

LE INIZIATIVE

IL LIBRO

«Mangia etnico» con 10mila piatti tipici

I buongustai non potranno che apprezzare il libro «Mangia etnico. Guida alle specialità di tutto il mondo» di Quentin Crewe, critico culinario di fama mondiale e instancabile viaggiatore (Morellini Editore; pp. 296; 12 euro). Un volume - anzi un dizionarietto - di piacevole lettura, ricco di spunti, aneddoti, osservazioni personali e consigli. I viaggiatori più curiosi che considerano la scoperta delle abitudini alimentari parte integrante della vacanza, potranno sbizzarrirsi tra le varie specialità gastronomiche di tutti i paesi, con oltre 10mila tra i più stuzzicanti piatti tipici, divisi per tipologia e corredati della lista degli ingredienti principali. Il libro include inoltre un glossario gastronomico, con un accenno alle bevande di accompagnamento più indicate e l'elenco delle espressioni più usate legate all'alimentazione. Tascabile, è utile anche al buongustaio che non ama spostarsi, ma a cui piace sperimentare i sapori di altri paesi.

Scrivete a
Marina Gersony:
m.gersony@tin.it

LA MOSTRA

La rivoluzione dell'Europa attraverso le «Donne»

Le donne e l'Europa a Milano. Fino all'8 marzo, nel Museo della Villa San Carlo Borromeo (Senago), la mostra «Donne», con 300 opere di 50 artisti degli ultimi due secoli di tutto il Vecchio Continente, specialmente Italia e Russia. Le opere sono tratte dalla collezione «I tesori del secondo Rinascimento» e provengono dal Museum of the Second Renaissance. Le donne sono le vere fautrici del grande cambiamento nella storia dell'Occidente; con la loro irruzione nella vita sociale ed economica hanno messo in luce il valore dell'Italia e dell'Europa intera. Tra gli artisti, Nikolaj Akimov, Marco Castellucci, Pavel Filonov, Vladimir Galaktionov, Heinrich Hellhoff, Josef Kalous, Aleksej Lazykin, Vladimir Lebedev, Ljuba Lyssenko, Andrei Lyssenko jr, Kazimir Malevic, Mimmo Rotella, Gunter Roth, Viktor Simov, Vladimir Sinivskij, Saverio Ungheri, Valentin Tereshenko, Aleksej Vasil'evic, Grigorij Zejtlin, e altri. Info: 02-994741.

IL RISTORANTE

Viaggio in Armenia tra pasterma e burec

Gli armeni sono noti per la loro ospitalità e l'arte di offrire il cibo. Si può assaggiare la loro cucina da Tatul e Lalla Mechitarian, titolari dell'Armenia, il primo e unico ristorante in città nei pressi della Chiesa Apostolica Armena di via Jommelli. In questi giorni si celebrano le feste per gli ortodossi apostolici, un'occasione anche per i milanesi per conoscere la squisita gastronomia armena. Ottimi gli affettati, tra cui la «pasterma», simile alla bresaola; la zuppa di fagioli e pancetta con noci («carmir lobi»); la sfoglia con formaggio («burec»); gli involtini di carne in foglie di vite («dolma»); il maiale magro con spezie («korovaz»); il riso con uvetta («ciamiciov pilav») e l'immancabile pane non lievitato («lavasi»). Da bere vino armeno come l'«Areni», vini moldavi e italiani; birre, cognac e tipiche grappe. Servizio cordiale. Via Porpora 154. Orari: 12-15; 18-1. Chiuso lunedì a pranzo. Prezzo medio: 25-30 euro, bevande escluse. Prenotazione preferibile. Tel. 02 89691013.

IL NEGOZIO

Il «Dolce stile nuovo» della musica africana

Gli estimatori della musica africana vera, autentica e soprattutto introvabile in città, potranno sbizzarrirsi nel negozio «Dolce Stile Nuovo», del simpatico e super-professionale trentanovenne Baby Azeno, originario dello Zaire, a Milano da 19 anni, con una lunga esperienza in campo musicale. In questo spazio di dischi, cassette e dvd con nomi famosi e chicche da intenditori, troverete le ultimissime novità. Ecco i tre cd da non perdere che consiglia Baby: «Danger de morte» di Koffi Olomidé, un artista che canta la rumba congolese, detta «ndombolo»; l'ultima raccolta con i brani scelti di Douk Saga, cantante ivoriano morto di recente, nonché inventore del ballo «coupé décalé»; infine un terzo cd sempre di un protagonista della Costa d'avorio che raggruppa i balli più recenti che impazzano in questi giorni a Parigi. Vasta scelta di film africani e non solo. Info: Dolce Stile Nuovo, via Pietro Marocco 7 (una traversa di via Venini). Tel. 02-89694672. Orari: 10.30 - 19.30.

