoriporta

di PAOLO GALLIANI

- MILANO -

ARRIVA la domenica delle Palme ed esplose il fuori porta. Una sorta di prova generale del Ponte pasquale, tra mostre-mercato di florovivaismo e appuntamenti gastronomici. Riflettori accesi su Cremona, Lonato del Garda, Salò, Alba, Breno e Ponte in Valtellina.

■ **FORMAGGI E SORRISI.** L'ennesima idea vincente di Stefano Pellicciardi (a cui si deve anche la Festa del Torrone) e una manifestazione da grande pubblico all'ombra del Torrazzo. In vetrina, tra oggi e domenica, il meglio della produzione casearia del Cremonese, della Lombardia e del resto d'Italia. In programma, show cooking, confronto tra i formaggi «appesi» (come il Caciocavallo) e quelli «seppelliti» (come il Fos-



pe ad Alba (alle 11) e alla chiesa di Santa Chiara a Bra (alle 16,30). Al termine delle esecuzioni, verrà offerto un calice di vino a tutti i presenti. www.albamusicfestival.com

■ **THAT'S GARDA.** Domenica (10-18) all'Antica Cascina San Zago di Salò (Bs), rassegna aperta al pubblico dedicata all'olio, ai prodotti enogastronomici e al turismo gardesani promossa dal Consorzio Olio Garda DOP. Tra i banchi d'assaggio si potranno degustare i vini, i formaggi e ovviamente gli oli del Benaco, veri protagonisti della kermesse che alle 11 vedrà la premiazione dei migliori prodotti locali. Alle 15, degustazione guidata.

FASCINO
Ad Alba
e Bra
il gran finale
del Music
Festival
che coniuga
musica
e i grandi vini
delle Langhe
e del Roero
Sopra
la rassegna
nella rocca
di Lonato
dedicata
ai fiori



■ **FIORI AL MONASTERO.** Domenica dalle 10 alle 18, mostra-mercato di florovivaismo promossa da Fai al Monastero di Torba di Gornate Olona (Va). www.fondoambiente.it

■ **LA SPONGADA.** Domenica a Breno, in Valcamonica, torna la fiera del tipico dolce camuno, focaccia soffice e ricoperta di zucchero. In Piazza del Mercato dalle 9, concorso «Spongada d'oro de Bre».

■ **PONTE DI STORIE.** Tra oggi e domenica, «Piccolo Festival letterario per bambini e ragazzi» tra le strade e i cortili di Ponte in Valtellina.

LA SOSTA

«PRIMA», BELLE MANIERE E UNA PINSA SORPRENDENTE



di PAOLO GALLIANI

- MILANO -

CISI ACCOMODA salutando l'originalità di un termine bipolare - «Prima» - usato come nome del locale, gioco allusivo ed evocativo tra un avverbio temporale che rimanda alla mamma, alla nonna, all'infanzia e l'aggettivo che in genere accompagna materie ed ingredienti destinati ad una buona cucina. Ci sta. In fondo, il cibo è un viaggio tra memoria e desideri inespresi, tra il passato remoto e il futuro prossimo. E allora si spiega l'alchimia che al 7 di via Casale di Milano gironzola tra i mattoni a vista e i mosaici a pavimento, il fronte bar da rive gauche parigina (Saint-Germain) e i decori neo-urbani tra rame e marmo, legno e pietra. Appunto, «Prima», posto piacevolissimo, anche se gli aspiranti ad un tavolo premono e fuori c'è la zona dei Navigli che deborda. Il merito è dell'idea vincente di Rudy Corpetti e del socio-amico Gianluca Proietti: una pizza che in realtà è una «pinsa», sorprendente focaccia ad alto tasso di idratazione e a lunga lievitazione, che miscela tre farine (frumento, riso e soia) e si presenta ovale, abbastanza croccante e in una duplice veste, ennesimo rito ludico tra una base «bianca» ed una rossa (con pomodoro, stile margherita) a cui aggiungere le farciture desiderate (culatta di 18 mesi, stracciatella di bufala, etc.) oppure le speciali «signature» che lo chef Stefano Crea, 26 anni ed esperienze toste da Andrea Aprea e da Elio Sironi (al Ceresio 7), si è premurato di firmare. Impresione: una bella sorpresa, anche nella Milano tronfia e vanitosa della moderna ristorazione. Il bancone del bar è un'autentica cocktail-crociera che il comandante (bar tender) «Dana» Daniele Molaro guida alla grande. La cucina sforna piatti che hanno il dono della riconoscibilità e riportano a quel «prima» temporale e un po' sospeso dei ricordi ma insieme sfoggiano buona tecnica, cotture azzeccate e un impiattamento da locale gourmet. E il personale rivela un'intesa che diventa la cifra di un locale che non ama i manierismi ma rispetta le belle maniere. Conto strameritato, peraltro accompagnato dal garbato sorriso di Rudy e dall'annuncio del menù primaverile appena introdotto in carta: l'uovo poché alla puttanesca e morbido di patate è istigazione pura. E, neanche a farlo apposta, è un piatto per cominciare. Appunto, da «prima».

