

Cultura & Tempo libero



Bambini Giochi e percorsi La famiglia al museo

Sono tante le iniziative con cui i musei milanesi, da quello di Storia Naturale all'Archeologico, oggi festeggiano la Giornata nazionale delle famiglie al

museo. Alla Veneranda Fabbrica del Duomo si può fare un percorso dedicato ai giochi al tempo dei Visconti e degli Sforza (p.za Duomo, ore 15, ingr. € 4). Anche il Diocesano (c.so di Porta Ticinese 95, ore 11.30) ha organizzato una caccia ai capolavori con un taccuino di indizi e giochi che svelano storie

e tecniche. Al Poldi Pezzoli una mappa conduce le famiglie alla scoperta di otto oggetti misteriosi, ciascuno dei quali nasconde un segreto (via Manzoni 12, ingr. € 7 euro per i genitori, gratis per i bimbi). L'elenco di tutte le iniziative è sul sito famigliealmuseo.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cibo per gli occhi I quadri commestibili di Alessandra Matté, cuoca creativa



Nuove idee

Ora la cena da chef si ritira già pronta in stazione Cadorna

«Una mattina, scendendo a Cadorna dal mio treno in ritardo, ho avuto un'illuminazione. E se la cena sana e appetitosa mi aspettasse stasera al ritorno in stazione?». Da qualche settimana il sogno di Anna Prandoni si è realizzato. Giornalista esperta di web, Prandoni è stata direttore della scuola di «La Cucina Italiana» e del celebre mensile. Con Roberta, specialista di marketing, e Lapo, che fa quadrare i conti, ha fondato «I Cestini», piatti pronti in contenitori da prendere al volo e portare a casa per cena (foto). «Funziona così», spiega Prandoni.

«Se sono un pendolare, o uno che si muove con i mezzi dentro la città, al mattino scelgo i piatti che mi interessano sul sito www.cestini.it. Gli ordini vengono preparati nel pomeriggio e portati, in bicicletta, nella stazione Cadorna, hub dei trasporti regionali e due linee di metrò. Li potrò ritirare il mio cestino dalle 17 alle 20». I cestini, raccolti in un coloratissimo food-cycle, saranno consegnati al cliente che dovrà mostrare su iPhone la ricevuta di pagamento (con carta di credito o Paypal). L'idea ha subito avuto successo ed è un'esclusiva milanese.

«Soprattutto per noi pendolari — io abito a Busto Arsizio — che non abbiamo nelle nostre cittadine i molti servizi di delivery e take away di Milano, il cestino con

cena è una valida alternativa», dice Prandoni. Ma che piatti si ordinano? Il menù cambia ogni giorno. Hanno ricevuto molte richieste la crema di funghi e patate al timo e prezzemolo, il tortino alla ligure, la ratatouille, le lasagne di verdure e ricotta, la fregola sarda con verdure, il filetto di salmone al wasabi. Sono tutti piatti dal costo inferiore ai 10 euro e vengono preparati in piazza Aspromonte (dove c'è un altro punto-consegna dei cestini).

Il consulente gastronomico è Fabio Zago, storico compagno di lavoro di Prandoni, che coordina un gruppo di tre giovani cuochi. I piatti li cucina con le sue mani Massimo Cantatore, laureato in biotecnologie, con studi all'Università della cucina Alma. «Per ora l'unica stazione coinvolta è quella ferroviaria di Cadorna, ma presto estenderemo il servizio anche in altre stazioni», puntualizza Prandoni. «Mi piace fare felici i single, la giovane coppia o la famiglia che per una sera vuole viziarsi, portare a casa il cestino, aprirlo, scaldarlo in forno, anche a microonde, e apparecchiare una cena con i fiocchi». Senza fatica.

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'arte in cucina



Ama i pittori del Rinascimento, le atmosfere fiabesche di Chagall, gli illustratori giapponesi come Hokusai Hiroshige Utamaro e i fotografi Martin Parr e Gregory Crewdson. Ma l'ispirazione la trova tra le bancarelle del mercato quando l'occhio è catturato dalla forma perfetta di un broccolo o dall'arancio acceso della polpa di una zucca o ancora dalla simmetria precisa di un tentacolo di un polpo. Perché, come diceva Galileo, «il libro della natura è scritto con i caratteri della geometria» e lei aggiunge «e della bellezza con la B maiuscola». Lei è Alessandra Matté, trentasettenne milanese, un passato da pittrice e regista, da quattro anni imprenditrice di se stessa grazie a Maggie Buu Kitchen con cui crea



Galleria Sopra, sotto e accanto al titolo le creazioni di Alessandra Matté (in alto). (Foto di Duilio Piaggese / Fotogramma)



piatti artistici, dal forte impatto estetico, più simili a quadri che a pietanze. «Non chiamatemi chef», chiede, «non ne ho né le capacità né la formazione. Mi sento più una food artist. Il mio lavoro consiste nel partire dalle forme incredibili che ci offre la natura ed esaltarle grazie ad abbinamenti cromatici, accostamenti inusuali, composizioni originali». Il risultato? Dei veri quadri commestibili. Piatti come «Giardino d'autunno», un bosco in miniatura poetico e immaginifico, «Abbracci e lacrime», un racconto che ha per protagonisti asparagi grigliati e gocce di soia e senape, o ancora «Grattacielo di cannella e tonno», un'architettura mignon i cui abbinamenti di sapori (pasta di semola, acqua e cannella salata, ricotta aromatizzata alla buccia di limone e tonno crudo marinato) promettono di por-

tarci in paradiso.

Gli stessi colori sono ricavati dagli alimenti: i rossi e i rosa dalla barbabietola, i viola e i blu dalla verza e così via. Liceo artistico e Accademia di Brera sono state le palestre creative di Alessandra Matté, ma il senso delle proporzioni, l'occhio per l'inquadratura e il rapporto tra pieni e vuoti arrivano da anni passati dietro alla macchina da presa come aiuto regista per videoclip e spot. Oggi Alessandra organizza catering, business lunch, eventi privati e pubblici per la pubblicità e la moda e il passa parola la sta rendendo famosa. «Spero non troppo perché mi piace conservare questa dimensione artigianale e casalinga e non penso di essere capace di delegare ad altri la realizzazione dei miei piatti».

Silvia Icardi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Identikit

● Alessandra Matté, 37 anni, milanese, un passato da pittrice e regista, è una food artist. Con ingredienti commestibili, crea piatti simili a quadri

● Ha fondato Maggie Buu Kitchen, società che organizza catering e business lunch per la pubblicità e la moda proponendo i suoi piatti scenografici

DUOMO DI MILANO

MESE DELLA

MUSICACA

2016



OTTOBRE ORE 19.30

VENERANDA FABBRICA DEL DUOMO DI MILANO



1387

gio. 13 DUOMO DI MILANO

La Passione di Gesù Cristo di Giovanni Paisiello

mar. 11 DUOMO DI MILANO

Concerto d'organo, Emanuele Carlo Vianelli

mar. 18 DUOMO DI MILANO

Concerto d'organo Sophie-Véronique Cauchefér-Choplin

ven. 21 GRANDE MUSEO DEL DUOMO CHIESA DI SAN GOTTARDO IN CORTE

Visita guidata in musica e Concerto della Cappella Musicale

mar. 25 DUOMO DI MILANO

Concerto d'organo e tromba A. La Ciacera, organo M. Stockhausen, tromba

INFO e BIGLIETTI:

www.ticketone.it

tel. +39.02.72023375

www.duomomilano.it