L'OV MILANO
FOOD LOVERS

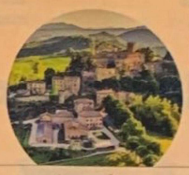
Il Sole 24 ore
31 Maggio 2020

ESPERIENZE
PIACERI
PASSIONI

.lifestyle

Castelli e ville
Da Rivalta a Tivoli, le aperture in tutta sicurezza di oasi verdi e manieri storici

Riaprono al pubblico castelli, giardini, dimore storiche e riserve verdi: tutto nel rispetto delle regole, dalle mascherine alla misurazione della temperatura all'ingresso
—Lucilla Incorvati
www.ilsole24ore.com



Roccaforti dall'alto. Le immagini del castello di Tabiano riprese dal drone

Iscriviti alla newsletter .lifestyle
240.it/newsletter

Forma e sostanza. Versatile, nutriente, amato dagli chef, adesso è anche colorato e griffato. E da sempre seduce i designer

Meglio l'uovo oggi, perfetto dalla tavola fino all'arte

Maria Teresa Manuelli

«Omne vivum ex ovo», dicevano i latini: «Tutto ciò che vive viene dall'uovo». Simbolo di creazione e nascita, in ogni cultura ed epoca questo elemento fragile e dalla forma pura è stato protagonista non solo della tavola, ma anche dell'arte, del design e della religione. L'immagine dell'uovo è rassicurante, ci comunica protezione, il richiamo alla vita nei suoi contenuti primordiali. «L'uovo è una delle forme più perfette e dai plurimi significati. È l'origine. Nelle mie opere simboleggia il mondo», dichiara Riccardo Guamaroli artista contemporaneo che vive e lavora a Milano. Nell'uovo-mondo, protagonista dei viaggi immaginari dell'autore, il guscio bianco è trafotato, ricamato, bucato - come in un omaggio a Fontana - per diventare di volta in volta finestra, superficie, punto di partenza da cui osservare la vita (www.riccardoguamaroli.eu, le sue opere si possono ammirare anche presso la Galleria Cavaciuti www.giaccocavaciuti.com). In arte è celebrato sin dall'età della pietra. Dall'uovo sospeso di Piero della Francesca, a quello metafisico di De Chirico e Alberto Savinio, alle uova provocatorie di Salvador Dalì.

In Umbria si trova anche un museo dedicato. Situato nello stupendo borgo di Civitella del Lago (Tr), con un bellissimo panorama, il museo è una raccolta di uova artistiche dipinte e scolpite.

La sua forma essenziale ed elegante ha sedotto anche i designer. Dalla "Ovalia egg chair" dell'architetto Henrik Thor Larsen alla Renault Twingo, la prima autovettura di forma ovale.

L'uovo è, però, prima di tutto un prezioso alimento. Oltre ad avere un ottimo contenuto di vitamine, proteine, sali minerali, zinco e fosforo, è altamente digeribile e le sue sostanze vengono assimilate quasi del tutto dall'organismo. Ma quello che lo fa amare in cucina è la sua versatilità: può legare un impasto, colorare una ricetta, diventare pietanza a sé. È alla base di innumerevoli piatti, alcuni dei quali divenuti bandiera del made in Italy nel mondo, dal tiramisù alla carbonara. Umile e nutriente, l'uovo ha saputo conquistare anche i grandi chef. Celebri l'uovo marinato di Carlo Cracco o le uova in cocotte di Bruno Barbieri.

