

Una scena del film *C'eravamo tanto amati*, con Stefano Satta Flores, Vittorio Gassman e Nino Manfredi. Alle loro spalle una vecchia ghiacciaia.

sapori: negozi con tavola

Si mangia ancora in latteria?

Erano le trattorie della commedia all'italiana. Ci pranzavano attori, scrittori, operai. E oggi? Sono preziosi indirizzi segreti. Formaggiai, salumieri, peschiere e pastifici. Si fa la spesa o ci si ferma a cena. Per i cibi poveri, ma speciali



Alessandro Castiglioni

Nascono come negozi – salumerie, gastronomie, pescherie – poi diventano anche tavole calde, trattorie, ristoranti. Il prototipo è quello della vecchia latteria di una volta dove, circondati dalle piastrelle bianche, oltre al caffè latte si poteva mangiare qualche piatto di stampo casalingo. Esistono ancora posti così? La risposta è positiva: non solo esistono, ma, in qualche modo e non sempre badando alla qualità, proliferano. Si va dal grande locale da 100 coperti, che vende gelati, torte ma anche il latte, e chiama il suo ristorante interno “la Latteria”, alla vera latteria che mette in tavola non più di otto persone per volta, dal formaggio di quartiere al pastaio, che ha deciso di cucinare la pasta fresca e offrirla espressa all’affezionata clientela. Ecco le scelte di *Dove*, da Milano a Napoli.

L’insegna recita semplicemente: Latteria; il biglietto da visita: **La Cicala**. Piccolo mistero subito svelato. La proprietaria è Anna Cicala, che ha aperto circa 3 anni fa in zona Monforte, a **Milano**. Assomiglia molto alle latterie d’antan, anche se non ha le tipiche piastrelle bianche. Locale minuscolo, con una sola vetrina. Il bancone di vendita in fondo, gli scaffali sui lati coi generi alimentari (comprese le caramelle da vendere sfuse e il caffè da macinare), tre tavoli con le tovaglie a quadretti e nove sedie in tutto. Si va a comprare il latte e il Gorgonzola Papetti, bravo produttore con cascina a pochi chilometri da Milano; il pane fatto a mano col lievito madre e le torte salate. Si acquista, ma si può anche mangiare, dalle 11.30 e fino alle 18.30. Ci si apparecchia da soli (la tovaglia c’è già), si scelgono primi e secondi che Anna Cicala ha preparato la sera prima o il mattino stesso: li scalda in pochi minuti e in tavola arrivano le verdure di stagione cotte al vapore o stufate; torte salate (ai finocchi e cavolo cappuccio, alle cime di rapa, alle zucchine, tutte con un solo uovo e poco formaggio, magari un po’ di speck e salsiccia). Una zuppa, una pasta fatta in casa (cavatielli, orecchiette, fettuccine) alle verdure o al sugo, una carne, come l’arrosto al latte o alle bacche miste, il pollo all’uvetta, le polpette... tutto ben fatto e buono, benché riscaldato al microonde. C’è anche dell’onesto vino dell’Oltrepò, a 1,50 euro al



Fabio Fojantini / DOVE

Milano. 1. Uno scorcio di **Bianco Latte**, locale polifunzionale. 2. Alla **Vecchia Latteria**: proprio come una volta.

La classifica dei negozi-trattoria

Latterie, salumerie, pasticci, pescherie: 12 posti dove si comprano cose buone e si mangia sorprendentemente bene

