



Mangiare & bere

CON IL PESCE IN VETRINA

**Menù a scelta al Centro Ittico
Il fascino autentico del pane**

maestria. Con attenzione anche alle nuove esigenze dietetiche: molti piatti portano l'asterisco che segnala il basso contenuto calorico. Notevole, per contro, l'assortimento della pasticceria, di alta scuola. Cantina fornitissima (ma si può anche chiedere il vino a bicchiere). Ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia, piazza Duca d'Aosta 9, telefono 6785.

ARTE. Nel lontano 1931 Luigi Balzaretti aprì il negozio: vendita vini all'ingrosso. Gianfranco, il figlio, entra in ditta nel '49. Con lui l'insegna diventa L'Arte del Vino, le bottiglie sostituiscono botti e damigiane; l'assortimento si allarga alla produzione di tutta Italia. Balzaretti ha frequentato i corsi dell'Istituto Enologico di Conegliano, sa scegliere tra le etichette, conosce il gusto dei milanesi (e cerca di affinarlo, proponendo a scadenze regolari delle giornate di degustazione: prossimamente, l'assaggio

dei vini Doc dei Colli Piacentini]. Il negozio è grande, la disposizione razionale, i vini italiani, ordinati per regione, sono più di seicento. Qualche nome: Bisol; Livio Felluga, Abbazia di Rosazzo, Dorigio tra i bianchi. Tra i rossi Hofstätter, Ca' del Bosco Fontanafredda, Der, Cantina Sociale di Santadi. Nel locale dei vini da dessert, oltre a sua maestà Château d'Yquem, i nostri Moscato, sia spumante che passito, Verduzzo, Torcolato, Dindarello e la rara Malvasia-vino da messa di Bava (39mila). Per le bottiglie da brindisi c'è solo l'imbarazzo della scelta. Così come per i distillati, nazionali e stranieri. Molto ampia anche l'offerta di specialità gastronomiche, dolci e salate. Enoteca L'Arte del Vino, Via Ferrante Aporti 9, telefono 2847516; chiuso il lunedì pomeriggio.

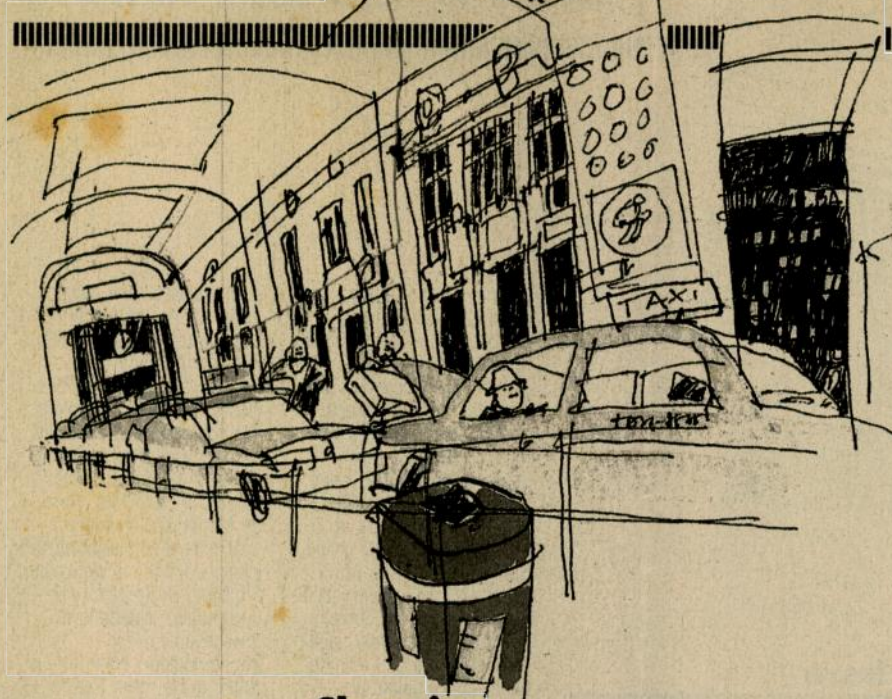
PESCE. Una volta era soltanto pescheria, negozio al dettaglio di tutto quel che

di fresco arrivava a Milano dal mare. È ancora un bel punto vendita molto fornito: dal pesce azzurro alle ostriche, passando per frutti di mare e le varietà più pregiate. Sul grande banco inclinato, su distese di ghiaccio, molte cose si muovono ancora: la freschezza è di casa. Ma il Centro Ittico è anche ristorante. I primi mesi di apertura tanti milanesi hanno scoperto con gioia il "visto e preso": scegliere in vetrina quel che si vuole mangiare, indicare il modo di cottura (griglia, bollito e così via), sedersi ad aspettare il piatto. Magari gustando per antipasto una dozzina di ostriche e di tartufi di mare (26mila). La sala ristorante non è di grandi dimensioni (ma qualche tavolino si rimedia anche in pescheria) e dà la curiosa sensazione di trovarsi in un posto di vacanza. Ecco la piccola carta, oltre quella "a vista": il gran misto di antipasto è ricco davvero

