

Uno yogurt alla frutta fresca, un bicchiere di vino bianco ghiacciato, una birra, un gelato o un pranzo light a base di insalatone, mozzarelle o pesce crudo. Sono i piaceri dell'estate che aiutano a superare caldo e afa regalando attimi di golosa frescura. Ecco gli indirizzi delle oasi metropolitane in cui rifugiarsi quando fa caldo.

VINO SFUSO IN QUANTITÀ.
Il ritmo è di 50mila litri l'anno, venduti sotto forma di bottiglie, dame (3 o 5 litri), damigiane (34 o 50 litri) o dell'innovativa "bag in box": confezione sotto vuoto, ruba-spazio, che conserva intatto il vino anche per due mesi. E se si pensa che la damigiana sia un genere da pensionati, ci si deve ricredere: sono molto richieste anche per le feste. Piacciono, perché sono comode, dotate come sono di rubinetti da cui si può spillare il vino direttamente nel bicchiere. Vanno forte i prodotti de La Vineria, cantina-negozio di via Casale 4, creata dal giovane (ha 30 anni), ma appassionato Aaron Brussolo che a Scandicci, zona del Chianti, si è formato come agronomo e cantiniere. Nel 2005 è tornato nella sua città d'origine, Milano, dove, a due passi dalla stazione di Porta Genova, ha trovato uno spazio di 50 metri quadrati. Lo ha



L'estate è golosa

Un'anguria o un bicchiere di vino all'aperto, un aperitivo con aragosta o una mozzarella "on the road", gelati o yogurt creativi: sapori, piaceri e luoghi per godersi il caldo

arredato con serbatoi di acciaio inox pieni di vino (in questo momento Chardonnay di Andria, Sauvignon Lison Pramaggiore, Lambrusco dell'Emilia, Rosso d'Umbria, Cabernet Sauvignon di Sicilia), scaffali di olio extravergine di qualità superiore (in bottiglia o sfuso) e del corredo per l'imbottigliamento. Qui il vino costa da 1,60 a 3,70 euro al litro contro una media che in genere parte dai 4. Tra giugno e settembre (pausa in agosto) la vineria ha un'appendice all'aperto per un aperitivo o un dopo-cena. I servizi (consegna



a domicilio ecc.) vengono illustrati su www.la-vineria.it
MOZZARELLA NOMADE.
Sembra un'allucinazione oppure un gioco d'animazione della Pixel. Invece è tutto vero: un furgone a forma di mozzarellone si aggira per la città. Si comprano naturalmente mozzarelle di bufala freschissime (circa 13 euro al chilo), olio, pane d'Altamura, olive. Insomma, prodotti mediterranei dop. Il lunedì il furgone si incontra dalle parti del Parco Solari (dalle 12.30 alle 14.30), poi si sposta in viale Monza (dalle



Dall'alto, La Vineria di via Casale; il furgoncino di Chiù; le specialità di Choco Cult; la gelateria Grom; nella foto grande, Aaron Brussolo davanti alla sua cantina

16.30 alle 17.30); il martedì è in zona Bonola (dalle 10.30 alle 13); il mercoledì al centro direzionale Eni a San Donato (dalle 12 alle 14), poi in zona Bonola (dalle 16 alle 18); giovedì in via Figino (dalle 10.30 alle 12); venerdì in zona Melchiorre Gioia (dalle 12.30 alle 14); sabato in piazzale Accursio (dalle 14.30 alle 16). L'idea è del negozio Chiù, via Pontaccio 5, tel. 028052296, che vende appunto il meglio dei prodotti mediterranei. Oltre alla vendita al dettaglio, anche take away e servizio a domicilio. Aperto fino al 4 agosto.

CIOCCOLATO TRIONFALE.

Extra fondente, bianco, al peperoncino, all'arancia, al rum, al basilico: il cioccolato non ha più confini da Choco Cult (via Buonarroti 7, orario dalle 7 alle 2 di notte; www.chococult.it): un bel

locale su tre piani, con tavoli verde mela e pareti marrone scuro, a evocare cascate di cioccolato. Sempre aperto.

UN GELATO MOLTO BIO.

Le uova sono biologiche, i limoni sono di Amalfi, i lamponi della Val dei Mocheni. Grom sposa l'idea di applicare alla produzione del gelato artigianale il principio dei migliori ristoranti:

l'acquisto di materie prime di qualità assoluta. I conì (quello piccolo costa 2,50 euro) sono di wafer o di biscotto. Consegna a domicilio. Due i negozi: in via A. da Giussano 1 (dalle 12 alle 23, la domenica dalle 11 alle 24) e in via Santa Margherita 16 (aperto tutti i giorni dalle 11 alle 24). Aperto tutta l'estate. Info www.grom.it

SEGU
ALLE
PAGINE
24e25