	LOCALE	COSA COMPRARE	COSA MANGIARE		LOCALE	COSA COMPRARE	COSA COMPRARE	
1°	 ALLA VECCHIA LATTERIA Indirizzo: via dell'Unione 6, Milano , tel. 02.87.44.01. Chiuso dom. Orari negozio: 9-18. Orari per mangiare: 12-16. Prezzi: da 23 €. C/credito: tutte.	Gorgonzola (15 € al kg), Pecorino di Pienza (20 € al kg), Parmigiano (23 € al kg), latte.	Misto di verdure al forno (13-18 €), riso, radicchio e Gorgonzola (9 €), polenta con porcini (15 €), melanzane alla parmigiana (13 €), omelette varie (9 €), spezzatino di soia alle verdure (13 €).		7°	 PASTIFICIO GUERRA Indirizzo: via della Croce 8, Roma , tel. 06.67.93.102. Chiuso dom. Orari negozio: 8-19.30. Orari per mangiare: 12.30-15. Prezzi: da 4 €. C/credito: no.	Tortellini (20 € al kg), fettuccine (10 € al kg), ravioli (20 € al kg), cannelloni di carne o Ricotta (20 € al kg).	Pasta fresca del giorno: al pesto, con melanzane o zucchine, alla gricia, all'amatriciana, al tonno, ai piselli e funghi (4 € compresa acqua e un bicchiere di vino).
2°	 GUSTO OSTERIA E FORMAGGERIA Indirizzo: via della Frezza 16, Roma , tel. 06.32.11.14.82. Mai chiuso. Orari negozio: 12-24. Orari per mangiare: 12.30-15, 20-23. Prezzi: 25 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.	Selezione di formaggi da 200 g, tra i quali Robiola di Roccaverano, Casizolu, Pecorino dei Monti Sibillini, con gelatine, miele e mostarde (16 €).	Pasta e fagioli (13 €), tonnanelli cacio e pepe (13 €), calamari alle erbe aromatiche (18 €), abbacchio alla scottadito (19 €), fritti alla romana (11 €).		8°	 LALIMENTARI Indirizzo: via Tassis 3, Bergamo , tel. 035.23.30.43. Chiuso lun. Orari negozio: 9.30-14, 17.30-20. Orari per mangiare: 12-14.30, 18.30-22. Prezzi: 25 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.	Stracchino del Monte Bronzone (12 € al kg), Formai de Mut, Strachitunt e Branzi (13 € al kg), pancetta stagionata, salame.	Casoncelli e scarpinocc al burro e salvia (9 €), polpette al sugo con polenta (12 €), strinù (cotichino) con polenta (12 €), coniglio con polenta (12 €), taglieri di salumi e formaggi (10 €).
3°	 TIMPANI & TEMPURA Indirizzo: vico della Quercia 17, Napoli , tel. 081.55.12.280. Mai chiuso. Orari negozio e per mangiare: mar.-sab. 9.30-20.30, dom. e lun. 9.30-14.30. Prezzi: 15 € (la sera, su prenotazione, 35 €). C/credito: no.	Caciocavallo podolico (38 € al kg), Pecorino di Carmasciano (38 € al kg), salame di Agerola (32 € al kg), soppressata irpina (40 € al kg), pomodori tigrati (4,50 € al barattolo).	Mangiamaccheroni (6 €), fritto di strada (8 €), braciolo al ragù o polpette (8 €), scammario (6 €).		9°	 LATTERIA LA CICALA Indirizzo: via Bellotti 13, Milano , tel. 02.29.52.43.46. Chiuso dom. Orari negozio: 8-19.15, sab. 8-13. Orari per mangiare: 11.30-18.30, sab. 11.30-13. Prezzi: 6 €. C/credito: no.	Latte (1,39 € al kg), Gorgonzola Papetti (17,50 € al kg), torte salate di propria produzione (13 € al kg), caramelle sfuse (0,20 € l'una).	Primi: pasta fatta in casa alle verdure, al sugo, al pomodoro, lasagne (3,50-4 €); secondi: arrosto alle bacche miste, al latte, timballo di verdure, polpettine al forno, pollo all'uvetta (4,50 €).
