



Nuove pasticcerie Torte, praline, tiramisù Una città al cioccolato

di **Roberta Schira**
a pagina 12

Sapori
Dal tiramisù
affumicato alle
torte cioccolato
e gorgonzola

Com'è dolce Milano

Mentre una parte del mondo demonizza carne e zucchero bianco, forse con troppa fretta considerati veleni, l'altra continua a consumare costolette e bigné. E Milano incarna bene le due facce. Verso le feste impazza il sapore dolce, si preparano nuove aperture. A chi non piacerebbe gustarsi, con forchette e coltello, un menu a base di dessert anziché consumare mezza fetta di Saint Honoré al bancone? Si potrà fare dalla settimana prossima a Brea. Al Tiramisù Delishoes, primo «Fashion Dessert Restaurant» d'Italia. Ci si tirerà su di morale con una pralina o vendendoci un paio di scarpe o accessori di moda. La novità, ideata da Antonio Carstulovich, si ispira a Espai Sucre di Barcellona, celebre «spazio zucchero» degli chef pasticceri Jordi Butròn e Xano Saguer, primo ristorante al mondo dedicato al più amato dei cinque sapori. Da gustare al piatto: panna cotta speziata al limone con rucola e yogurt, plumcake di carota con mousse di cocco e sorbetto all'arancia. Il bello sarà verificare come se la caveranno con i fondamentali della cucina italiana virati in dolce; mostri sacri come la cotoletta, il vitello tonnato, lo spaghetti al pomodoro, accompagnati da un crumble speziato, un gelato alla cipolla, un chutney di pomodoro e pesto. Un luogo per chi ama sperimentare.

Ernst Knam, il più milanese dei pasticceri tedeschi, è anche cuoco, cioccolatiere e volto Sky.

Ha appena rinnovato la sua famosa pasticceria in via Anfossi e lanciato la nuova linea di torte Extreme. La parte design è dell'architetto Lorenzo Palmieri, che ha giocato con legno di noce e suggestioni di viaggio, pittoriche e teatrali. Niente barocchi. Le torte di Knam sono pulite, essenziali, pura geometria in un continuo rimbalsare tra forma e contenuto. Estrema e lunghissima sul palato e nel cuore l'emozione che provoca. Il consiglio è lasciarsi condurre dal colore. Verde? Cioccolato Uganda, gorgonzola, assenzio. Rosa? Cioccolato, pompelmo rosa e pepe nepalese di timut. Viola? Cioccolato bianco, mirtilli selvatici e limoni neri dell'Oman. «Assaggiare è viaggiare senza muoversi. Assaporare ingredienti e prodotti, porta all'altro capo del mondo. Questo offre nella mia pasticceria».

C'è chi, invece di ampliarli, raddoppia. Non c'è milanese goloso che non conosca la storica pasticceria Martesana di Vincenzo Santoro, nata nel 1966. «Volevamo una vera boutique: grandi vetrine a pianterreno, sala da tè e spazio per eventi. Dal 29 novembre sarò io ad accogliervi nella Martesana Boutique, in via Paolo Sarpi», dice la figlia di Santoro, Manuela. Alla regia, Davide Comaschi, campione mondiale di cioccolateria nel 2013 con il Galaxy, spettacolare pralina triangolare che proporrà farcita in varianti infinite. Non si dorme la notte in laboratorio per la nuova apertura, più della prima Martesana (che resta) dedicata al cioccolato. E Comaschi non dorme neppure per l'altra sfida: la preparazione del prestigioso Salon du Chocolat

che si terrà in febbraio per la prima volta a Milano. Città che si conferma sempre più dolce.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ernst Knam
Assaggiare è viaggiare
senza muoversi. Basta
un sapore per trovarsi
in un altro Paese

Da sapere

● Milano si arricchisce di nuovi luoghi dedicati alla pasticceria. Accanto al restyling dello storico negozio del cuoco e cioccolatiere Ernst Knam in via Afossi 10 (tel. 02.55194448), ha aperto i battenti il Tiramisù Delishoes che abbinava la moda a praline, plumcake e interpretazioni del dolce che dà il nome al locale (via Formentini 2, tel. 02.91321602).

● Di prossima apertura (il 29 novembre) la Martesana Boutique (via Paolo Sarpi 62) estensione della storica Pasticceria Martesana (via Cagliero 14, tel. 02.66986634) fondata nel 1966 da Vincenzo Santoro. Alla regia Davide Comaschi

Peccati di gola



Tirarsi su

Qui sopra, a sinistra, l'interno del Tiramisù Delishoes, primo Fashion Dessert Restaurant dove è possibile abbandonarsi a dolci e praline acquistando nello stesso tempo un paio di scarpe. A destra, una specialità del posto: il tiramisù affumicato

Artista del cacao

Qui sopra, lo chef pasticciere Davide Comaschi alla regia della Martesana Boutique, di prossima apertura



Creativo Il pasticciere tedesco Ernst Knam nel suo nuovo negozio



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.