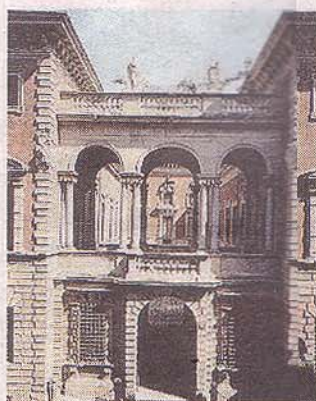


Cultura & Tempo libero

Dimore milanesi dell'Ottocento

Si apre oggi il ciclo di conferenze «900. Conversazioni e storie su Milano tra Fin de Siècle e Futurismo» a cura della Fondazione Pini. Si parte con «Abitare a Milano: la dimora borghese nella seconda metà dell'800». Andrea Di Lorenzo parlerà del romanticismo storico dei palazzi cittadini, tra cui la casa di Giacomo Poldi Pezzoli e quella dei fratelli Bagatti Valsecchi (foto). Ore 18, corso Garibaldi 2, ingresso libero.



Seurat e Signac Visita guidata speciale

Torna il ciclo di visite guidate «Mercoledì d'arte», promosso dalla Lega italiana tumori. Il piccolo tour fra mostre e collezioni ha inizio oggi alle 15, a Palazzo Reale con la visita alla mostra «Georges Seurat, Paul Signac e i Neoimpressionisti» (foto). Due le tappe di febbraio: «Ethnopassion», la collezione etnica di Peggy Guggenheim, alla Fondazione Mazzotta (11 feb), e la permanente del Poldi Pezzoli (25 feb). Contributo: 15 euro per visita. Prenotazioni: tel 02.26.68.07.12. (m. gh.)



A Milano va a ruba la macchina per improvvisarsi fornai: da High Tech a Lidl, in una versione low cost

89 euro

Il prezzo base della macchina del pane in vendita da High Tech. Ma nei negozi Lidl c'è anche un modello a 39 €

5,5 %

Il calo di acquisti di pane registrato da Cia e Coldiretti nel primo trimestre 2008: il minimo storico dei consumi

3 ore

Il tempo che impiega la macchina del pane a sfornare il prodotto, dal dosaggio degli ingredienti alla cottura

Mdp che passione

La macchina del pane conquista anche i giovani: su Facebook sono stati creati gruppi dedicati all'articolo, come quello «Mdp, ovvero macchina del pane che passione», con 186 iscritti

Oh pane mio

Acqua e birra



Non solo pane, ma anche acqua gasata e birra fatti in casa. Tra gli oggetti cult in cucina c'è anche la gasatrice d'acqua Watermate (Wassermatt), che trasforma l'acqua di rubinetto in una bottiglia di Ferrarelle o Perrier. La confezione da 129 euro, in vendita da High Tech, contiene una bottiglia Pet trasparente, una bottiglia con chiusura tappo in



alluminio, un filtro per 250 litri d'acqua, una ricarica gas per 60 litri d'acqua. A Natale, nel negozio di piazza XXV Aprile, ne sono stati venduti circa 80 pezzi. Vendite più contenute anche per la macchina per la birra: inserendo un barilotto di birra da 5 litri si può ottenere anche a casa una bionda alla spina e freschissima, alla temperatura di 3°C.

Il caso michetta ha fatto la sua parte, la voglia di genuinità ci ha messo il carico da undici. Mentre la Confederazione italiana coltivatori ha denunciato nel 2008 il minimo storico del consumo di pane (con un calo di acquisti pari al 5 per cento nel primo trimestre), dai negozi di elettrodomestici e casalinghi arriva la spiegazione: gli italiani non hanno smesso di mangiare il pane. Semplicemente, ora, lo fanno in casa. Complice della nuova economia domestica è la macchina del pane, strumento creativo e dal prezzo democratico.

Da High Tech, in piazza XXV Aprile, a Natale è stato uno degli articoli più acquistati. «Sotto le feste ne abbiamo venduti molti pezzi: il prezzo parte da 89 euro fino ad arrivare a 130. Quello che cambia è soltanto il design, le funzioni sono sempre le stesse» dice il responsabile del negozio milanese Andrea Airaghi, che annuncia anche il ritorno di altri casalinghi fai da te, come la gelatiera e i food-professor, versione rivista e corretta dei robottoni da cucina anni Ottanta. La richiesta è così alta che nel negozio di piazza XXV Aprile, da qualche tempo, si organizzano per i clienti corsi con gli chef per imparare a usare i «Bimbi» dell'era 2009.

