

☛ Milano e l'éclair, rinato grazie a tre guru della pasticceria

«Un colpo di genio»

Mariella Caruso
@mariellacaruso

Il conto alla rovescia è già cominciato: rimangono soltanto 17 giorni, fino al 10 maggio, per assaggiare l'éclair limited edition farcito con crema al limone di Sorrento, limone confit, croccantino alla mandorla e grué di cacao, ricoperto da una ganache montata alla mandorla e decorato con perline di cioccolato al caffè, limone confit, mandorle tostate e sabbiate, petali in cioccolato fondente e briciole di caffè.

TRE PER QUATTRO • A dare vita al nuovo gusto del pasticcino francese, disponibile da Peck (via Spadari, 9) e nei tre locali milanesi de L'Éclair de Génie (corso di Porta Ticinese, 76; via Paolo Sarpi, 61; piazzale Baracca, 6) a 5 euro, sono stati Christophe Adam - il pasticciere francese che, 6 anni fa, decise di rispolverare il mito di questo dolce la cui parabola sembrava irrimediabilmente discendente con una serie di negozi monoprodotti - con Galileo Reposo, pastry chef di Peck e Valerio Cambieri, responsabile del laboratorio milanese de L'Éclair de Génie.

STRATEGIE • «La collaborazione con alcune insegne delle città dove apriamo



nei nostri negozi è una delle strategie per fare conoscere gli éclair», spiega Christophe Adam che a 45 anni, grazie alla sua intuizione e alle sue apparizioni tv come giudice nel talent *Master Pasticcere di Francia*, è uno dei 50 uomini più influenti d'Oltralpe. «Il



mio "colpo di genio" è stato applicare a un dolce classico i capisaldi della stagionalità degli ingredienti e della creatività», ha sottolineato Adam che ha presentato personalmente il pasticcino a Milano. «Conoscevo Peck perché ho lavorato da Fauchon in Francia, non conoscevo Reposo che, con Valerio, è stato bravo a mettere insieme limone, caffè e mandorla, tre gusti che in Italia conoscete bene perché l'espresso è un'istituzione e mandorla e limone sono vostri must in pasticceria. Combinati, danno all'éclair un inconfondibile tocco d'amaro e fruttato».

☛ Appuntamento in Darsena, nel weekend. Ma come si prepara?

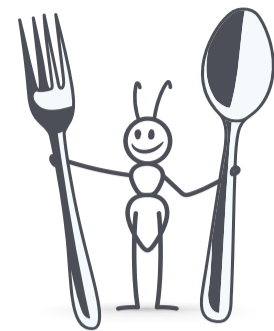


Stammpot burger per il Re

Nei Paesi Bassi lo Stammpot burger è un'istituzione. Il panino croccante, rigorosamente artigianale - farcito con una speciale salsiccia affumicata, purè di patate e verdure, cipolle e pancetta, che ha mutuato il suo nome dallo Stomper, lo schiacciapate che

si usa per fare il purè - sarà il protagonista del prossimo fine settimana nei Giorni del Re alla Darsena. Perché i Giorni del Re? Perché proprio il 27 aprile è il compleanno del re Guglielmo Alessandro d'Olanda. La festa, rigorosamente arancione, si

svolgerà ai tavoli del Vista Darsena dalle 18.00 di venerdì e per tutto sabato e domenica con Stammpot burger a 8 euro e fiumi di birra. Ma, per chi volesse provare a fare a casa lo Stammpot Burger, ecco una semplice ricetta: lessa le patate sbucciate a pezzi grossi in acqua salata; scolale e schiacciate con lo schiacciapate aggiungendo poco latte fino a ottenere un purè denso e "grosso". Metti in padella - a fuoco lento - della pancetta affumicata un po' grassa a dadini e falla soffriggere col proprio grasso. Aggiungi cipolla a dadini e fai ammorbidire, poi condisci il purè con questo mix e aggiungi una verdura a scelta (indivia, crauti o porro) nella stessa quantità delle patate. La verdura va schiacciata con lo schiacciapate insieme al purè oppure mescolata bene con il cucchiaino di legno fino a risultare un'unica massa condita. Prepara gli hamburger e servili nel panino o al piatto. **(M.Car.)**



LA FORMICHINA

Ventesima tappa



Un posto a Milano per le materie prime

📍 Via Cuccagna 2, Milano
☎ 02.54.57.785

Il giudizio di **Lalla Formica**

Nel cuore della vecchia Milano, tra corso Lodi e viale Umbria, all'interno della Cascina Cuccagna vi imatterete nel ristorante Un posto a Milano. In cucina c'è Nicola Cavallaro, che a pranzo e cena, da martedì a domenica, spignatta utilizzando materie prime di qualità la cui provenienza è indicata sulla carta. Il pollo ruspanate, per esempio, è della fattoria La Fornace di Montechiaro d'Asti, la carne di razza piemontese della Macelleria Oberto di Roddi in provincia di Cuneo. La cucina è semplice e cambia con le stagioni.

I rigatoni alla gricia con fave fresche e pomodoro appassito (12 euro) è un piatto di questa primavera in cui il guanciale è sostituito dalla gola di suino nero di Parma. La griglia è sempre accesa. Può finirci il pollo, dopo la marinatura in stile tandoori, o la bistecca servita con patate al rosmarino e verdure dell'orto. Disponibili anche piatti vegetariani - ottimi gli arancini alle ortiche biologiche con Taleggio dop filante - e vegani come l'hummus di ceci neri delle Murge e ceci bianchi fritti croccanti, serviti con verdure all'agro cotte e crude. Tra i dolci il decantato tiramisù in tazza, forse, è un po' troppo "ricco" per essere ben apprezzato all'fine del pasto.

👍 **la semplicità della cucina**

👎 **il tiramisù troppo ricco per fine pasto**