

Riso, birra e il genio di Campanile

Non nominiamola nemmeno quell'ombra che ci volazza sopra, facendoci tremare dalla punta dei piedi sino alla cima (si fa per dire) dei nostri conti correnti. Facciamo finta di niente. E godiamoci il Natale tutto intero, senza escluderne i risvolti più effimeri. Cesto di Natale sia, dunque. Sia pure rispettando l'etica del portafogli e delle dinamiche commerciali. Prima tappa da Bottegas, miniera di prodotti bio a filiera corta. Qui prendiamo una cassetta della frutta (alternativa a costo zero del classico cesto), un meraviglioso salame di coscia dell'azienda Lecchese Marco d'Oggiono (12 euro circa per 6 etti) e un chilo di riso carnaroli della Lomellina (azienda La Gallinella, 7 euro al chilo). Tappa numero due al Banco di Garabombo per i

Bianco

Tappa numero due al milanese Banco di Garabombo per i formaggi della Cascina Carena

formaggi della Cascina Carena: una splendida crescenza (2,40 euro, la confezione da 2 etti), il pannerone (4,80 euro, 274 gr.) e la classica raspadura lodigiana (4,65 euro la vaschetta da 242 gr.). Il cotechino sarà quello della macelleria Sirtori: lo fanno in proprio ed è bio (8/10 euro per mezzo chilo circa). Per i dolci scegliamo il panettone di Doppio Zero, ottimo panificio in zona Navigli (22 euro al chilo) e la fiabesca palla di cioccolato fondente (contenente una sorpresa non meno deliziosa) di Gelato Giusto (8 euro). Da bere, tanto per cambiare, bollicine di uno dei migliori birrifici italiani: la birra natalizia Kerst riserva della Extraomnes di Malgrate, in vendita solo al BQ di via Losanna (5 euro, 33 cl). E da leggere? «Celestino e la famiglia Gentilissimi», dal genio di Achille Campanile. Pagine esilaranti che parlano di banchetti e di un ospite indesiderato (Bur, 9,50 euro). Vi ricorda, per caso, qualche pranzo di Natale?

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cultura & Tempo libero

Sotto l'albero La spesa delle feste di tre esperti gastronomi

Cesti di Natale