

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE pagina a cura di **Andrea Cuomo**

Se l'anno scorso a Pasqua ci avessero detto che l'anno dopo saremmo stati punto e da capo (altro che resurrezione), probabilmente ci saremmo tolti la vita a colpi di abbraccio. E invece eccoci qui, Pasqua a casa edizione due, con qualche concessione in più rispetto all'anno scorso. Ma siamo passati dalla galera alla libertà condizionata. Con o senza buona condotta.

Ecco quindi che ancora quest'anno il delivery diventa decisivo per chi voglia concedersi una cucina da ristorante senza poterci andare. Non staremo a riaprire i dibattiti sui pro e i contro di questa formula emersi nell'ultimo anno (ne abbiamo parlato su queste colonne qualche settimana fa) ma vi suggeriamo tra le varie proposte disponibili, a Milano ma non solo, quelle che meglio sanno sfruttare la modalità in termini di formula, qualità, packaging e divertimento.

Chi legge questa paginetta sa che noi non perdiamo occasione di parlare di questo letterario e incredibile personaggio che è Wicky Priyan di **Wicky's** a Milano, un cingalese che ama contaminare la cucina giapponese con ingredienti italiani, mediterranei e di tutto il mondo. Prova ne sia l'ultimissima creazione, il Maki Lumaca, un

FESTA A CASA

Pasqua con chi puoi e col delivery gourmet Ecco le nostre scelte

Si possono ancora ordinare i menu di Gong, Wicky's, Lanteri e la pastiera dop di Iannotti

sushi con lumache, ventresca di tonno e foie gras ordinabile sull'e-shop di [@wicky_a_casa_tua](#) (o da asporto) e che fa anche parte del menu pasquale, disponibile il 4 e 5 aprile a pranzo e a cena al costo di 110 euro e comprendente inoltre Salome pecora, Carpaccio dei cinque continenti (uno dei piatti simbolo dello chef), Carpaccio angus, Kakuni di agnello con verdure di stagione e Colombara.

Restiamo nell'esotismo di casa nostra e restiamo a Milano. Anche **Gong**, il ristorante di Giulia Liu che punta tutto sull'eleganza e sull'«oriental attitude», si è adattato alla fase storica e propone ai suoi affezionati clienti un menu pasqua-

le completo, pensato per il pranzo o per la cena di domenica. In carta Hamachi (una ricciola del Pacifico profumata con legno di ciliegio, salsa sumiso, wasabi e brodo di tè nero Laspsang-Souchong), Insalata d'anatra, Kuo Tie (ravioli alla piastra ripieni di maiale bio), Riso Hainan, Black Code, Spiedini di agnello Shanghai Style e come dessert L'uovo e la rinascita). Prenotazioni entro domani allo 0276023873 e al link <https://gong.website.strooka.com/it/>. Il costo del menu è di 90 euro. Packaging made in Italy e con pellicola speciale antibatterica.

Marc Lanteri, chef e patron dello stellato eponimo al Castello di Grinzane Cavour propone

un menù a 35 euro per persona (minimo due) che include Amuse bouche sorpresa, Cucchietto di baccalà Giraldo e vellutata leggera di piselli novelli, Tagliatelle di farina di grano antico, guazzetto di asparagi, pachino e speck «Luisset», Agnello al Forno in crosta di erbe aromatiche, fascetta di fagiolini e patata Hasselback, Soffice di cioccolato fondente, fragole e lime e Piccola Pasticceria. Ordini entro oggi per domenica o lunedì (0173262172 o info@marclanteri.it).

Festina Lente, bistrot letterario a Seregno (Monza e Brianza), pensa anche alla Pasquetta e propone la cosiddetta Coccozzazione (al prezzo di 18 euro) che contiene centrifuga di frut-

ta fresca, brioche, pancolomba, pastiera monoporzione e selezione dei biscotti del pollaio o degli «ovis» con ritiro o consegna dalle 8,30 alle 10,30. In alternativa, il brunch e il picnic. Ordinanze su festinalentebistrot.com.

Giuseppe Iannotti, chef stellato di Krèsios a Telesse Terme, ha dato grande slancio negli ultimi mesi al suo progetto **8pus**, che punta sulla cucina di mare con consegne in tutta Italia. Per Pasqua consegna l'autentica Pastiera napoletana con ricotta di bufala campana dop, fiori d'arancio amaro de «La vecchia Distilleria» di Vallebona e burro francese d'Isigny. Si può avere sia pronta da mangiare sia ready to cook. Pesa 1,4 kg e costa 35 euro (su 8pus.it).

