

Tendenza Lo chef: «Nocciole e coriandolo per stupire»

Tra zenzero e timo La pausa pranzo la faccio in drogheria I nuovi store dove si provano le spezie

Le caramelle Glacia vendute a peso, il caffè in grani e la colla di pesce, il cardamomo e la maggiorana, l'odore di spezie e quello di vernice fresca... Che fine hanno fatto? E la carta gialla da macellaio, le enormi bilance a orologio, gli scaffali pieni di nocciole tostate, pinoli e mandorle sgusciate da prendere a manciate? Una volta erano drogherie. Adesso sono food store con cucina, dove sperimentare direttamente sul piatto le spezie (e non solo) appena acquistate.

A Milano ha da poco festeggiato il primo anno di vita la Drogheria Plinio: tutto è partito da una vecchia bilancia rossa, che adesso accoglie i clienti all'ingresso del locale, insieme alle sedie di formica, anche quelle d'annata. «La bilancia era del papà del nostro socio che negli Sessanta aveva una drogheria-salumeria», racconta Monica Romanelli, uno dei proprietari. Tutto quello che viene cucinato può essere comperato, e viceversa. Nel menu viene indicato minuziosamente ogni ingrediente, marchio compreso. «La pasta Morelli, le spezie come l'origano e il cumino, le noci

Gli indirizzi

Drogheria Plinio,
via Plinio 6,
Milano

www.drogheriaplino.it (in basso: la vecchia bilancia)

OttimoMassimo,
via Victor Hugo,
ang. via Spadari,
Milano,

www.ottimomassimogourmet.it

(foto in basso: lo chef Felice Lo Basso)

Drogheria Farnese, Vado Ligure, via Gramsci 66,
www.drogheriafarnese.it

Drogheria della Rosa, via

anche con un piatto come salsiccia luganega e brie». Biscotti, cioccolato, dolciumi, succhi di frutta, canditi, zucchero, vini, liquori, pasta trafilata, salse, marmellate, formaggi freschi e da taglio: «Cerchiamo di essere innovativi agganciandoci alla tradizione», dice Alberto Alpini, sommelier del Victum Café, nuova insegna milanese ispirata alla gastronomia di nicchia da degustare al momento. Le mozzarelle di bufala si assaggiano al tavolo o si portano via impacchettate, così come i mieli, il pane d'Altamura, le creme con amarene piccanti, il fegato grasso di anatra e oca, gli yogurth fatti in casa e il «blu di capra», uno speciale gorgonzola. Come nelle vecchie drogherie, dove si intingeva il dito nel vaso, anche qui il «tasting» è raccomandato. «All'ora dell'aperitivo proponiamo degustazioni dei nostri prodotti, così la gente sa come orientarsi».

Le regole dell'acquisto sono sempre quelle di una volta. Per le spezie, per esempio, mai abbondare. Paolo Farnese, titolare della Drogheria Farnese di Vado Ligure, a Savona, una

moscate e il pepe nero, il sale di Cervia e quello ligure, la cioccolata, il miele, i sughi»: tutto è declinato nei menu (quello «dal mare e dai pascoli» e quello «dall'orto e dal frutteto») dove i vecchi prodotti da drogheria sono la base di ogni piatto.

Nel saliscendi delle spezie si scopre che lo zenzero (ottimo negli gnocchetti) e il curry (sul pollo) vanno per la maggiore: chi le apprezza può portarsele a casa, sono in vendita al bancone in confezioni da un euro e cinquanta provenienti dal commercio equo e solidale. Lo chef Sandro Dal Zuffo cucina e dispensa consigli: la trippa alla milanese si cucina con i chiodi di garofano, lo stracotto d'asina con le bacche di ginepro, il filettino di maiale è squisito con lo zenzero. «La noce moscata accende ogni besciamella, i semi di sesamo rendono croccante un banale trancio di tonno, il filetto di trota può sorprendere se accompagnato alle nocciole e al coriandolo». La spezia un po' al tramonto? «La salvia: ormai il condimento con il burro non va proprio più e quella fogliolina che chiude i saltimbocca fa tanta malinconia...».

La curcuma è la grande assente nel «fast-gourmet» milanese Ottimo-Massimo (il nome è ispirato al cane del Barone Rampante), concept store del cibo con cucina nella centralissima via Spadari. «Usiamo molto le spezie mediterranee, quindi alloro, basilico, timo, zafferano, senape in grani, pepe biologico, peperoncino fresco, anche perché puntiamo a soddisfare una pausa pranzo con una digeribilità comoda», spiega lo chef, che suggerisce di non abusare di chiodi di garofano, cannella, ginepro e coriandolo: «Troppo invadenti». Ogni zuppa viene spolverata alla fine con la spezia giusta: adesso è il momento della vellutata di zucca, con spuma di Castelmagno e castagne arrostiti. Anche qui, tutto quello che si assaggia si può portare a casa, dall'olio alle acciughe del Cantabrico e come nelle vecchie drogherie si scoprono i migliori matrimoni tra ingredienti. «Lo zafferano? Non solo nel risotto, è perfetto



Cartoleria 10,
Bologna
Victum Café,
piazza Tricolore,
MI, www.victum.it
(foto sopra)
Drogheria Preti,
via Prato della
Valle 26, Padova,



delle più antiche della Liguria, suggerisce piccoli quantitativi: 25-30 grammi a volta, ben sigillati in bustina, altrimenti si rischia di perdere tutto l'aroma. «Abbiamo una quarantina di spezie sfuse, vendiamo bene i grani di pepe, il curry e i semi di finocchio e di anice, qui molto usati per il pan dolce genovese». Nella sua drogheria non si mangia, ma nel retrobottega ci sono dei bellissimi volumi di cucina che condivide con i clienti, per studiare gli abbinamenti migliori. «Sul cartoccio di pesce provate a mettere mezza stecca di vaniglia, è perfetta quella che viene importata dal Madagascar, per via della morbidezza». Piccoli segreti: «Le cozze e le vongole guarnitele con grani di pepe selvaggio, la zuppa di cipolle spolverateia di zenzero, meglio se fresco».

Michela Proietti

© FOTOGRAFIA ASSOCIATI