

**DE GUSTIBUS****PREZZI GIUSTI**

LA QUALITÀ HA UN COSTO  
MA INFERIORE PER SCELTA  
ALLA CONCORRENZA CHIC

**GLI INGREDIENTI**

LE NOCCIOLE DI ALBA  
IL FLOR DE SAL BRETONE  
CACAO DAL VENEZUELA

**LOCALI STORICI**

Il tavolo di Totò  
alla Bersagliera  
di Santa Lucia

**TOTÒ** non volle fare pubblicità mai per nessuno. Se non proprio all'ultimo, quando girò quattro "Caroselli" nel 1967. Lo corteggiavano, lo adulavano, gli offrivano qualunque cosa perché sposasse un prodotto. Lui sorrideva a pubblicitari e industriali guardandoli sopra gli occhiali e sponendo il mento e non se ne faceva nulla. Ma un giorno, per amicizia, apparve in tutti i cinema d'Italia nella "Settimana Incom", il cinegiornale che, fino al 1965, veniva proiettato prima del film: Totò era ripreso a tavola al Ristorante La Bersagliera di Napoli, mentre gustava un bel piatto di spaghetti e spigola e un buon bicchiere di vino. Venne diffuso chissà quante volte tra il 1953 e il '54 e fu una pubblicità enorme. Fu un regalo che fece a Donna Emilia Del Tufo e a suo figlio Agostino Chiosi, amici con i quali amava fermarsi a fare due chiacchiere quando mangiava da solo, al suo tavolo preferito. Donna Emilia era "la Bersagliera" perché figlia di un bersagliere, con sette figlie e cinque maschi che correvano come il vento per curare il noleggio di barche nello splendido porticciolo di Borgo Marinari, a Santa Lucia, dove serviva anche vermicelli e buon vino a marinai e studenti dal 1919. La bellissima sala liberty è degli Anni Venti, opera delle mitiche imprese che costruirono i lussuosi palazzi e alberghi sui lungomare di via Sauro e via Partenope. La veranda sull'ondeggiare delle barche è poesia, dove amava scrivere versi E. A. Mario, autore dell'immortale canzone "Santa Lucia luntana". Il sorriso squisito che accoglie è di Elvira Chiosi, nipote della Bersagliera, custode della cucina luciana verace.

Claudio Guagnini

# I macarons di Pascal Caffet le praline e il genio francese

*Boutique in San Vittore del campione del Mondo*



di MARCO MANGIAROTTI

**PASCAL.** Penso, dunque sono. Pascal Caffet ha un pensiero forte e creativo della grande pasticceria. Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Champion du Monde des métiers du dessert, non per caso, ha aperto la sua boutique a Milano in via San Vittore 3. Che è una fenomenale esplosione di colori pastello, forme esatte come la libera scienza che le crea. Olivier Gallo, originario piemontese, è il gran cerimoniere di un luogo che appaga prima l'estetica e la cultura, poi il naso e il palato. Praline, macarons, eclairs e le tartes da competizione firmate dalla Maison. «Abbiamo unito artigianalità e tecnologia - spiega Olivier -, tutto viene prodotto nei nostri laboratori dello Champagne, arrivano a Milano

abbattuti...e sono ancora più buoni (lo diciamo chiaramente ai nostri clienti). Il nostro cioccolato viene selezionato in Venezuela e Brasile, le nocciole le compriamo ad Alba, il pistacchio in Iran, perché dopo quello siciliano di Bronte è il migliore. Ma costa meno. Perché i nostri prezzi sono nella media delle pasticcerie di Milano, forse meno».

**LE PRALINE** sono un accostamento geniale di bianco, nero, latte, frutta secca e disidratata

(l'uva), frutti di bosco, contrasti di acidità in bicchieri che richiedono un cucchiaino verticale per poi scoprire i gusti separati. «C'è la panna - sorride -, è la nostra tradizione, senza esagerare. I colori dei macarons vengono dagli ingredienti e usiamo solo prodotti naturali. Il flor de sal bretone, s'intende».

Come nelle éclairs di caramello salato, di pistacchio, di mandorla o di cioccolato fondente, le torte -scultura, «dove si mangia tutto e i bambini leccano il piatto». Le

Caffet Gourmands cremose (pistacchio e cioccolato, foresta nera, cocco esotico). La frutta, francese o esotica al gusto fresca. Le golose creme spalmabili. Geniali. «Abbiamo provato a rifare la nutella, impossibile. Allora abbiamo inventato questa». Più di 50 per cento nocciola, la persistenza della crema rotta dal caramello croccante della granella tostata. Indicabile come la morbida e ricca voluttà dei macarons.

