



la Repubblica

dal 17 al 23 dicembre

# tuttomilano

LEFESTE

# NATALE DA MANGIARE

MERCATINI, TEMPORARY SHOP,  
BOTTEGHE DEL GUSTO:  
INDIRIZZI E SUGGERIMENTI  
PER UNA SPESA SPECIALE  
ALLE PAGINE 12-15

897 - Foto: [unreadable] / la Repubblica

# CUPERTINA

## CLASSICO, NORDICO, VEGANO VA IN TAVOLA IL NATALE

**TANTI MERCATINI, DALLA DARSENA A CITYLIFE. E SPAZI TEMPORANEI PER UNA SPESA ORIGINALE: DAL SALMONE ALLE NUOVE MOSTARDE MONOPORZIONE**

di **Mariella Tanzarella**

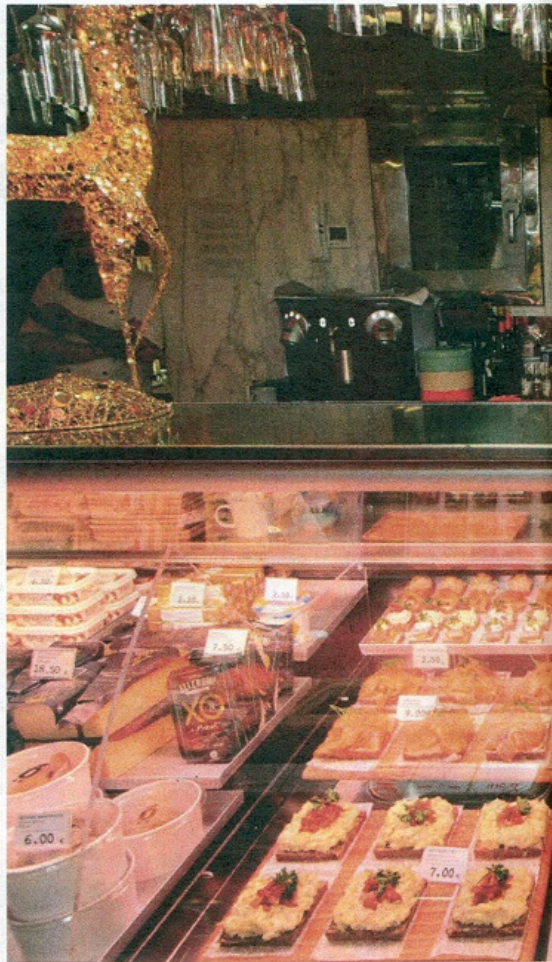


**V**e lo danno loro il Natale. Negozi e pasticcerie, ma soprattutto temporary, la soluzione ormai entrata nelle abitudini milanesi, dove comprare fino all'Epifania tutto quello che serve per la tavola. Boom dei mercati temporanei en plein air, tra cui il Mercatino del Gusto a CityLife, il più nuovo in assoluto, dentro il nuovo complesso residenziale nel sito della ex-Fiera Campionaria. Entrando da piazza Giulio Cesare, lungo un percorso pedonale, si arriva a piazza Tre Tori, appena inaugurata. Prelibatezze alimentari (ed enologiche) selezionate da Longo - Un mondo di specialità, prestigiosa azienda di Legnano che da anni domina il settore. Dai tortelli della Dispensa di Amerigo alle carni di Giuseppe Zen, i prosciutti eccellenti di Dok dall'Ava, i formaggi di Guffanti, il super-cioccolato di Marco Colzani, lo champagne Henriot prodotto da sette generazioni, l'iberico Joselito, superstar dei prosciutti... Irresistibile attrazione il ChristmasVillage della Darsena, che oltre allo shopping alimentare offre oggettini, pattinaggio sul ghiaccio, slitta acquatica. Prodotti trentini, dai salumi al pane, dal burro ai dolci tipici, in piazza Portello, con degustazioni e vendita. Al mercatino di Campagna Amica, in piazza Città di Lombardia, prodotti italiani garantiti da Coldiretti, con intrattenimento e degustazioni. Sempre temporaneo, ma al chiuso, in via Belfiore 16, Il Viaggiator Goloso, basato sulla linea di prodotti omonimi di U2 Supermercati. Un accogliente mini-villaggio con addobbi natalizi e assaggi liberi di panettoni (economici e buoni; originale quello ai frutti esotici). Invitanti torroni presentati come fette di torta e molti altri dolci, pasta secca o ripiena, conserve (con speciali mostarde anche monogusto), salmone, olio, vino, zampone e altro. Meravigliosi oggetti dolci con decorazioni natalizie da Vanilla Bakery, via San Siro 2: colorate casette di marzapane e pasta di zucchero che ricordano la fiaba di Hänsel e Gretel, torte e panettoni che diventano montagne o castelli, cupcake a tema. Un Natale dal gusto molto nordico? Da Björk, in via Panfilo Castaldi 20, trovate di che allestire un pasto svedese completo, con alce scottata, filetto di renna, aringhe allo



sherry, pan di zenzero, salmone, prosciutto in crosta, torta Pepparkakor e pan di spezie. Bottiglie dorate di Moët Chandon in vendita e in degustazione al temporary lounge, piano -1 della Rinascente. Si apre poi il capitolo panettone, che vede ormai un mercato amplissimo, con il dolce simbolo del Natale e di Milano che invece è preparato in tutta l'Italia e in tutte le stagioni. Per la Denominazione Comunale, il panettone deve essere fatto con alcuni ingredienti obbligatori. Ma l'offerta è vasta e tentatrice. Fiasconaro fa in Sicilia un'ottima versione con cioccolato di Modica e albicocche. La pasticceria Monia di via Montegani lo prepara con il carbone vegetale: un panettone nero, elegante e gustoso. Invece, la novità dello storico marchio milanese Vergani, in vendita nel negozio di via Mercadante 17 e in quello appena inaugurato in corso di Porta Romana 51, è pensata per i vegani e non contiene burro né uova, ma burro di cacao e olio di riso: e per questo non può essere chiamato panettone. Vegano anche il pane di Natale di Pietro Leemann (Joia, via Castaldi 18) e, a pochi metri, vegano e crudista quello di Mantra, via Castaldi 21, completamente crudo (prenotare due giorni prima, 0289058575).

Panettoni dolci e salati da abbinare a sake selezionati da Victum, piazza Tricolore (il 17 in degustazione all'aperitivo). In via San Vittore 3, Pascal Caffet prepara specialità francesi: corone natalizie (pralinato sormontato da frutta secca) e il tradizionale bûche de Noël (il nostro tronchetto), anche monoporzione. Torta Pistocchi, in via De Amicis 7, propone invece la sua morbida torta al cioccolato in molte versioni e tante dolcezze con decori natalizi. ●



## Peck in via Spadari

### Champagne chic con iniziali d'oro

Champagne sulla tavola delle feste. Se volete farlo diventare un regalo, c'è un'idea in più: potete personalizzarlo con le iniziali del destinatario. Ci ha pensato Ruinart, e lo propone al primo piano del negozio di Peck in via Spadari, dove, in un corner del bistrot, una macchina azionata da operatori in guanti bianchi prende l'elegante scatola di cartone (o la cassetta di legno per la confezione di due bottiglie) che racchiude Ruinart Blanc de Blancs, Ruinart Rosé o R de Ruinart e vi imprime le lettere dorate. Un scicchieria sommata a una bontà. (m.t.)