(zuppa di cozze e altre conchiglie, salmone marinato, gamberi, insalata di piovra). Di primo, spaghetti allo scoglio o alle vongole veraci e linguine con gamberi (da 12 a 18 mila). Il secondo può essere pesce nobile (orate, branzini e così via, sulle 28mila lire), grigliata di gamberoni (30mila), pesce San Pietro, rombo, fritto misto (23mila). Sono alcuni esempi, la scelta, come detto, è limitata solo dagli arrivi giornalieri. Si chiude, bene, con il gelato al limone. Breve la selezione di bottiglie (bianco, è ovvio). Notizia: è anche take-away. (Centro Ittico, Via Ferrante Aporti 35 telefono 26143774; aperto a mezzogiorno da martedì a sabato e, di sera, mercoledì, giovedì, venerdì). **PANE E VINO.** Pane che sa di pane, cioè di buono. Segreti? Farine di qualità, olio extravergine di oliva, niente additivi, lievitazione naturale, forno all'antica. La panetteria Piazza sponde profumi fragranti da venticinque anni in via Settembrini, ma Angelo Piazza fa il panettiere da quando aveva undici anni. Tutta la famiglia è coinvolta nell'azienda, ciascuno con un compito. La signora Angela al banco, sempre sorridente, aiutata dalle tre figlie; il maschio aiuta il papà in laboratorio. Alessandra ha frequentato la scuola di pasticceria, elabora decine di torte tra cui, speciali, crostate di frutta, sfoglie, strudel, meringate ai frutti di bosco, torta Delizia. Monica è sommelier, e brava. Non stupisce che la limitata selezione di bottiglie sia di alta qualità. C'è poi l'etichetta della casa: i Piazza producono, nei propri vigneti di Vinchio d'Asti, un signor Barbera, un cru. Si chiama Bracco Mie Gioie, ed è un bicchiere potente, vecchio stile, pieno

e strutturato. Una bella sorpresa per gli enofili, a un prezzo modesto: 7.800 lire, per l'annata '89. Goloso il reparto biscotti e pasticcini da tè. Completano tutta una serie di specialità firmate e di alta qualità: le paste di Conforti, Latini, Cocco; il caffè Mrs. Rose; i tè Magor Williamson; i cioccolatini di Salisburgo e i chicchi di caffè al cioccolato; i biscotti di Sassello e le irresistibili "civetterie al cioccolato" di Monteriggioni; confetture e salse di Ca' della Pasina; le farine da polenta della Valtellina; i porcini secchi di Cuneo. (Panificio Piazza, Via Settembrini 41, telefono 6694171; chiuso il lunedì). **TOSCANA.** La cucina a vista è il migliore dei biglietti da visita. Il Giglio Rosso è un buon ristorante toscano, lavora con materie prime di qualità, offre un'atmosfera semplice e cordiale. Ci si trova bene, insomma. Di antipasto, bella scelta sia di pesce che di verdure e affettati (posciutto al coltello, granseola olio e limone, trevisana alla griglia, misto mare, ad esempio: tra le 12 e le 15mila). Di primo, pappardelle all'emiliana, pennette con fiori di zucca e salmone fresco, pepata di cozze e vongole, gnocchetti pomodoro e basilico. Dalla griglia, ecco la classica tagliata oppure il gran misto di pesce. Molto buono l'agnellino da latte al forno. Fino a che la stagione lo consiglia, c'è il bollito misto, con diversi tagli di carne. Altri suggerimenti; la trippa alla fiorentina, il galletto alle braci, il fritto di mozzarella e zucchine. Per finire, provate i bigné con crema pasticcera, specialità della casa; oppure, panna cotta o sorbetti. Un pasto tipo parte dalle 50mila lire. (Ristorante Giglio Rosso, Piazza Luigi di Savoia 2, tel. 6694174; chiuso il sabato e la domenica).

in città
week end



Shopping

UN UOMO IN ROSA

Colori pastello per la moda primavera
e «sotto» torna il tempo del baby doll

L'UOMO IN ROSA. Di fronte alla stazione, attraversata tutta la piazza, apre le sue vetrine una grande e insieme elegante bottega di abbigliamento maschile. Come vestirà il nostro compagno di vita nella prossima bella stagione? Di chiaro. Chiare sono le giacche a disegni Principe di Galles che navigano tra il beige e il verdino; colori pastello di ritorno per le magliette polo e i pullover da annodare sulle spalle quando rinfresca l'aria (la tonalità più attraente è il rosa); tinte chiare per le camicie, in massima parte a quadretti tipo grembiuli dell'asilo; colori solari persino per le cravatte che, in più, hanno la fissazione degli animalotti, soli o in compagnia (la tartaruga e la lepre, la volpe e l'uva, l'elefantino, il canguro, il cane dalmata, costano dalle 60 alle 80mila lire). Per il tempo libero: giacconi fatti con materiali impermeabili sintetici, di grande leggerezza (dalle 400 alle 500mila lire); impermeabili