Esistono anche ristoranti dedicati a questa perfezione della natura. A New York sorge The Egg Shop, ristorante fondato da Sarah Schneider e Demetri Makoulis nel 2014 nella zona Lower East Side. Il ristorante propone un menu ovviamente [illegible]

Ma per restare a casa nostra a Milano abbiamo la catena L'Ov, con tre locali (zona Cinque Giornate, Cadorna e Tortona). I bistrot e ristoranti dedicati all'arte della cucina italiana sono nati grazie a un gruppo di amici. «Abbiamo voluto uno spazio caldo, accogliente, dal respiro internazionale dove sentirsi a casa e dove riscoprire piatti semplici e autentici della tradizione ma non solo, con un'attenzione particolare al comfort food per eccellenza: l'uovo. Che sia strapazzato, in camicia, fritto, sodo, alla coque, l'uovo è infatti uno degli alimenti che scaldano il cuore e ci riportano a piacevoli momenti del passato», dichiarano i fondatori. La materia principale proviene dall'azienda agricola La Gramola: Uovo di Selva è un uovo biologico prodotto in Valtellina, nella Valle del Bitto in un bosco di castagni a 600 metri di altitudine.

[illegible] nomica è fatta di piccoli assaggi e piatti di portata preparati con materie prime di altissima qualità a prezzi accessibili (prezzo medio 25 euro con caffè omaggio). «Il logo è un uovo stilizzato, ma anche un feto. È la foto di mio figlio Vittorio al quarto mese di gestazione» confida lo chef, che ha inaugurato il locale il 19 marzo, giorno dedicato al papà.

Le uova sono state tra i prodotti più rivalutati durante questo periodo di isolamento. Le vendite nella grande distribuzione sono cresciute di quasi il 4,0% nella fase 1 (dati Nielsen, 17 febbraio - 3 maggio 2020), per il loro alto valore nutrizionale, versatilità e basso costo. Ma l'uovo non va sottovalutato: in commercio se ne trovano anche di molto pregiate. Tralasciando le celebri uova Fabergé, capolavori di gioielleria, tra quelle commestibili hanno alte quotazioni le uova blu, divenute negli ultimi tempi uno dei cibi più "instagrammati" del momento e che fanno impazzire le foodies di mezzo mondo (in Italia vendute in edizione limitate da Eurovo: le Naturelle Deluxe). Di un bel colore celeste pastello (*nella foto a sinistra*), provengono dalla gallina Araucana e sono in cima alla lista dei desideri degli amanti delle uova.

Per chi, invece, bada più alla sostanza che all'apparenza, la rentina Uova di Montagna produce uova molto amate dagli chef. L'azienda nasce nel 2016 con Tobiettivo di «produrre il miglior uovo possibile garantendo i più elevati standard di benessere per l'animale». È l'idea di Giovanni Tava, 37 anni, e Mattia Cristoforetti, 33. Il metodo di allevamento all'aperto rispetta le caratteristiche etologiche dell'animale e ne asseconda le differenti esigenze. L'uovo deposto, frutto di attenzioni e alimentazione naturale, ha una struttura proteica migliore. Il risultato di tante attenzioni sono uova preziose e molto ricercate, soprattutto tra i migliori chef italiani. Tra i primi clienti i fratelli Abbiati, Carlo Cracco, Alfio Ghezzi, Alessandro Gilmozzi.

A metà tra prelibatezza e design sono le uova di Paolo Parisi. Prodotte da galline livornesi allevate nella natura e nutrite con granaglie e latte di capra. «Da questo stile di vita nasce un prodotto unico, molto pulito al naso e in bocca, elastico e con una capacità di inglobare l'aria superiore alle altre uova», si legge nella presentazione. Una fotografia scattata dall'amico Oliviero Toscani e la propria firma caratterizzano il packaging. La firma viene anche stampata su ogni singolo guscio, che diventa così vero uovo d'autore. Le griffatissime super-uova sono molto apprezzate da chef stellati e non, che le prediligono per gli alti valori nutrizionali e piacevolezza in cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nel piatto. L'uovo è ambasciatore del made in Italy: dalla preparazione del tiramisù, dolce a base di zabaione tra i più conosciuti all'estero, a quella delle tagliatelle fresche, in alto, realizzate da Uova e Farina a Monza; a fianco le uova in cocotte con fonduta di taleggio, frutta secca e uova di salmone dello chef stellato Bruno Barbieri

