

CORRIERE DELLA SERA

MILANO

REDAZIONE: VIA SOLFERINO 28
TEL. 02 6339 FAX 02 63827703

www.vivimilano.it
E-MAIL: cormil@rcs.it

CRONACHE DELLA CITTÀ E DELLA PROVINCIA

SABATO 23 OTTOBRE 2004

Al Glamin DaySpa, centro benessere di viale Regina Margherita 4, le clienti che chiedono il «choco-massaggio» sono sempre più numerose. «Almeno una al giorno — assicura l'estetista Roberta Florio —. È un massaggio rigenerante non solo per il corpo, che dopo il trattamento risulta super idratato, ma anche per lo spirito». L'aroma del cacao infatti libera l'endorfina che assicura buonumore immediato. Questo privilegio vale 80 euro, comprensivi di un cioccolatino di cacao puro al 70 per cento.

PIACERI DOMANI A SEGRATE UNA GIORNATA PER I GOLOSI

STIRACCATI dal cioccolato

C'è chi lo preferisce in una tazza fumante, chi non resiste e lo grattugia anche sopra il risotto. Qualcuno se lo spalma addirittura addosso.

Domani, tutti i «cioccolatofili» della Lombardia si danno ritrovo a Segrate nel loro primo «choco-pri-de». «Segrate Dolce», la giornata organizzata da Chococlub, l'Associazione Italiana Amatori Cioccolato, avrà come protagonista indiscusso il cioccolato.

Praline, tavolette fondenti e creme spalminabili, tutte da gustare a bordo di un camper che ricorda la cascata di marzapane di Hansel e Gretel. Di ritorno da Alba, dove ha spolverato di cacao anche il pregiatissimo tartufo, il camper arriva domani a Segrate, per far scoprire il magico mondo del cioccolato ad

appassionati, esperti «assaggiatori» e semplici curiosi.

Dalle 10.30 in poi, l'appuntamento per tutti è in via XXV Aprile a Segrate, con stand, mostre e degustazioni «dal vivo» grazie ai laboratori artigianali dei maestri pasticceri. Alla Sala Consiliare del Comune, per 5 euro si potrà assaggiare cioccolato francese e domincano (info 02.26.90.22.27).

E il cacao domani addolcirà anche i palati dei visitatori telematici dello Smau, la fiera delle nuove tecnologie in Fiera. Nel corso della performance «Racconto mobile Uno» ideata da Sergio Attardo per «Arte da Mangiare», gli spettatori potranno assaggiare cioccolato allo zenzero. Si gusta con un buon bicchiere di vino.

Michela Proietti



DA INDOSSARE
Nella foto di Howard Schatz il cioccolato diventa anche abito «arido» (from *Nude Body Nude*, Harper Collins Publishers)

LA BELLEZZA

Meglio un massaggio al latte o fondente?

C'è un precedente illustre: la mitica Poppa si immergiva nel latte d'asina. Oggi, le milanesi la imitano, e la surclassano.

Il massaggio al cioccolato
Al Glamin DaySpa, centro benessere di viale Regina Margherita 4, le clienti che chiedono il «choco-massaggio» sono sempre più numerose. «Almeno una al giorno — assicura l'estetista Roberta Florio —. È un massaggio rigenerante non solo per il corpo, che dopo il trattamento risulta super idratato, ma anche per lo spirito». L'aroma del cacao infatti libera l'endorfina che assicura buonumore immediato. Questo privilegio vale 80 euro, comprensivi di un cioccolatino di cacao puro al 70 per cento.

Formula simile all'Hamam Habits Culti di via Muzi 5, dove prima si recupera la forma con i trattamenti di bellezza e poi ci si concede uno sfizio con le barrette rigorosamente senza burro di cacao, in vendita all'interno della spa. Un controncoso? «Per niente — assicura il centro benessere — la cioccolata a piccole dosi non ingrassa e fa bene all'umore».

NEL SEGNO del cacao

L'ASSOCIAZIONE

Il «Quadrato» allarga il cerchio

È stata la «pasionaria» milanese del cioccolato puro, Patrizia Frisoli, 47 anni, insegnante elementare e una passione smodata per il cacao, sei anni fa ha creato il «Quadrato» di Milano, l'associazione territoriale della Compagnia del Cioccolato, per promuovere la cultura del cacao in città. «All'inizio era un piccolo gruppo — spiega — rigorosamente femminile». Tutte donne e tutte unite dall'amore per il cioccolato. «Il nostro grido di battaglia era 70%, perché non oltre», golosa rivendicatrice di un cioccolato con una percentuale maggiore di burro di cacao.

Oggi il «Quadrato» conta oltre trenta fedelissimi iscritti impegnati a diffondere l'amore per il cioccolato con incontri e seminari. «Un anno fa ho lasciato la guida dell'associazione — afferma Patrizia —, ma continuo a coltivare la mia passione pubblicando ricette al cacao su Internet». Tra i piatti proposti (su www.mangiarebene.com) anche gli gnocchi al cacao e porcini. Inutile storcere il naso: «Il cacao è una spezia! E spolverato sulla pizza ne esalta l'aroma».

L'INDIRIZZO

Dalla moda alle torte la sfida di Elda

Chi non ricorda la «torta di Vianne», il soffice dolce al cioccolato preparato da Juliette Binoche in «Chocolat»? Anche Milano ha la sua torta speciale, che somiglia molto a quella del celebre film. La prepara Elda Massaia, 79 anni, proprietaria della cioccolateria «Pane e Cioccolato». Una ricetta segreta «senza latte e senza farina, cioccolato puro che si scioglie in bocca», spiega. Dopo un passato da imprenditrice nel campo della moda, a Torino, si è reinventata cioccolateria a 73 anni, inaugurando la sua vetrina nello spazio di una vecchia macelleria, in via Solari 15: «Ho portato a Milano la tradizione cioccolateria piemontese». E una curiosità: la sua cioccolata da asporto, altro «piatto» forte di Pane e Cioccolato, che ha già conquistato tutti. Altro che il bicchierone di caffè americano: al Parco Solari si va con una tazza fumante «da passeggio».