**COLORI DA MANGIARE**

I famosi macarons di Caffet, la torta con cui ha vinto il campionato del mondo, sotto i 60 euro, la progressione cromatica della vetrina in San Vittore 3. E Olivier Gallo, il gentile padrone di casa

**STELLATI**

Menù Carlo Cracco  
e Pratum Maschio  
a Identità Golose

**IDENTITÀ** non solo golose nel ristorante del più importante brand italiano nel mondo. Sono attesi il Segretario Generale dell'Onu Ban Ki Moon e il Presidente Mattarella, menù di Carlo Cracco in compagnia di Anna Maschio della gloriosa distilLeria. Claudio Ceroni, il vero boss, conferma: «Per noi Expo è stato un successo straordinario». Sentiti tutti gli amici gourmet, confermo: quasi impossibile prenotare. Amato quasi tutto, dall'incontro dei ricci di mare col finocchio a quello fra rognone e ostrica, con un gioco fra consistenze e cotto crudo stupefatto. Il classico Tuorlo d'uovo marinato, zucca, amaretto e senape, un interessante Riso al pomodoro, limone e cumino, lo spiazzante Peto di piccione al caffè. Curioso il nero di seppia nel dolce e poco più. Bella scoperta Il Manfredi bianco 2014, viaggio di Muller e Traminer in Basilicata, grande il Frappato Doc Vittoria 2014 che sta portando in alto la cantina Valle dell'Acate (selezione di Cinzia Benzi).

Anna mi ha fatto provare il raro e prezioso Pratum di Bonaventura Maschio, dove prevalgono le erbe naturali rispetto alle ricette speziate. Ha fatto capolino Domenico Della Salandra che è poi partito con Identità, destinazione Londra, per uno show a due di pizza gourmet. Molto importante perché gli inglesi stanno lanciando un format di lusso, una generazione avanti rispetto a noi, che pensiamo alla pizza gourmet guardando solo materia prima, invenzione, prodotto. Tutte cose che loro non sanno e non hanno, ma locali esclusivi e pubblico sì. La lezione del caffè scotta e macchia ancora.

Marco Mangiarotti

**ANDY** è l'icona a sorpresa. Sta conquistando sempre più i visitatori di Expo, il ristorante del padiglione della Slovacchia, dedicato a Andy Warhol, nato proprio da genitori slovacchi. Si inizia con i panini tipici (3 Euro): sapido quello con bryndza, formaggio morbido locale, mentre ha sentori animali lo spalmabile di salsiccia. Antipasto caldo, la golosa Salsiccia di Trenčín al forno (8 euro): speziata e piccante, è servita con rafano e senape. Ottimo il pane di accompagnamento. Eccezionali le caratteristiche

**LA GUIDA ULTIMI CONSIGLI PER I RISTORANTI DI EXPO: SLOVACCHIA****Salsiccia e gnocchetti nel nome di Warhol**

minestre. La strepitosa Hubová biela polievka (8 euro) è a base di funghi, molto usati nella cucina slovacca: è bianca, leggermente aspra e contiene anche patate e uova; magnifico il suo registro dolce-acido, davvero indimenticabile.

Più densa la Prívarky (8 euro) di lenticchie con palline di carne, uova e paprica, un trionfo di

agrodolce speziato con elementi croccanti. Imperdibili i due formati di pasta slovacca per eccellenza che rappresentano i piatti nazionali. Halušky di bryndza (12 euro), gnocchetti conditi con un formaggio di pecora che dà uno splendido gusto dolce e pancetta frita. Quindi gli Strapačky (12 euro), sempre gnocchetti ma conditi con salsiccia, cavalletto aspro e cipolla frita: pura ghiot-

toneria. Un po' secca la coscia di anatra all'arrosto (16 euro), ma è delizioso il contorno di cavoletti rossi e lokše, frittelle di patate fatte in casa.

Il dolce imprescindibile è il tradizionale Trdenlnik (5 euro), sorta di grande cannolo senza ripieno, cotto in forno: l'impasto si può declinare ai gusti di vaniglia, cannella, noci o papavero.

Su questi piatti, regge bene un vi-

no bianco aromatico come il Palava "1" D.S.C. VH 2013, incrocio di Traminer e Müller Thurgau mutuato dalla Moravia, disponibile al bicchiere (4 euro). La birra da provare è invece la 12° della Zlatý Bažant (4 euro), densa e luppolata. A fine pasto, d'obbligo l'assaggio del Tatrataea (2 euro), liquore di 52% a base di tè nero, erbe di alta montagna e frutti: una bomba corroborante. A conferma che quella slovacca è la gastronomia europea più sorprendente di tutta Expo.

Domenico Liggeri  
www.storienogastronomiche.it