

Delizie

PAOLA SINIRAMED

A prova di carne

Pietro Leemann (*a destra*) è un nome già ampiamente noto ai cultori della cucina vegetariana. Ma sta conquistando anche chi fino a ieri riteneva che un pranzo era tale solo con un filetto alto due dita nel piatto. Leemann cura la scelta dei prodotti, tutti naturali, la cottura, veloce e sana, la composizione dei menu. E presenta alla fine piatti gioiosi, ricchi di colori e profumi che fanno ricredere anche i più diffidenti. Per chi

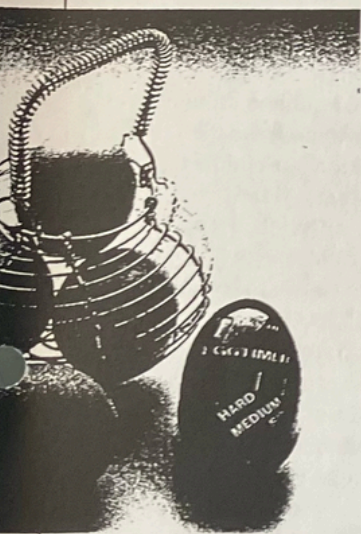


voglia imparare a preparare i ravioli di melanzane con pesto allo scalogno e zenzero piuttosto che il pâté di ceci o la bavarese di peperoni e molto altro ancora, Leemann

dà appuntamento in ottobre a Le Oche di Bracchio, sul lago di Mergozzo, per un weekend (sabato e domenica, costo intorno alle 500mila lire) all'insegna di relax, cultura e

ghiottoneria. Per informazioni ci si può rivolgere direttamente a Pietro Leemann, nel suo ristorante milanese, il Joia (via Panfilo Castaldi 18, Milano, tel. 02/2049244).

Tiene il tempo. Eggtimer arriva dagli Usa e consente di bollire a puntino le uova (molli, medie o sode). È un sensore di calore in mate-

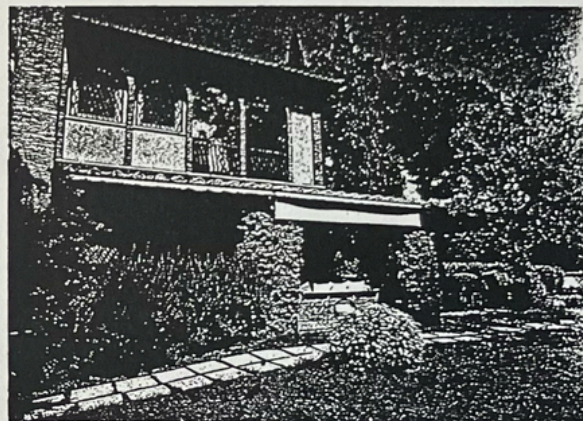


riale acrilico: messo nell'acqua con uova, cambia via via colore (da rosso vivace a rosso scuro, quasi nero) sulla scala graduata, indicando il punto di cottura. Tiene automaticamente conto del numero delle uova messe nella casseruola, della quantità dell'acqua e perfino dell'altitudine (20mila lire, da Ovat, viale Sabotino 20, Milano, tel. 02/58309976).

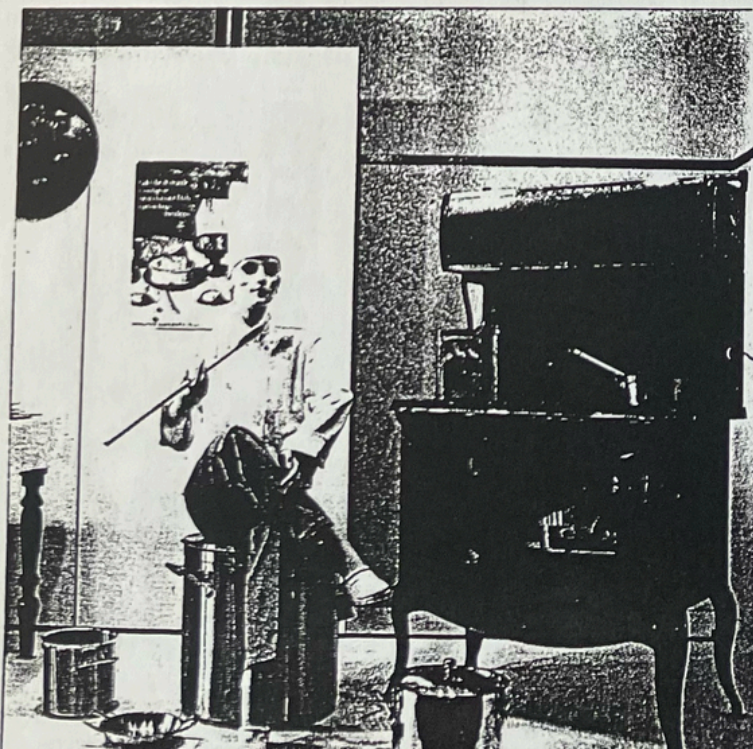
Le ricette del dottore

Già nel passato ha sedotto, tanto per citare, Nerone e il Re Sole, Rossini e Alexandre Dumas.

Questa volta alla passione per la cucina ha ceduto un medico romano, Luigi Bergeretto, che continua a esercitare la professione al mattino mentre il pomeriggio e la sera si dedica al suo ristorante-club (*a destra*). Lo ha aperto ristrutturando, con l'aiuto della moglie architetto, la casa di famiglia, un bel casale nel verde, alle pendici dei castelli romani. Fra le ricette del dottore, un tempo privilegio solo degli amici più stretti, i ravioli di fiori di zucca, le linguine al nero di seppia e gamberi, lo sformato di tagliatelle allo speck, il petto d'oca al profumo d'arancia, il pesce spada al cartoccio rinchiuso in una sottilissima pasta sfoglia. E tanti irresistibili dolci. Una cucina



ricca di colore e di freschezza, con un occhio alla gola e un altro, neanche a dirlo, alla salute (Club La Tavola Rotonda, via Galleria di Ciampino 5, Roma, tel. 06/79847862).



Spazio ai ricordi

La milanese Alberghiera Medagliani, che dal 1860 fornisce utensili altamente professionali alla ristorazione italiana, si è di recente allargata in un ampio spazio su due piani, non lontano dalla vecchia sede di via Razza, arricchendosi fra l'altro di teche dove vengono esposti antichi e curiosi strumenti di cucina (*a sinistra*) nonché di scaffali che offrono molti e preziosi libri, naturalmente di gastronomia: (Alberghiera Medagliani, via San Gregorio 43, tel. 02/66983073).