

7

Giovedì 5 giugno

LEGGO



BUONA CONDOTTA
Nuovo socio dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo è l'Osteria della Buona Condotta ad Ormago. Un vecchio cascinaie, una grande cucina e una sala da 50 coperti



13 GIUGNO
Pasta alle sarde e involtini di pesce spada sono le specialità di "13 Giugno", in via Goldoni 44 e piazza Mirabello 1. Un "Buon ricordo" tutto marinaro con arredi retrò



PIATTO "SOLARE"
In cucina piemontesi doc per specialità meneghine. È la Trattoria Masuelli, viale Umbria 80. Il piatto del "Buon ricordo" è solare: milanesine con risotto allo zafferano

EVANGELI
E BEVI

ETNO RICETTE Quando si vuole mangiare straniero

Africa&Asia a casa



L'Africa a tavola, non è più un sogno lontano. Da oggi, con le ricette di Quilanda Mueller (foto), cuoca di origine mozambicana che da tre anni cucina specialità etniche a domicilio, è infatti possibile portarsi in salotto una buona porzione di cucina afro. «Preparare i miei piatti mi permette di trasmettere la mia cultura - racconta -. Chi non ha mai mangiato africano, lascia fare a me: Phunja wa holoko (riso e fagioli con cannella), mathapa (salsa di foglie di manioca con pesce o carne), chamusa (involtoni di pesce)». Prezzi? «In media 100 euro per la manodopera più la spesa». Prenotazioni al 349.1243805. Per chi ama la cucina orientale, Chinatime.it offre il servizio del cuoco cinese direttamente a casa.



A TUTTO CATERING
Per due o maxi-festa?
Ordinare con un click



Allergici ai fornelli ma con una cena importante a casa? Basta un motore di ricerca e il gioco è fatto: a Milano è boom di società di catering. Un servizio eccellente da sperimentare per cene a due come per pranzi nuziali. E per ogni occasione c'è l'imbarazzo della scelta. Dalla cucina tradizionale di Cooxy (www.cooxy.it) a quella specializzata in finger food di Cliché e Catering (www.cateringmilano.it). Dalla preparazione casalinga artigianale del Castello (www.ilcastelloriccevimenti.it) ai piatti scenografici del Caffè Scala (www.caffescala.it).

Il ristorante trasloca a casa: lo chef a domicilio spopola nelle cucine dei milanesi allergici ai fornelli

Cuochi con la valigia

di Gabriella Persiani

Cenare comodamente a casa come in un ristorante stellato? Niente di più facile, purché ai fornelli della propria cucina si presenti uno chef con tanto di cappello e forchettoni muniti di tutti gli attrezzi del mestiere. È l'ultima moda nelle case dei milanesi: organizzare feste e cene per pochi intimi (ma anche per compagnie numerose, poco importa) tra le mura domestiche, senza però mai mettere piede in cucina. Perché tra i fornelli pensa a tutto lo chef a domicilio, che prepara dall'antipasto al dessert, occupandosi della spesa e perfino di riordinare a fine serata. E i prezzi sono alla portata di tutti. Inoltre, i più esigenti possono richiedere anche decorazioni per la tavola, ma anche l'affitto di camerieri. «Le mie specialità? Pranzi e cene di Natale e Pasqua,

ma anche a lume di candela sul terrazzo di casa - racconta Fabio Caccia, da due anni cuoco a domicilio di www.evadoincucina.it, dopo aver fatto esperienza nei migliori ristoranti -. Utilizzo materie prime freschissime, spesso acquistate nei mercati e nelle aziende biologiche. La preparazione rispetta la tradizione. Il prezzo a persona? Menu completo a 30-35 euro, vini esclusi». «Il mio punto di forza, da buon milanese, sono i risotti - confessa Massimo Cairati, rintracciabile su www.maxincucina.org -. Due mie invenzioni sono il risotto al tè verde e quello dei folli innamorati all'aglio, er-



ALL'OPERA
In senso orario, Max Cairati, un risotto e Massimo Cosentino

ba cipollina e olio tartufato. Mediamente chiedo 35/40 euro a persona e arrivo a casa del cliente con la mia valigia e tutto l'occorrente». «Le mie ricette sono soprattutto di pesce e "inquisite dalla cucina orientale", spiega invece Massimo Cosentino, da un anno cuoco a domicilio su www.mypersonalchef.it. «È frequente che venga chiamato per cene a sorpresa nella casa dell'ignaro festeggiato - confessa Johan Desnoues di www.laceneraperfetta.com -. Imperdibili sono i miei menu Scala e Trattoria». «Scopriamo che c'è una Milano che riceve - commenta Chiara Ambrosi di www.lacucinadiberenice.eu -. Soprattutto giovani coppie e gruppi di amici che vogliono stare insieme il sabato sera, nell'intimità di casa con un cuoco a completa disposizione. Menu? Vegetariani o cinematografici, alla James Bond».