4°	 BUONGUSTO Indirizzo: via Caminadella 2, Milano , tel. 02.86.45.24.79. Chiuso lun. Orari negozio e per mangiare: mar.-gio. 10-15, 16-21; ven. 10-15, 16-23.30; sab. 10-23.30; dom. 10-15.30. Prezzi: da 20 €. C/credito: tutte.	Ravioli di zucca (35 € al kg), tortellini di carne (35 € al kg), tortelloni di foie gras (50 € al kg), tortellini Valtellina (50 € al kg), pasta fresca (orecchiette, pappardelle, garganelli, trofie, tagliatelle (12 € al kg), terrine e quiche (30 € al kg).	Pasta fresca (8-18 € secondo il condimento), ravioli di zucca (14 €), di carciofi (14 €), pansotti liguri (14 €), tortelloni di foie gras (20 €), lasagne (13 €), selezioni di terrine e quiche.		10°	 SOHO Indirizzo: via al Ponte Calvi 20r, Genova , tel. 010.86.92.548. Mai chiuso. Orari pescheria: 7.30-24. Orari per mangiare: 12-24 (dalle 18 per l'aperitivo). Prezzi: 10-40 €. C/credito: tutte.	Branzini, sgombri, scampi e gamberi, pesce fresco di giornata (prezzi secondo la pesca e il periodo).	Trionfo di crudité (ostriche, gamberi, tartare di tonno e acciughe, 15 €), ravioli di ricciola con straccetti di ombrina (12 €), filetto di San Pietro su purè di cannellini e pomodori confit (16 €), scampi agli agrumi di Sicilia.
5°	 ZEB Indirizzo: via San Miniato 2, Firenze , tel. 055.23.42.864. Chiuso mer. Orari negozio: lun. e mar. 9.30-20, gio.-sab. 9.30-22.30, dom. 9.30-17. Orari per mangiare: 12.30-16, 19.30-22.30. Prezzi: 15-20 €. C/credito: tutte.	Formaggio Delice de Bourgogne (29,50 € al kg), Taleggio di bufala (32 € al kg), Pecorino in foglia di noce (38 € al kg); salumi: buristo (21 € al kg), soppressata (21 € al kg).	Zuppa di cavolo e fagioli (5 €), zuppa di lenticchie, marroni e ginger (5 €), lampredotto (7 €), peposo (8 €), bollito (8 €), torta di fichi e crema (4 €).		11°	 GARGANI Indirizzo: via Lombardia 15-17, Roma , tel. 06.47.43.710. Chiuso dom. Orari negozio: 7-20. Orari per mangiare: 8-20. Prezzi: da 8,50 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.	Mozzarella di bufala (26 € al kg), tortellini freschi (36 € al kg), culatello (55 € al kg), cioccolato Gobino (22 € a confezione).	Polpette in bianco o al sugo (3 €), pasta e fagioli (4,50 €), polenta con salsicce (4,50 €), risotto al radicchio o ai carciofi (5,50 €), baccalà in umido (4 €).
6°	 BIANCO LATTE Indirizzo: via Turati 30, Milano , tel. 02.62.08.61.77. Mai chiuso. Orari negozio: 7.30-24, lun. 7.30-20. Orari per mangiare: 11.30-23. Prezzi: da 23 €. C/credito: tutte.	Latte fresco (1,50 € al l), latte cremoso (2 € al l), minicrostate (12 €), minisacher (16 €), crostate e torte di marmellata (25-35 € al kg), gelati.	Le milanesine Biancolatte (10 €), trofie con crema di basilico e burrata (12 €), tacchino alle olive (9,50 €), insalata di Cesare Cardini - Caesar Salad (8,50 €), tartare di salmone agli aromi (16 €).		12°	 CAFFELLATTE Indirizzo: via degli Alfani 39r, Firenze , tel. 055.24.78.878. Mai chiuso. Orari negozio e per mangiare: 8-21, dom. 10-21. Prezzi: 15 €. C/credito: no.	Latte biologico (1,80 € al l), burro Maremma (1,80 per 125 g), salsa di pomodoro biodinamico (4 € la bottiglia), succo di mele biodinamico (4 € la bottiglia), caffè del commercio equo e solidale (3,50 € al pacco da 250 g).	Torta salata di formaggi (5 €), torta salata di riso (5 €), far breton (4,50 €), torta di cioccolato e pere con la crema (5 €), cappuccino (3,50 €).

