

UNO SPIEDO D'OTTIMISMO



AMUSE-BOUCHE
CRISTINA VIGGÈ

Ci vogliono un'enorme fetta d'entusiasmo, un pezzetto di pazienza e una buona dose di tenacia per realizzare un succulento spiedo d'ottimismo.

Il tutto condito con gli aromi della passione e della dedizione, capaci di tener saldi gli intenti. E irrorato dall'ingotolo del talento, che dà il sale al saper fare.

Ecco allora che il piatto è pronto, fragrante e fumante, per esser portato a tavola. Vestita di lusso o vestita di niente. Poco importa. L'importante è che sia gioiosa e luminosa. Come quella di Villa Franciacorta, la maison dove Roberta Bianchi e Paolo Pizziol accolgono con serenità i loro ospiti, servendo proprio un rustico spiedo bresciano. Simbolo di bontà e di rilassata convivialità. Perché è l'unione che fa la forza e che accende il fuoco del pensare positivo. Ed è l'aver sempre il sorriso sulle labbra a regalare grinta, fiducia e audacia.

Lo sa bene Moreno Cedroni, fiero d'affrontare un anno importante, celebrando i suoi primi cinquant'anni, i trenta della sua gustosa Madonnina del Pescatore e i venti del suo matrimonio con Mariella, splendida musa e maestra di sala.

E lo sa bene pure Andrea Berton, che ha deciso di ripartire con energia da "zero", in una cucina super all'avanguardia, in un salottiero ristorante tutto nuovo e in una Milano in itinere verso un futuro prossimo venturo.

Metropoli contemporanea e in perenne cambiamento dove brillano pure i radiosi modi gentili di Chiara Wang Pei e di suo marito Yike Weng, illuminati ristoratori cinesi che, dopo aver ben consolidato il successo del Bon Wei, hanno recentemente inaugurato un locale fascinoso quale il Dim Sum. Orgoglioso di dispensare felicità in piccoli bocconi delicati e prelibati, preparati con assoluta cura e accompagnati dalla floreale verve dello Champagne Perrier-Jouët.

Perché si sa, la bollicina è intrinsecamente briosa e mette di buonumore. Tant'è che il giovane Antonio Pappalardo, nella sua bresciana Cascina dei Sapori, propone pizza d'autore con franciacortini calici firmati Contadi Castaldi.

E Vergani? Ha aperto la sua bottega-boutique nel cuore della meneghina città.

Servendo il panettone tutto l'anno. Anche in versione singola fetta e sfornato caldo caldo ogni mattina. Da assaporare con un cremoso cappuccino, con un profumato tè alla cannella o con la barabajada, ambrosiana summa di caffè e cioccolata. Per far festa ogni giorno a ritmo di beneauguranti golosità.