

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 23 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

(settimanale)

02 4537 20T 9974F 0S130SCIV26

TUTTOMILANO

***SUPPLEMENTO REPUBBLICA

PIAZZA INDIPENDENZA 11/B

00185 ROMA RM

Data: 20/26 FEBBRAIO 1992



La sosta

SE C'È CUCCHI

**Un tè e uno spuntino colorati di rosa
● tavoli della signora Maria Vittoria**

Pasticceria Cucchi. Come passavano le serate i nostri nonni, quando la televisione non c'era? Magari andavano da Cucchi, che era un elegante caffè concerto. Inaugurato nel '35, accoglieva la clientela fino a tarda notte. L'orchestra di cinque elementi suonava le arie dell'epoca, la gente sorseggiava *Strega* e *Cordial*, o, al pomeriggio, invece del tè e della cioccolata, un vermouth. A mezzanotte, un piatto caldo risolveva il languore dei nottambuli; un risotto ben fatto, una densa pasta e fagioli e così via. C'era già allora la bella signora Maria Vittoria e ancora oggi, capelli imbiancati e occhi azzurri, aiuta il figlio Cesare.

Il locale è stato ricostruito dopo la guerra, l'arredamento ha conservato lo stile, e la predilezione del color rosa, di prima del bombardamento. Cucchi è un'istituzione, fedele alla qualità dei suoi prodotti e ad un servizio di classe. Tipica la torta «panettone», costruita con la pasta del panettone e farcita di creme e panna: sontuosa. Le torte di mele sono particolari: hanno un originale gusto d'amaretto. Altri classici: l'«amorpolenta», dove entra anche la farina di mais, la Sachertorte (nella versione con la marmellata di albicocche), la Saint-Honoré di soave ricchezza, la fragrante meringata. D'estate, i celebri gelati alle creme. Tra i semifreddi, segnalazione speciale per caffè e zabaglione. Cagnone particolare della casa, le confezioni (pralines, marrons glacés) di ceramica, di cristallo, tutte con un tocco di rosa. E si può completare il regalo con una bottiglia di Champagne o di Spumante:

Ca' del Bosco, Bellavista, La Versa. (Corso Genova 1 tel. 89409793; chiuso lunedì).

Berlin Café. La domenica ci si va per il brunch: yogurth e muesli, marmellate, omelette, torte, uova al bacon, pesce affumicato, insomma lo scontro tra piccola colazione e pranzo che abbiamo importato dagli Usa (costa 25mila lire). Gli altri giorni, fino alle 2 di notte, il piccolo locale che espone alle pareti opere eterogenee (ceramiche o quadri, lavori a telaio o ritratti) offre molte insalate e qualche piatto caldo (gnocchi al pesto, orzo perlato con verdure, torte di verdura). Per le sere fredde, ben dodici variazioni sul tema «caffè rinforzato»: dall'Irish coffee (con Whisky irlandese e panna) all'Italian (con la Strega). L'alternativa per gli astemi (più di dieci) e centrifugati di frutta. (Via Gran Giacomo Mora 9 tel. 8394336; chiuso il lunedì).

Milano Doc. Alzi la mano chi non conosceva la vecchia gelateria Pozzi. Adesso si chiama Milano Doc e al consueto spazio all'aperto ha aggiunto una bella, enorme sala interna: accoglie oltre duecento persone. Gelatofili, soprattutto, anche se si possono mangiare panini e il bar è fornitissimo. Gelati per tutti i gusti, semifreddi, affogati. (Piazza Cantore 4 tel. 8399830; chiuso lunedì).

Torrefazione La Coloniale. Si degusta un buon caffè in piedi, poi si acquista il caffè da portare a casa. La scelta è tra undici tipi di miscela (da 12 a 24mila al chilo), e non è facile tra tutti i fragranti profumi di torrefazione. (Corso Genova 21 tel. 89406686).