della stessa microfibra setosa (340mila lire). Un gradito ritorno: le magliette polo sono nuovamente anonime, niente firme o marchi di fabbrica. In compenso è possibile far ricamare le iniziali, come succede per le camicie: 5mila lire a lettera. (Bardelli di Crivelli, piazza Duca d'Aosta 8/b telefono 6694460). **GONNE LUNGHE.** Dovessimo dire come vestirà la donna nei futuri mesi di bel tempo, diremmo: come le pare. Assodata questa libertà, vale la pena di dare un'occhiata alle vetrine di Biffi, che ha aperto la sua bottega di fianco alla Stazione Centrale quasi trent'anni fa. Ci sono belle gonne lunghe, di seta a pois o fiorellini, abbottonate davanti (dalle 260 alle 310 mila lire); gonne lunghe di jeans rossissimo (80mila lire); pantaloni larghi e svolazzanti, oppure perfettamente calibrati; belle giacche per le sere in città (da 230mila lire in avanti),

curiosi abitini a fiori, lunghi, stile America anni Quaranta; deliziose camicette senza maniche che si annodano alla vita (a partire da 60mila lire), in memoria dei primi anni Sessanta. E per il gilet? lavorato a maglia con riquadri di lino e di corda, assemblati a patchwork (intorno alle 200mila lire). Biffi, via Fabio Filzi 45, telefono 6686700. **BABY DOLL.** Sotto il vestito è sempre meglio qualche cosa, specialmente se intrigante. Decaduti i colori truci, la biancheria ha ripreso le tonalità che le competono, l'azzurro dolce, il bianco avorio, il rosa cipria, ancora più eleganti se applicate alla seta (un insieme di calotte, reggiseno e slip, seta e pizzo, dalle 200 alle 220 mila lire). Per chi invece preferisce la caloticità ginnica del body, la scelta è vastissima: di vellutino stile olimpionico, nei colori blu e bianco (50mila lire); tanto leggeri e carini da diventare sottogiacca (in seta azzurra o blu: da 65 a 93mila lire).

Ma il grande atteso ritorno della stagione è il baby doll: scollato, leggermente ampio, giustamente corto. E senza mutandine. (140 mila lire il tipo a fiori). Da Intima Oggi, via Vitruvio 43, telefono 6693224. **RISPARMIO.** È interessante trovare belle scarpe, di nome garantito, che costano anche meno della metà. Rufus è uno stocchista e le sue calzature (per ora invernali, ma presto anche primaverili) oscillano, per i maschi, dalle 50 alle 65mila lire per arrivare ai casi rari di 90 mila lire. Per le donne, si va dalle 35 alle 60mila lire. Per i bambini dalle 12 alle 30mila lire. Attualmente, le scarpe più divertenti di Rufus, destinate alle ragazze giovani, sono di vernice rossa, gialla e nera: laccetto, punta rotonda stile Minnie di Topolino. (Via Vitruvio 35, telefono 2049648). **L'ESTATE IN BORSA.** Se la primavera esige ancora borse cittadine, di pelle

elegante e di struttura solida, l'estate allarga gli orizzonti e affranca dagli schemi. Per la stagione più libera dell'anno, Bonera ha preparato canestri a strisce di pelle che contengono un sacchetto colorato di lucido gros-grain (nelle tinte solari del verde, del rosa, dell'arancio, 70mila lire). Oppure tessuto di lino pesante, in colori neutri, accompagnato con finiture di pelle, per grandi sacche, e capaci tracolle: un tipo di borsa che sta comoda sotto l'ombrellone, ma si sfigura con il tailleur di città. Per chi ama un genere più classico, la borsa di primavera-estate sarà di pelle (camoscio speciale, o materiale plastificato), nei colori blu, cuoio, ocra; le forme tendono a ridursi in larghezza per avvantaggiare la profondità. I prezzi: da 130 a 220mila lire per la pelle; da 90 a 140mila lire per il plastificato. (Bonera, via Pirelli 19, telefono 66986488).

Stazione Centrale

Artigianato

PRONTO SOCCORSO VALIGIE

Nella vivace via Fara, Clelia Gamenara vende scarpe. Ma, e questo è il risvolto più interessante, fa lavorare macchine che aggiustano manici e strappi, cambiano le cerniere di borse, borsone, sacchi da viaggio, valigie di qualsiasi materiale.

Poiché la disponibilità a riparazioni artigianali del genere è difficile da trovare a Milano e le rotture molto frequenti, questo è un indirizzo prezioso.

La bottega è aperta anche durante l'intervallo di mezzogiorno. (Via Fara 4, telefono 6694533).