

Cultura & Tempo libero

INSTALLAZIONE ALLA GALLERIA BUNKERART

Gianna Nannini artista della voce



Che cosa succede se arte visiva e suono si fondono? Si può vedere alla galleria Bunkerart di via Bellezza 8 dove oggi, dalle 19, va in scena per un'unica serata

l'installazione sonora di Gianna Nannini «Fotocopiarmi la voce» che la cantante pisana ha realizzato con Alberto Bettinetti. Il lavoro, curato da

Radioartemobile, è accostato a «Lautrec» di Emilio Pirini, esponente delle arti visive. Spiega Gianna Nannini: «Caratteristica della la voce è essere immateriale. Immaterialità che si scontra con il mezzo tecnico della replica visiva. Questa è l'utopia della voce, nodo centrale dell'installazione sonora. La voce ferma l'emozione di un popolo in un canto».

Massarini «Mr. Fantasy» si racconta in un libro

Le serate «Rockfiles» di Lifegate alla Salumeria della Musica (via Pasinetti 2), condotte da Ezio Guaitamacchi, proseguono con un incontro con Carlo Massarini (foto). Il noto conduttore radiofonico e televisivo presenta il suo libro «Dear Mr Fantasy» (Rizzoli). I racconti di Massarini, che ripercorrerà tappe e aneddoti della sua vita professionale, saranno intercalati dai successi pop e rock degli anni '70 e '80, interpretati da Giulio Casale. Ore 22, ingr. lib. con prenotaz. obbl. su www.lifegateradio.it.


Banchetti di Natale Molto richiesti durante le feste, i cuochi «in affitto» si occupano

d'ogni cosa, spesa, menu, pentole



Intraprendenti
Da sinistra: Massimo Cairati, Chiara Ambrosi, Antonio Marchello, Anna Lisa Gianino e Letizia Sammarco, ideatrici della «Cucina del Gattopardo»



Chef a domicilio

Il pranzo è in tavola... senza muovere un dito

Che festa il Natale, tra brindisi e regali sono tutti felici. Tranne chi sta in cucina, con gli antipasti da servire, l'arrosto in forno e il parente incontentabile da assecondare. Un popolo di addetti ai fornelli, soprattutto donne, che da qualche anno ha un nuovo eroe: lo chef a domicilio, raccomandato da star come Robert De Niro, Scarlett Johansson e Halle Berry, è sbarcato in Italia al motto di «oggi cucino io». Risultato: oltre all'Associazione Nazionale Personal Chef esiste un portale, www.cucinami.it, che di «cuochi in affitto» ne raggruppa cinquecento.

Sparsi in tutta Italia, fanno la spesa, apparecchiavano la tavola, studiano le portate e cucinano. A casa degli altri. Gettonatissimi soprattutto a dicembre. «Dall'inizio del mese abbiamo lavorato tutti i giorni, il sessanta per cento in più rispetto all'anno scorso», racconta Anna Lisa Gianino, che con Letizia Sammarco ha creato La Cucina del Gattopardo, specializzata in piatti siciliani (www.lacucinadelgattopardo.it).

«Noi ci occupiamo di tutto: facciamo un sopralluogo nell'appartamento di turno per capire quali pentole o attrezzi mancano, definiamo il menu e al momento prestabilito citofoniamo e ci mettiamo ai fornelli. Ci contattano perlopiù famiglie facoltose, che abitano in centro. Ma non costiamo tanto: dai 40 ai 50 euro a testa vini esclusi».

Cifra abbordabile, contando che «con lo chef che fa tutto al posto tuo puoi goderti gli invitati in pieno relax, senza preoccuparti ogni minuto della pasta che scuoce o di mescolare le verdure», osserva Shefalika Marescotti, milanese di origine indiana, habituée delle cene a domicilio. «Mangi bene e in più sei servito e riverito. La presentazione del cibo è elegante e alla fine della serata la cucina viene riordinata,

Nell'intimità della casa

Il servizio costa dai 40 euro in su a persona (vini esclusi). La presentazione è elegante e la cucina viene riordinata

non devi muovere un dito».

Le nostre bisnonne, angeli del focolare, scuoterebbero la testa. Ma i tempi sono cambiati: alzarsi alle sei del mattino per mettere il sugo sul fuoco non è l'aspirazione di molti. Al punto che Chiara Ambrosi, fondatrice di La Cucina di Berenice (www.lacucinadiberenice.eu), tra il 24 e il 25 dicembre ha in programma 18 cene e 22 pranzi a casa di milanesi e non. «Così tanti che ho dovuto allargare il mio consueto gruppo di chef», commenta. Il target? «Architetti, avvocati, dirigenti d'azienda. Vogliono potersi occupare degli ospiti». La sua tariffa è di 60 euro a persona bevande escluse.

