

Tavola

NEGOZIO-LABORATORIO

Torte, mousse e quiche: i best seller di Caminadella Dolci



Il nuovo negozio-laboratorio Caminadella Dolci

C'è da scommettere che diventerà subito un best seller. Il negozio con annesso laboratorio, centrale ma non troppo, nascosto in un cortile delizioso della vecchia Milano. A terra splendidi lastroni di pietra, arredo essenziale in stile campagnolo di buon gusto. Sarà un piacere portare le amiche in un posto che non si vede dalla strada, per scoprire le tante tentazioni che Elena Rasi sa proporre. La signora, esperta di cibo da molti anni, con una valida collaboratrice,

prepara nel laboratorio - visibilissimo perché è tutto vetri - delizie dolci, soprattutto, ma anche salate. Va detto che non si viene qui per comprare cannoncini o Saint Honoré: per le cose "normali" ci sono le pasticcerie normali. Qui si trovano le torte di pane e cioccolato, grandi o mignon, quelle di arancia e mandorle, di mele e calvados, di pere al frangipane, di cioccolato e nocciole con salsa ai frutti di bosco, la Tatin anche di pere, la meringata di mele su

pasta frolla, la schiacciata di cioccolato, il crumble di mele, lo strudel... E le mousse, magari in confezioni mini di plastica trasparente, adatte per un buffet. Tutto da 22 a 30 euro al chilo. C'è poi il capitolo salato, da tener presente per festicciole e cene. Si possono ordinare torte salate alle verdure di stagione, quiche, pan formaggio al bacon e una scelta di stuzzichini, tartellette, bigné ripieni di creme alle verdure, al pesce, al formaggio, hommos e ricette per le varie

occasioni. In vendita anche raffinata biancheria artigianale da cucina. Ogni tanto si organizzano incontri e presentazioni di libri o di oggetti fatti a mano. A richiesta, i prodotti si confezionano con ingredienti bio. E per Natale ci sono cesti, marmellate dolci e salate e mostarde fatte in casa, tra cui quella di marron glacé. Caminadella Dolci è in via Caminadella 23, tel. 0272021136, 9-13.30 e 15.30-19, info@caminadelladolci.it, chiuso la domenica. (Mariella Tanzarella)