PRIMA - Via Casale 7, Milano. tel. 02.58112220.
Prezzi: pinsa a 6/8 euro. Piatti importanti da 10-20 euro.

LE LOCALITÀ

Riflettori accesi su Cremona
Lonato del Garda, Salò, Alba
Breno e Ponte in Valtellina

sa di Romagna), sfida «Cheese to cheese» tra i prodotti degli agriturismi lombardi scelti da Giorgio Canni, quindi degustazioni e laboratori per la preparazione e la produzione di formaggi in diretta. www.formaggiesorrisi.it

■ **FIORI NELLA ROCCA.** Rassegna ormai collaudata (12esima edizione) e location di prestigio, ai piedi della storica fortezza di Lonato che domina la sponda bresciana del Garda. Tra oggi e domenica, mostra-mercato delle piante rare: vivaisti, coltivatori e ricercatori di essenze, erbacee perenni, rose, peonie, piante aromatiche e medicinali, agrumi e ulivi. Tra gli eventi, la mostra «La sposa e il fiore» con pezzi del Museo della Sposa di Castiglione delle Stiviere e le lezioni di composizione floreale. www.fiorinellarocca.it

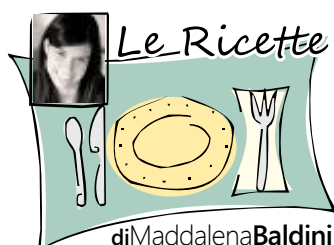
■ **BACCO & ORFEO.** Un ottimo pretesto per una gita oltre i confini della Lombardia. Ad Alba e Bra, gran finale del Music Festival che coniuga la grande musica e i grandi vini delle Langhe e del Roero. Appuntamento domenica per i concerti alla chiesa di San Giusep-

IL DOLCE, tipico di Varese e di tutta la provincia, che racchiude in sé la genuinità, la semplicità, il gusto e la tradizione antica della campagna. È l'Amor polenta... un nome che già custodisce tutto ciò che si può trovare addentando questa prelibatezza. Preparato con una percentuale di farina di mais nell'impasto, si racconta che la ricetta sia nata dalle mani del noto pasticcere della zona, Carlo Zamberletti: l'idea era stata quella di portare in tavola (e con dolcezza) i profumi e i sapori

del territorio, amalgamando ingredienti semplici senza alterarne la genuinità. Il risultato? Una torta dal colore ambrato, dalla consistenza morbida e senza farciture, perfetta da mangiare in ogni occasione, dalla colazione alla merenda dei bambini, molto amata da poeti e intellettuali. In aggiunta, le mandorle tostate, anche loro tritate finemente sino a diventare farina, arricchiscono questa ricetta di un aroma speciale che ben si sposa alla nota più dolciastra del mais.

Ingredienti per 4-6 persone: 130 grammi di burro morbido, 130 grammi di zucchero a velo o semolato, 100 grammi di farina di mais, 80 grammi di farina 00, 70 grammi di mandorle tostate, 2 uova intere + 2 tuorli, una bustina di lievito per dolci, un po' di sale, 1/2 bicchierino di liquore. Lavorate il burro con una forchetta sino a renderlo una crema morbida, unite lo zucchero e amalgamate il tutto con lo sbattitore elettrico a fruste. Aggiungete il sale e poi inglobate, una alla volta, le uova e, successivamente, i tuorli. A parte tritate le mandorle e unitele alla farina

e al lievito, meglio se setacciate. Mescolate il tutto, lavorate con un cucchiaio delicatamente e versate il liquido: potete utilizzare un alcolico a base di erbe. A questo punto imburrate uno stampo e infornate per 40 minuti circa a 180°C. Tenete d'occhio la cottura facendo la prova dello stecchino. Una volta freddo, spolverate con abbondante zucchero a velo. Potete servirlo in compagnia di tè o caffè oppure con un vino da meditazione; un'altra alternativa (più moderna) è quella di accompagnare l'Amor polenta con qualche pallina di gelato alla vaniglia.



di Maddalena Baldini

**Amor polenta
la torta amata
da bimbi e poeti**