



I piaceri del
Gusto

ANNO 4 - N°42

19 DICEMBRE 2025



la Repubblica
MILANO

3 GLI ALLESTIMENTI

**Tra luci e candele
nei grandi alberghi
la merenda è con vista**

di MARIELLA TANZARELLA

5 I DOLCI

**Torrone, tronchetti
e le altre delizie
tutte da servire**

di M.T.

6 LE RICETTE

**Profumo di festa
i segreti delle spezie
per vini caldi e lievitati**

di GIULIO C. CONTI

7 FATTO IN CASA

**Pesce, carne o veg
stupire gli ospiti
con idee originali**

di GIOVANNA CANZI

ACCADE

**Il panettone sospeso
la mappa dei posti
dove fare del bene**

di TRILLI VITALE

Ricordi e creatività alla tavola di Natale

Piatti che sanno di infanzia e cibo condiviso in famiglia. La memoria è la chiave di lettura delle portate proposte dagli chef. Ma c'è anche chi è pronto a rileggere la tradizione per innovarla

di JACOPO FONTANETO





ACCADE

Il panettone sospeso
Il panettone è ancora più buono nelle numerose iniziative benefiche. Come Panettone Sospeso (dell'Associazione Panettone Sospeso ETS), ispirata al rito napoletano del caffè sospeso. In alcune pasticcerie fino al 21 dicembre si potrà pagare un panettone che sarà "raddoppiato" a carico della pasticceria e donato per Natale a Casa dell'Accoglienza Enzo Iannacci, Fondazione IBVA (gestisce l'Hub di Aiuto Alimentare del Comune di Milano) e Centro Sammartini, riferimento per persone in condizioni di forte fragilità. Aderiscono Cake l'Hub - I Dolci del Paradiso, Cantun Bakery & Bistrot, Davide Longoni, Gelominia, Giacomo Pasticceria, Marù, Massimo 1970, Pasticceria Polenghi Angelo, Pasticceria San Gregorio, Sant'Amoreus, Vergani. Alcuni hanno più di un indirizzo, per un totale di 22.

Trilli Vitale

LE PROPOSTE

Merenda con vista tra candele e alberi

Allestimenti scenografici negli alberghi con piatti speciali che accompagnano cioccolata calda o aperitivo

di MARIELLA TANZARELLA

Siamo nel pieno delle feste. Per una full immersion nell'atmosfera di fine anno, è bello incontrarsi per scambiarsi gli auguri davanti a una tazza di tè, un aperitivo o una tavola imbandita e decorata, meglio ancora in un locale pieno di lucine, alberi e addobbi scintillanti. Luoghi che si trovano in diversi grandi alberghi milanesi disseminati nei quartieri del centro: una pausa per sognare un po', mangiando un buon piatto e facendosi ristorare da una cioccolata calda. Giocattoli e fiabe sono protagonisti, a pochi passi alle spalle del Duomo, all'hotel Rosa Grand, nella hall di fianco al bistrot, arredato per l'occasione da Fao Schwarz con simpatici trenini, orsacchiotti, astiere giganti su cui camminare. Il mondo del circo ispira la scenografia di Palazzo Touring, vicinissimo a Duomo e Missori, dove cavalli e giostre introducono a un percorso che passa tra mappamondi e mongolfiere, in omaggio alla storica sede del Touring Club, per arrivare al bar-ristorante, dove la proposta gastronomica è molto curata.

Luccica più che mai il Park Hyatt, fascino hotel attaccato alla Galleria Vittorio Emanuele II, con soldatini, alberi, lanterne e treni in cui si muovono figure fantastiche che non partono e non arrivano ma portano allegria a chi siede per uno snack sotto le trasparenze de La Cupola lounge o per chi sceglie i menu stellati del ristorante Pellico 3 o gli ottimi cocktail serviti al bar Mio Lab. Già suggestivo di suo, è spettacolare in questo periodo il grande cortile, o meglio la piazza interna, del Portrait Milano, già seminario arcivescovile, all'inizio di corso Venezia (San Babila). Oltre a una profusione di abiti addobbati e illuminati, il centro è occupato da una pista di pattinaggio sul ghiaccio. Da go-



Addobbi all'hotel Park Hyatt

dere mentre si consuma qualcosa all'eclettico bistrot 10/11 o al bar Rumore, che serve cocktail e musica. Stesso upgrading per il Four Seasons, che sulla bellezza dell'ambiente (era un monastero seicentesco), del camino e del porticato in- nesta decine di alberi natalizi decorati, musica e luci, con l'effetto di creare una specie di foresta incantata, con elfi di velluto e casette di legno. Qui si degustano le ottime cose della cucina di Zelo, dello Stilla Bare della pasticceria. Nella Merenda delle Feste si sceglie fra quattro tipi di cioccolata calda abbinati a diversi dolci.

All'Excelsior Hotel Gallia, uno dei nomi prestigiosi dell'accoglienza milanese, tra luci e ghirlande si può gustare fino al 24 la Merenda di Natale, con panettoni e altre dolcizie, dal 24 al 26 piatti speciali per le feste e il 1° gennaio il brunch di Capodanno. Atmosfera speciale al Grand Hotel et de Milan, luogo magico che ricorda la storia della città, della Scala, di Giuseppe Verdi, Tranquillo e di qualità. Natale tra gli alberi, guardando gli alberi, a Terrazza Palestro: dalla terrazza decorata si gode la vista sui Giardini Montanelli.

REPRODUZIONE RISERVATA



I piatti
Sopra i casanziei al mascarpone di Canzian; a sin. tortellini in brodo

Leopoldo Arlati, storico patron della Trattoria Arlati «non mancava mai il cappone ripieno, servito con la mostarda di Cremona, dopo cotechino e lenticchie». Il Natale milanese per eccellenza, fatto di forno e pazienza; il cugino e chef di Arlati, Maurizio Peraboni, aggiunge un altro tassello familiare: «La zia Mariuccia mi preparava lo stracotto di manzo solo per me, senza verdure, perché non le mangiavo. E naturalmente con la polenta, che non poteva mancare».

Ma esiste anche un Natale vegetale. Beniamino Tomasoni, oggi direttore dell'Excelsior Hotel a Bergamo ricorda invece un'evoluzione personale: «Da piccolo non mangiavo il coniglio, ora lo adoro. Mia nonna lo faceva con la polenta, oggi nel nostro ristorante diventa una lombatina leggera, con verdure e colori: il nostro pollicromi vegano. È il gusto di ieri, con la leggerezza di oggi». C'è chi, come lo chef formatore Marco Cassini, torna a un altro bianco Natale, quello dello stoccafisso cotto nel latte con la polenta bianca. «Oggi lo faccio uguale, ma aggiungo estratto di sedano e olio al prezzemolo bruciato: resta la dolcezza del latte, ma con una nota vegetale, un soffio di modernità. È bianco su bianco, con dettagli verdi. È la mia idea di tradizione che evolve».

REPRODUZIONE RISERVATA