

le botteghe del gusto

a cura di Maria Vittoria Dalla Cia



LE DROGHERIE DI UNA VOLTA...

...avevano un odore che ci inebriava, cercando le caramelle tra i biscotti, i detersivi, le conserve e le stringhe. Da "Remogna", a Borgosesia, quell'antico misto di profumi è ancora emozionante: spezie, tè e infusi – alcuni creati apposta per i giorni più freddi –, caffè speciali, miele delle valli vicine – da provare quello di castagno della Valsesia –, amari e digestivi di montagna, liquori (c'è lo storico ratafià del Biellese), birra artigianale e tantissime altre specialità da tenere in dispensa, non solo da mangiare. Non comune l'assortimento dei sali: fiocchi, grani, cristalli, bianchi, rossi, grigi, alle erbe, affumicati... da Cipro all'Himalaya, dal Portogallo all'Australia. Per farsi un'idea di questa "miniera" si può vedere il sito. Peccato che non si senta l'odore.

Drogheria Remogna - p.zza Mazzini 6, Borgosesia (Vc)
tel. 016322485 - www.drogheriaremogna.it

QUI IL PRODOTTO È DA GOURMET

Con una telefonata al pasticciere Paolo Targa gli amanti dei dolci alla mandorla possono prenotarne uno delizioso: pasta paradiso a base di mandorle, soffice e fragrante, racchiusa in un guscio di sfoglia lucidato con zucchero caramellato.

Una classica torta frangipane, ma nella ricetta messa a punto da Paolo sembra più delicata e leggera.

Pasticceria Caprice
via Borromeo d'Adda 6
Solaro (Mi)
tel. 029692781



ATTREZZARSI NELLA RETE

Dalla rotellina tagliapasta alla sauteuse più elegante, non c'è bisogno di fare tanta strada per rifornire di tutto punto la cucina; basta entrare in questa bottega milanese che è anche online. In catalogo, accanto a una vasta scelta di attrezzi per tutte le necessità e i desideri, si trovano anche libri e golosità. La grafica è sobria e lineare, la consultazione e gli ordini si fanno con facilità e c'è pure l'opportunità di registrare la propria lista di regali, che in questi tempi faciliterebbe il lavoro di Babbo Natale.

Kitchen - via De Amicis 45, Milano - tel. 0258102849
www.kitchenweb.it - info@kitchenweb.it

L'ECCELLENZA DELLA CARNE

Linda e rassicurante, come deve essere una macelleria di buona tradizione, che qui ha più di cento anni. Dietro al banco, simpatici e gentili, Giovanni e Giuseppe Aldinucci, a disposizione con buoni consigli: oggi si prova la loro specialità, il filetto di maiale sott'olio con pepe e alloro, sapido e tenero, pronto per uno spuntino con il pane toscano, ma anche il lardo, che, dicono, sia tra i più squisiti... Salumi e carni fresche, bovine, suine e ovine, vengono da bestie allevate, macellate e lavorate nella loro azienda agricola. Se non si è di casa a Pieve S. Stefano, il prosciutto toscano, il lombetto, la coppa di testa e altre specialità, anche in bei cesti regalo, si ordinano per telefono; gli Aldinucci consegnano la spesa a casa.

La Bottega delle Carni - via Arezzo 4, Pieve S. Stefano (Ar)
tel. 0575799045

