



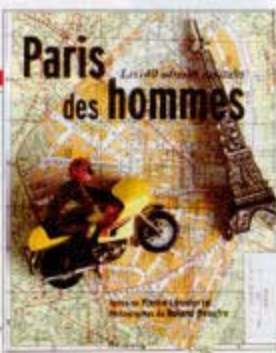
INDIRIZZI DA INTENDITORI PARIGI SCONOSCIUTA

## Paradisi per dandy

Dedicati agli uomini  
140 negozi e ritrovi  
storici da riscoprire.

**E**legantoni di mondo, fanatici del grooming e accaniti giocatori di biliardo sono solo tipi di maschio cui è dedicato *Paris des hommes* (edizioni Minerva, 38 euro, [www.la-martiniere.fr](http://www.la-martiniere.fr)). Contiene 140 indirizzi parigini fondamentali che Pierre Léonforté, giornalista giramondo nonché uomo di gusto, descrive con ricchezza di dettagli non priva di malizia, in una patinata edizione destinata per il momento solo al mercato francese.

«Molti di questi luoghi li conosco da bambino, anzi pensavo fossero addirittura chiusi. È stato un piacere quindi scoprire, per esempio, che il negozio specializzato in mosche artificiali da pesca è rimasto intatto» racconta



Léonforté, che tra l'altro è caporedattore delle *City guide Louis Vuitton*. «La cosa che più mi ha affascinato è stato incontrare personaggi giovani appassionati, dandy eccentrici, che si occupano di scarpe su misura e fanno concerti nei garage, o collezionisti di robot con tanto di cattedra universitaria».

*Paris des hommes* è una guida alla Ville Lumière anche per chi crede di conoscerla bene. (Antonella Matarrese)

## A VENEZIA IL TÈ CON LA DUCHESSA

Irrinunciabile per i britannici fin dal periodo vittoriano il rito del tè al pomeriggio. A introdurlo per prima nella sua residenza di Woburn Abbey fu Anna duchessa di Bedford. L'ar-

te di servire il tè si può imparare con maestri d'eccezione: Michael Bentley, consulente del Ritz di Londra, con l'attuale duchessa madre di Bedford terrà lezioni dal 15 al 20 aprile

nell'Hotel Cipriani di Venezia. I partecipanti avranno anche le ricette dei tradizionali sandwich, pasticcini e biscotti che saranno serviti.

Costo: 45 euro. Info: telefono 0415207744.

## Sorprese d'agnello

Chef bretona, cucina italianissima

Si chiama «Crescendo d'agnello con sorprese». Le sorprese possono arrivare a 12 ma non devono essere meno di 6. È al meglio in primavera, perché mai come adesso gli ovini sono teneri e delicati. In realtà più che un piatto è il trionfo dell'agnello dalla testa ai piedi, nel vero senso delle parole. Su un vasolo d'argento fanno il loro ingresso una decina di lustre casseruoline, ciascuna contenente le varie parti nella cottura ideale. In sequenza gustativa, dal delicato al deciso, dal morbido al croccante: tripe in umido, animelle coi porcini, musetto, guanciaie brasate, lingua trifolata, stinco filettato, rognoncini e galletti rosolati, cervella fritte, piedini gratinati. Infine il carré roseo e succulento, sigillato nella crosticina croccante.

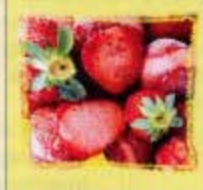
Philippe Leveillé, il cuoco, benché ormai italianissimo, è di origine bretona; e francese è la maestria delle salse, l'esattezza delle cotture, il gusto della presentazione, in tono con l'eleganza dell'ambiente. Perciò sarebbe un delitto limitarsi al crescendo senza assaggiare lo storico risotto coi formaggi di montagna o la composta di astice e patate con asparagi. Prima di naufragare sui (tre) carrelli dei formaggi.

Miramonti l'altro, via Crosette 34, Concesio (Brescia), tel. 0302751063, chiuso lunedì. Tra 65 e 80 euro, vini esclusi. [www.miramontialtro.it](http://www.miramontialtro.it)



## FRUTTINI RIPIENI DI GELATO

Per i clienti milanesi che ancora non li conoscevano Alfredo Tomaselli ha aggiunto un freezer nelle cucine del Bolognese, il suo ristorante a Milano. Arrivano direttamente da Lancusi, nel Salernitano, i «fruttini», squisiti sorbetti e gelati di frutta di stagione che riempiono il «guscio» originario: prugne, fragole, nespole, noci, datteri, albicocche... L'idea, copiata dalla gelateria industriale, è venuta negli anni 60 a Matteo Napoli, che continua a produrre artigianalmente questi piccoli capolavori che stanno conquistando l'Italia e a venderli anche nel paese natale. Al bancone non manca una sezione «gusti strani»: aglio, cipolle, verdure, pasta e fagioli. Info: [www.gelateriamatteo.it](http://www.gelateriamatteo.it); tel. 089957396. (F.F.)



## ALLE TERME PREFERITE DAI ROMANI

L'imperatore Tiberio le scelse per le cure termali e Plinio narra che le legioni romane per entrare in Roma dovevano purificarsi in queste acque. Note già agli Etruschi e attive dal Settecento agli anni 30, dopo lunghi restauri le Terme di Stigliano (Roma) riaprono il 15 aprile: 20 ettari di parco, una chiesetta per matrimoni e battesimi, nove fonti termali solfoiodiche tra i 25 e i 56 gradi per malattie reumatiche e respiratorie; una fonte

di bellezza; una piscina termale con percorso fiabologico e una grotta sudatoria di epoca romana. Fino al 1° maggio, tre notti in pensione completa e i trattamenti «coccole e relax» costano 810 euro. Info: [www.termedistigliano.it](http://www.termedistigliano.it); tel. 0699804418. (G.V.)



FOTO A. NARDI