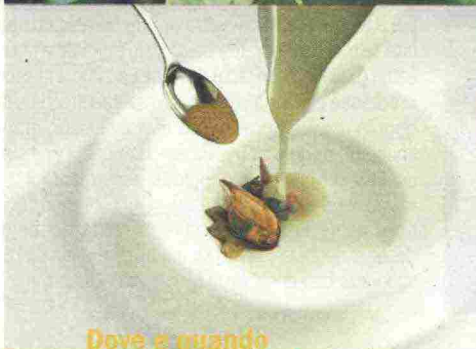


MilanoLIFE

RABBARBARO & C. LA (RI)SCOPERTA DELLE ERBE AROMATICHE

DUE INIZIATIVE PER PROMUOVERE LA CUCINA GREEN: LA SERATA DEL VIVAIO RES NATURAE CON LO CHEF SPELGATTI E OLDANI DA VIRIDEA di Mariella Tanzarella

Pare assodato che un'alimentazione basata sull'abbondanza di vegetali migliori anche l'umore, oltre a mille funzioni fisiche. Milano, quando si tratta di tendenze, non si tira indietro. Non stupisce quindi che si moltiplichino le scelte green da parte dei cuochi e le iniziative per illustrare le qualità di frutta e verdura. Tra le tante, eccone un paio. La prima è "Il rabarbaro invita a cena il cavolo", una serie di serate tra il divulgativo e il conviviale. Nasce per volontà di un vivaio nel Lecchese che ha rilanciato il rabarbaro, un tempo comune nei nostri orti ma poi nei decenni quasi scomparso. Molto presente nella cucina inglese, è alla base di dolci deliziosi e la creatività degli chef contemporanei lo propone anche per originali preparazioni salate. I giovani titolari di Res Naturae hanno deciso, l'anno scorso, di riavviare questa tradizione, coltivando sette varietà di rabarbaro. E lo portano in scena nella prima serata, il 12 aprile allo spazio Presso di via Paolo Sarpi 60. Dove lo chef Mauro Spelgatti spiegherà le virtù della pianta (a partire dalle 19) per poi passare alla parte pratica, cucinandola e servendola in tavola. A farle compagnia, e a completare i piatti, ci saranno altri attori. Come il kale, altra specialità del vivaio, super-ortaggio irrinunciabile ormai in tutti i menu degli grandi chef californiani, che hanno contagiato i colleghi francesi e anche tutti i blog e i siti di cucina, soprattutto in Usa. E poi la dimenticata malva, il profumato Pycnanthemum, calendula, borragine, pimpinella, erba viperina... Menu: risotto al rabarbaro, crespelle ai fiori spontanei, quiche di amaranto, bue al rabarbaro, chips di kale, sorbetto di pesca all'agastache, tortini di nocciole e zucchero azteco, costo 75 euro (prenotare: info@resn.com o 333.1113430).



Dove e quando

GLI INDIRIZZI

"Il rabarbaro invita a cena il cavolo", 12 aprile, ore 19
Presso, via Sarpi 60
Showcooking di Davide Oldani, il 22 aprile ore 17-19
Viridea, presso Il Centro
via Luraghi 11, Arese

Un altro appuntamento da non perdere è il 22 aprile da **Viridea** ad Arese (tel. 02.93208201, ingresso libero), dove arriva Davide Oldani per raccontare le "sue" erbe aromatiche (ha creato una linea con il marchio FOO'D) e utilizzarle in un showcooking che si annuncia affollatissimo. L'uso delle aromatiche, spiega lo chef stellato, "rispecchia la mia filosofia e la mia cucina, che vuole creare piatti ricchi di gusto ma anche di elementi che fanno star bene". In quest'ottica, meglio usare meno sale e condimenti e preferire le erbe aromatiche, capaci di arricchire i piatti di gusto, profumo e benessere. Il 15 aprile (Cusago) e il 7 maggio (Rho) da **Viridea** si possono provare le essenze delle aromatiche di Oldani.



Le erbe aromatiche di Davide Oldani; a sinistra, dall'alto il rabarbaro italiano e una vellutata di topinambur