Chi è a Roma può trascorrere la Pasqua con il menu di **Molto**: antipasti con Uova bio, Corallina romana, Casatiello, Rustico di ricotta di pecora e asparagina, Lasagnetta fatta in casa ai carciofi romaneschi e bufala di Paestum, Costine d'agnello abruzzese, salsa di senape e rosmarino, purè di patate di Leonessa all'olio extra vergine, Vignarola alla romana e l'immanicabile Pastiera napoletana, colombara artigianale, selezione di ovetti «Relanghe». Prezzo 65 euro, ordini su www.moltoacasa.it entro domani.

IL LIBRO

Che viaggio le rivelazioni giapponesi di Elisa Nata

■ Noi italiani crediamo di avere una grande passione per il Giappone gastronomico ma in verità lo conosciamo pochissimo. Oltre al sushi - su cui peraltro spesso abbiamo idee poche e confuse - spesso non andiamo. A tutti coloro che vogliono capire il rapporto incredibile tra i giapponesi e la cucina - stretto e spirituale come quello con qualsiasi disciplina - caldeggiamo la lettura di «Nipporivelazioni gastronomiche. Dieci specialità per scoprire la vera anima del Sol Levante» scritto da Elisa Nata per Trenta Editore (128 pagine, 12 euro) che sviluppa il concetto dell'armonia nel rapporto con il cibo attraverso dieci elementi, ciascuno in rappresentanza di una differente anima di quel Paese lontano e vicino. Ecco quindi lo chanoyu e l'ospitalità; il sukiyaki e la condivisione; le pietanze fermentate e l'arte dell'attesa; lo shoujin ryouri e l'esercizio spirituale. Una lettura piacevole e affascinante che rappresenta un libro di viaggio

DAL 2 AL 10 LA MWW

Il vino riparte da Milano A ottobre

■ La Milano Wine Week è stata l'unica grande manifestazione italiana dedicata al vino a essersi svolta nel 2020 (pur nel rispetto di tutte le norme anti-Covid) e con una buona dose di ottimismo mette il circoletto rosso anche quest'anno alle date tra il 2 e il 10 ottobre. Nove giorni di eventi fisici nei quali le aziende vinicole e i Consorzi di tutela potranno dialogare con gli operatori del settore e i winelover. La Milano Wine Week (Mww) è uno dei punti forti del rilancio che vivrà la città in autunno, quando tornerà a essere palcoscenico della ripresa delle filiere produttive delle eccellenze del Paese. «Un evento - promette Federico Gordini, presidente di Mww - che porterà un'ondata di innovazioni sfruttando il sistema Milano degli incontri d'affari tra espositori e compratori, integrando il consumatore finale, il territorio e le persone per rilanciare l'economia, con un approccio basato sull'impiego delle nuove tecnologie per l'elaborazione di dati e prospettive per il futuro».



- A CASA CON GUSTO**
1. gli Spiedini di agnello Shanghai Style nel menu pasquale di Gong a Milano;
 2. Marc Lanteri e Amy Bellotti con... Cavour nel loro locale a Grinzane;
 3. il Maki alla lumaca di Wicky Priyan di Wicky's Innovative Cuisine;
 4. la pastiera con ricotta di bufala campana dop di Giuseppe Iannotti (8pus), spedita in tutta Italia



MITI CHE DIVIDONO

Martedì è il Carbonara day. Non famola strana

Lo chef Monosilio conduce una maratona social sul piatto che l'Italia ama (e spesso sbaglia)

■ Se la cucina unisce alcuni Paesi, ne divide altri. Tra questi certamente l'Italia, che ama litigare sulle ricette dei grandi classici regional-nazionali. Tra questi il piatto più controverso è certamente la Carbonara, che vanta non solo molti adoratori, ma anche un'ampia schiera di sacerdoti che diffondono il verbo della sua ortodossia e criticano ogni modifica, anche la più lieve. Figuriamoci la

«Smocky Tomato Carbonara» proposta qualche tempo fa dalla sezione gastronomica del *New York Times*, che ha fatto inorridire da questa parte dell'Atlantico chiunque per l'uso dei pomodori affumicati (che poi sarebbe bastato non chiamarla Carbonara...).

Il 6 aprile sarà il #CarbonaraDay, ovvero la «spaghetata social» più grande del mondo, che vivrà alcuni

momenti clou come la maratona sui canali social di WeLovePasta (la campagna appositamente lanciata da Unione italiana food) con Luciano Monosilio, lo chef romano considerato tra i massimi interpreti della specialità, che si confronterà con lo youtuber Wilwoosh e con la foodwriter Eleonora Cozzella, autrice del volume «La Carbonara Perfetta». «Ognuno di noi - dice Monosilio - prima di

arrivare alla sua ricetta perfetta è passato attraverso svariati tentativi anche fallimentari».

Monosilio dice di non scandalizzarsi di fronte a interpretazioni che si allontanano dall'originale («La Carbonara è sempre in evoluzione», dice), ma resta il fatto che i cinque ingredienti di questa sono l'uovo, il guanciale, il pecorino romano, il pepe e la pasta