Ai bistrot, al museo e alla parete di casa. A fianco un piatto nei menù di "The Egg-Semplice come un uovo" a Torino, in alto un guscio dipinto, dalla raccolta del museo di Civitella del Lago; in basso un'opera dell'artista Riccardo Guamaroli: l'uovo è protagonista e simboleggia il mondo

#ALTROVE

BOTTEGA MAZZOLINO

Le eccellenze agricole dell'Oltrepò vanno online

Uno shop per conoscere le prelibatezze del territorio dalle farine al salame, dai formaggi alle composte. Senza dimenticare il vino. Debutta *www.bottegamazzolino.com*, bottega online dall'anima gourmet, spin-off gastronomico della Tenuta Mazzolino, piccolo *clos* di Borgogna in Oltrepò: 20 ettari vitati, dolcemente adagiati sulla riva destra del Po.

Prelibatezze della tradizione che dall'Oltrepò si allunga fino all'Appennino che raccontano storie e passioni del mondo e delle persone che ci sono dietro questi prodotti che raccontano di antiche tradizioni, tra coltivazioni bio e allevamenti sostenibili e rispettosi degli animali.

La scelta d'acquisto è ampia. Ci sono le cassette della Bottega Mazzolino, sei selezioni per tutti i gusti: da quella Completa all'Aperitivo, passando per Golosa, Dolcezza, Scrigno e Agricola. E poi la carta dei vini di Tenuta Mazzolino: otto etichette di vini legati al territorio ma con un respiro internazionale.
—Marika Gervasio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In famiglia. Francesca Serafino, terza generazione alla guida della Tenuta Mazzolino, e i suoi vini

MOSTRE / 1

A Nuoro il legame antico tra Piemonte e Sardegna

Mentre i governatori delle regioni italiane, in queste settimane, si trovano spesso in disaccordo, tra loro o con il Governo, la mostra *Il regno segreto. Sardegna-Piemonte, una vicenda post-coloniale*, ci riporta indietro di 300 anni e ci restituisce un'atmosfera molto diversa. Inaugurata al Man di Nuoro due giorni fa, la mostra resterà aperta fino al 15 novembre e racconta un volto inedito di quello che fu, appunto, il Regno di Sardegna: nel 1720 l'isola diventa subaudia e da allora gli scambi culturali tra i due territori si intensificarono, determinando un'epoca di movimenti di persone, oggetti e idee che cambiò profondamente il destino delle due regioni e che avrebbe contribuito alla costituzione del Regno d'Italia e allo sviluppo di una cultura nazionale. Curata da Luca Scarlini, la mostra propone opere d'arte, documenti, testi letterari, illustrazioni, ceramiche, fotografie e spartiti musicali, che vanno dal 1700 al 1960 circa. www.museoman.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Man. Opere d'arte, oggetti d'epoca e accessori che coprono il periodo 1720-1960

MOSTRE / 2

L'omaggio di Paladino a Piero della Francesca

Ad Arezzo riapre *La regola di Piero*: da domani, 1° giugno, alla fine del mese, sarà possibile visitare la grande mostra con cui Mimmo Paladino omaggia Piero della Francesca, pittore (e matematico) originario di Sansepolcro. Nei primi sei mesi di apertura, la mostra aveva fatto registrare oltre 3 mila visitatori ed era stata prorogata fino al 31 marzo 2020, ma poi chiusa con l'inizio del lockdown nazionale. La Fondazione Guido d'Arezzo e il Comune di Arezzo, grazie alla disponibilità di Paladino, hanno deciso di prorogarla ulteriormente in maniera straordinaria e con alcune novità, come l'attività didattica per i più piccoli, che potranno visitare l'esposizione in autonomia facendo una vera e propria "caccia al tesoro" che avrà come oggetto le opere di Paladino. *www.fondazioneguidodarezzo.com*.
—G.Cr.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Arezzo. Una delle sculture esposte all'aperto, l'Elmo