Antonio Marchello, insegnante della scuola Kitchen rintracciabile su www.chefadomicilio.it, chiede più del

doppio, ma sostiene che il personal chef «fino a un po' di tempo fa era uno sfizio che si concedevano in pochi, ora è una moda non elitaria». Lui, che si è lanciato anche nel «Cooking Team Building» («Sono corsi per manager: cucinando assieme si impara a lavorare in squadra e a gestire le risorse»), ci gua-

Clienti in aumento

«Mangi bene, sempre cose nuove, sei servito e riverito, e in più hai il tempo di occuparti degli ospiti»

dagna in denaro e libertà: «Il ristorante mi stava stretto, ora mi gestisco le giornate come desidero».

Gli fa eco Massimo Cairati, che si definisce «il vostro chef personale per la realizzazione di ogni evento» su www.maxtucina.org. «Rispetto a quando lavoravo nei locali sono più indipendente», dice. In questo periodo, però, è indaffarato. «Dal 23 al 26 dicembre non ho un minuto libero, sto lavorando anche adesso», confida al telefono prima di passarci la cliente del momento, Tiziana Rainoldi di Cernusco sul Naviglio: «È il quarto anno che lo chiamiamo, ci prepara sempre cose nuove e soddisfa persino mio marito, che è vegano. Il tutto nell'intimità di casa: impagabile».

Raffaella Oliva

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da Mei a Leeman

C'è anche chi preferisce il take away

Un'altra idea per chi non ama stare in cucina: basta una telefonata al Four Seasons Hotel (via Gesù 6/8 tel. 02.77.08.14.35) dove lo chef Sergio Mei (foto) ha messo a punto un ricco menu in cui scegliere la propria cena take-away. I piatti saranno pronti per il ritiro la Vigilia in una sontuosa confezione natalizia. Si sceglie tra portate



appetitive come l'insalata di astice del Mediterraneo con melone bianco, la terrina di paté di vitello tartufato, i cappelletti di cappone con consommé, l'agnello sardo da latte aromatizzato al timo e mirto. E dulcis in fundo, bavarese al mango e zenzero con salsa all'arancia. (prezzi da 64 € a persona). Anche Pietro Leeman, estroso maestro di cucina vegetariana patron del ristorante Joia (via Panfilo Castaldi, 18 tel. 02.29.52.21.24), propone un menu d'asporto in 4 portate: terrina di verdure con pan brioche e crudité di verdure, lasagne come pizzoccheri, rostì con salsa di funghi carciofi e broccoli arrostiti allo zenzero, biscotto arrotolato di castagne e fragole con salsa alla vaniglia (circa 55 € per persona). (Alex Guzzi)

ballon bleu de *Cartier*
NUOVO MODELLO ACCIAIO



Cartier

LE COLLEZIONI ORIGINALI DI OROLOGERIA CARTIER SONO IN VENDITA ESCLUSIVAMENTE PRESSO LE BOUTIQUE CARTIER E I CONCESSIONARI AUTORIZZATI

BOUTIQUE: MILANO Via Monte Napoleone, 16 - C.so Vercelli, 2

MILANO ROCCA 1794, Piazza Duomo, 25 - VERGA LUIGI, Via Mazzini • BERGAMO CURNISI CESARE, Via Zambonate, 55/57
CREMA FASOLI, Via Mazzini, 21 • CREMONA FERRARI Dr. CLAUDIO, Corso Garibaldi, 103 • LEGNANO SIRONI GIOIELLIERI, Corso Magenta, 1 - LIVIGNO I.G.T., Via Fontana, 125 • MANTOVA ROCCA 1794, Via G. Verdi, 10 • MEDA F.LLI BUZZI, Via Indipendenza, 2
MONZA CANALI, Via Italia, 44 • PAVIA REDAELLI LUIGI, Corso Cavour, 25/A • POGLIANO MILANESE ANDREA PATERNOSTRO GIOIELLIERE, Piazza Tarantelli, 1 • TREVIGLIO TORELLI GIOIELLI, Via Roma, 4 • VIGEVANO FERRARIS GIORGIO, Via del Popolo, 18