

LOCALI DOVE CENARE

Al ristorante la «paura vien... mangiando»

Camilla Rocca a pagina 8

LOCALI DOVE CENARE

Al ristorante la «paura vien mangiando»

Musical a El Porteno Prohibido e dolci (maghe e zombie) da Martesana



PROPOSTE GOLOSE

Sopra le creazioni «horror» della Martesana, sotto una pizza firmata Cocciuto



Camilla Rocca

■ Festa di Halloween a tavola, la «paura vien mangiando». Uno scherzo, ovviamente: appetito sempre al top. Alternativa ai locali-discoteca, i ristoranti di livello, dove si possono trascorrere serate - visto il periodo - da «brivido» (ma per le delizie). Ecco una mini-guida per decidere dove andare.

RISTORANTI

Al ristorante El Porteno Prohibido, la prima Casa de Tango in Europa, festeggia la notte più terrificante dell'anno ospitando un musical con attori, cantanti, acrobati e ballerini internazionali che coinvolge anche l'intero personale di sala con costumi e trucco appositamente creati per la serata: la Famiglia Addams il tema principe. Da Il Baslà in via Casale, il nuovo ristorante dedicato alle padelline milanesi, il menu

della serata prevede tre piatti in abbinamento ai cocktail a 25 euro a testa. E da Cocciuto, con i tre punti in via Melzo, Bergognone e Porta Romana, la pizza diventa spaventosa: si chiama «pumpkin treat» ed è dedicato ad halloween con il topping di crema di zucca violina, pancetta affumicata arrostita, blu di capra, polvere di olive nere, arachidi tostati, ragnatela di zucchero salata. Infine un pacco a tema per chi vuole stare a casa: si può acquistare nelle 4 macellerie de Il Mannarino o ordinarlo online, con cinque bombette «zucchette» e altre amenità.

PASTICCERIE

Anche il dolce diventa da urlo nella notte più mostruosa dell'anno: alla pasticceria Martesana i Maestri Vincenzo Santoro e Domenico Di Clemente hanno dedicato alla festa i cupcake al cioccolato e alla vaniglia, decorati con pasta di zucchero con streghe e zombie o la pumpkin pie, un croccante guscio di pasta frolla che racchiude un morbido cuore di crema dolce alla zucca preparata con le varietà Butternut, che si distingue per il retrogusto di nocciola, e

Violina, dalle note più dolci. A Gusto 17 gli stecchi gelato vegan con un cuore al cioccolato fondente 72%, una copertura dark ottenuta naturalmente grazie al carbone vegetale e decorati con zucche, fantasmi, ragnatele al cioccolato.

FUORI CITTÀ

Tante le occasioni per divertirsi e festeggiare Halloween anche fuori città a partire dalla festa dei pizzoccheri a Senago, con tante specialità culinarie. A San Martino Siccomario in provincia di Pavia viene allestito un vero e proprio villaggio delle zucche con sfilate in costume, giochi di animazioni e laboratori per i più piccoli. A Modena si festeggia Scicolà, e si potrà ammirare la maxi scultura da record mondiale di cioccolato ruby lunga oltre 20 metri, composta da oltre 1500 cubetti di cioccolato che supera i 100 kg alla quale sono state dedicate più di 50 ore di lavoro. Infine intorno a Cascina Costa Alta nel Parco di Monza si aggireranno dei mostri come la Matta Tapina ed i suoi dispettosi assistenti e ci saranno laboratori creativi dedicati ai bambini dai 6 ai 13 anni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

156176