La nuova moda del pane fatto in casa ha convinto anche la catena tedesca di prodotti a basso costo Lidl a proporre ai clienti la versione low cost a 39 euro: nei punti vendita milanesi le scorte sono andate esaurite in meno di 48 ore. E persino l'Esselunga, intercettata la tendenza, ha inserito nel catalogo dei premi la macchina del pane da portare a casa con i punti. L'idea di focacce e baguette formato casalingo piace trasversalmente a uomini e donne e anche per i più piccoli può trasformarsi in un bel gioco. «Usarla è talmente semplice che anche un bambino potrebbe farlo» dice Enrico Magri, fotografo, che a Natale se l'è fatta regalare dalla sua fami-

Ricetta anticrisi: michette e baguette si sfornano a casa. E il fai da te riscopre gelatiere e robottoni

glia. «Prima in casa capitava spesso di ritrovarsi all'improvviso senza pane e di andarlo a cercare in giro a prezzi tutt'altro che convenienti. Ora, in meno di tre ore, sforniamo pa-

ni di ogni tipo: integrali, alle noci. E dopo una settimana è ancora buono da mangiare».

La tendenza tutta anglosassone di sfornare panini fragranti conquista così anche la

Milano dei sempre-a-dieta. Per le signore è quasi un rito da salotto da condividere con gli amici, per i cultori del benessere un modo per nutrirsi con coscienza. «I carboidrati

sono fondamentali nella nostra alimentazione, costituiscono il 58 per cento dell'apporto calorico giornaliero — avverte il nutrizionista Nicola Sorrentino, dietologo di personaggi co-

me Laura Pausini —. L'idea di fare il pane in casa è senz'altro una scelta di salute». Stando però attenti a non eccedere. «Se cediamo alla tentazione di insaporire con cubetti di pancetta, patate e noci, il pane può trasformarsi in un hobby poco dietetico. Il consiglio è di usare gli ingredienti base: acqua, farina e lievito. Meglio mangiare un panino fatto così che l'ingannevole insalatona: quella con tonno, acciughe e mozzarella ha lo stesso apporto calorico di cinque michette mangiate di fila».

Michela Proietti



Il nutrizionista
Una scelta salutare purché non si esageri con gli ingredienti. Evitate pancetta, patate e noci



Il consumatore
Anche un bambino potrebbe usare la macchina. E dopo una settimana il pane è ancora buono

AL MONTE SRL

acquistiamo oro in lingotti e monete auree



Milano • Via Monte di Pietà 1/a • Tel. 02.72023770 • h. 9,00/15,30

www.al-monte.com

L'autrice del ricettario

«Il mio segreto? Un cucchiaino di aceto»



Patricia Roaldi, autrice del libro «Facile come il pane» (ed. Red!): «Un atto quasi terapeutico»

La passione per il pane fatto in casa è nata dopo aver assaggiato i panini all'olio sfornati da un'amica. «Ho chiesto subito la ricetta, da allora sono passati 25 anni...» racconta Patricia Roaldi, autrice del libro di consigli e ricette «Facile come il pane» (Red!). La macchina del pane? «Ben venga, ma per la funzione impasto. Poi è più gratificante usare formine e forno propri: il cubettone che esce dalla macchina dopo un po' mortifica la fantasia». Ad avere tempo, meglio impastare? «Sì, perché fare il pane è terapeutico, la manipolazione aiuta a scaricare la tensione», avverte Patricia, sempre incoraggiante con gli esordienti. «Mai pensare che sia un'impresa impossibile! Il segreto è lavorare a lungo l'impasto, rispettare i tempi di lievitazione e controllare la consistenza della pasta: soda e morbida come il lobo dell'orecchio». Dal suo forno elettrico sforna pane toscano, d'Altamura, alle olive, con le patate e il preferito «cipolle e semi di finocchio». Tra i suoi segreti di cottura ci sono lo zucchero per facilitare la lievitazione e un cucchiaino di aceto. «Aiuta ad avere buchi più grandi all'interno». (m. pro.)