

NUOVI RITI COLAZIONE NEI FORNI

Pane e fantasia

Il breakfast fra *siilatini* e *michette*.

L'idea dello chef belga Alain Coumont di Bread & breakfast sta diventando internazionale: prima colazione o lunch leggero consumati fra banconi e scaffali con specialità da forno. Il successo della catena Le Pain quotidien (www.lepainquotidien.com) è iniziato con boulangerie-café a Bruxelles e Anversa, moltiplicatesi a New York, come al 1131 di Madison avenue (tel. 00121324900); da poco ha conquistato la sofisticata Beverly Hills (St. Monica boulevard, tel. 0013108591100). Roma apprezza le sue specialità in via Tomacelli 24-25 (tel. 0668807727). Inaugurazioni più recenti a Dubai negli Emirati Arabi e a Istanbul (foto) in Turchia. Ovunque pani di farina biologica, lavorati in modo certosino, come quello al farro, all'avena (circa 8 euro al chilo) o la celebre baguette francese (2,75



euro) e una colazione o uno spuntino leggero (insalata di gamberetti, 15 euro).

In Italia è appena nata una catena simile, Redipane Bakery Café (www.gmg-partners.it) a Bologna in via S. Gervasio 1 (tel. 051266050), dalle 7 alle 21. Oltre 100 specialità di prodotti da forno (focacce bio-

logiche e brezel bavaresi), e al tavolo colazioni con yogurt e cereali (3 euro dolce compreso) e spuntini come il Forlì, ciabatta con pâté di olive e verdure al forno (7 euro). Prossime aperture a Imola e Montecchio. A Torino prima colazione

alla panetteria-café Duca '90 (c.so Duca degli Abruzzi 90, tel. 01159571), le cui ciambelle e dolci sono migliori di quelli di Nonna Paperina (1,30 l'una). A Milano tappa obbligata per un breakfast contemporaneo da Pane & Caffè (via G. Murat 70, tel. 02606194).

(Alberto Valloni)

UN PIATTO DI LAMBS'WOOL

Il lambs'wool non è un golfino di lana ma una purea di mele con birra e cannella. Il black pudding non è una crema di cioccolato ma una salsiccia di sangue di maiale e grasso di rognone. Con il formaggio non si chiedono cracker, che in Gran Bretagna sono pacchetti con petardo e regalo, ma dei

cheese biscuit. E il Welsh rabbit non è un coniglio del Galles ma formaggio fuso su toast. Per decrittare le bizzarrie del vocabolario anglosassone, più frustranti a tavola, Renata Beltrami e Silvia Mazzola, da 20 anni a Londra, hanno scritto «La lingua nel piatto» (Golosia, Mursia, pag. 230, 17 euro), utilissimo manuale, completo di tic, etimologie e ricette, che spiega come orientarsi e ordinare con sicurezza.

(F.F.)

IL RISTORANTE

di FIAMMETTA FADDA

Menu al profumo di malvasia

Cucina siculo-zen da Capofaro a Salina nelle isole Eolie

Fu cotta solenne quella che sei anni fa spinse Lucio Tasca d'Almerita ad acquistare la struttura sulla punta del faro tra i villaggi di Malfa e Santa Maria in cima all'isola di Salina: 150 gradini scavati nella roccia per toccare il mare, profumo di ginestre, vigne abbandonate, cielo blu indaco, silenzio. Panarea,

Stromboli, Lipari sullo sfondo. Adesso Capofaro è un resort per non più di 36 ospiti con casette eoliane, una piscina, un direttore suadente e abbronzato, un bar e un ristorante aperti la sera anche ai clienti di passaggio.

Circondati da 5 ettari di curatissimi vigneti di

malvasia, davanti a tramonti assoluti, si sorseggiano i vini del padrone di casa. Intanto si consulta la carta di Toni Levantino, 25 anni, del posto, che fa una sorprendente, personalissima cucina nata dall'incontro tra i piatti dei monsi assimilati dal cuoco dei d'Almerita, la tradizione popolare e quello che offre l'isola, a cominciare dalla



malvasia. Ho provato e approvato con lode il tronchetto di tonno agli agrumi e malvasia, i sedani al pesto di finocchietto, gli spaghetti con uova di pesce, menta e mandorle, la tagliata di tonno su insalata di arance. E mentre il cielo vira verso un cuscino di stelle, una granita alla malvasia e menta suggella la miglior dining experience siculo-zen della stagione.

Capofaro, Tenuta Capofaro, via Faro 3, Malfa Salina, Isole Eolie (Me), tel. 0909844339. www.capofaro.it.

BOMBAY, C'È LA GUIDA CHIC



OFLORENE ASCI

Edifici neogotici e sculture colossali, grattacieli e bazar negli acquerelli che illustrano come in un'istantanea l'affascinante Mumbai (Bombay), nono carnet di viaggio di Louis Vuitton (60 euro). Omaggio all'India della maison che nel '900 riceveva sofisticati «special orders» da principi, come il portaservizio da tè per il maragà di Baroda, ora al Museo LV d'Asnières. Info: www.louisvuitton.com.

IL VINO SI FA MARMELLATA

La gelatina di Fojaneghe è un nettare prodotto dall'antica azienda Conti Bossi Fedrigotti di Rovereto in Trentino nella tenuta di famiglia da 600 anni, dove da tre secoli fanno vino e ora la prima marmellata con mosto di vino. Da gustare con formaggi piccanti sapori di montagna come il malga, carni di maiale e selvaggina e su pane imburato, con un corposo rosso Fojaneghe doc. Una gelatina prodotta con l'uva Fraga di una pergola: colore ambrato e sapore di fragola. Il vigneto è gestito da Pupi Visconti di Modrone, sorella della scrittrice Isabella Bossi Fedrigotti. Vasetti da 5 euro. (Tel. 0464439250). (Januaria Piromallo)