bicchiere. Si mangia in allegria, gomito a gomito con studenti, professori, gente del quartiere. Si spende poco (sui 6 €). Si sta bene.

Ha le piastrelle alle pareti, invece, la **Vecchia Latteria** di via dell'Unione, in pieno centro, in mano alla famiglia Notari dal 1952. Si mangia un po' scomodi, ma bene, seduti sugli sgabelli di otto tavolini con vista sul piccolo banco per la vendita di latte e formaggio; qualche altro tavolo sul retro, vicino alla cucina. Ai fornelli la signora Teresa, coadiuvata dalla figlia e dal marito Giorgio Notari. Cucina vegetariana, ma saporita. Il piatto di maggior successo è il misto for-

no, una selezione delle specialità della casa: zucchine ripiene, parmigiana di melanzane, sformato di zucchine, patate al forno, magari un peperone nel cui incavo sono appoggiate delle orecchiette al sugo. Nel resto del menu, tortini e timballi, omelette e zuppe, spezzatino (di soia) e riso (non risotto), condito in vari modi, polenta (al Gorgonzola, coi porcini) e zuppe varie. Spesso affollato, ma con ricambio rapido. E al martedì e al giovedì, "Eppi Auar" (scritto ironicamente proprio così) dalle 18.30: vino, salumi e torte salate.

L'evoluzione della latteria vecchio stile è forse **Bianco Latte**,

inaugurato da un paio d'anni, con un successo esplosivo: aperto tutti i giorni dal mattino presto fino a mezzanotte, code per mangiare, soprattutto a mezzogiorno, quando non è possibile prenotare (la sera invece sì), bar, gelateria, negozio di oggetti da regalo (caffè, tè, marmellate e mieli artigianali); ancora, tavola calda e ristorante, con brunch sabato e domenica. Tenendo fede al nome vende il latte, e poi stupende crostate e torte, tutto fatto nel laboratorio annesso alla cucina. Due sale da 100 coperti si trasformano durante la giornata diventando luoghi per la prima colazione, poi per il pranzo, la me-

renda e infine la cena: sono chiamate La latteria perché i menu s'ispirano al cibo di una volta, a una cucina casalinga non priva di raffinatezze, soprattutto nell'utilizzo delle materie prime e in certe presentazioni studiatamente accattivanti. Le piadine, per esempio, sono servite in coni, all'impiedi; fra le insalatone, l'italo-americana Caesar Salad è intitolata al suo creatore, emigrato in Usa, Cesare Cardini; c'è gran uso di latticini come Mozzarella di bufala, Fiordilatte, Burrata, Ricotta. Buoni primi piatti, fra cui vellutate di verdure servite con plumcake salati e trofie alla crema di basilico, poi boc-



Fabio Fogliani / DOVE

concini di pollo con patatine e roastbeef, carpaccio di salmone e tagliere Bianco Latte. La sera piatti più cucinati, dai fiori di zucca ripieni ai tagliolini di pasta fresca con gamberi e zucchine, dal salmone alle erbe aromatiche alla tagliata di pollo al rosmarino e verdure dell'orto.

Se alla Vecchia Latteria lo chiamano Eppi Auar, da **Buongusto** diventa "il dopolavoro", dalle 18 alle 21, dal martedì al sabato: qui però, poco di proletario, anzi, stuzzichini raffinati e Champagne a 10 euro. Buongusto è un localino specializzato nella produzione e vendita al minuto di pasta fresca e ripiena fatta tutta a mano (sfoglia a parte): tagliatelle, tagliolini, tagliati al momento davanti al cliente, orecchiette, pappardelle, garganelli, chitarra, trofie; poi i ripieni: ravioli di zucca e di magro, tortellini di carne e tortelloni al foie gras (con mele e Calvados), tortellini valtellinesi (con formaggi e tartufo) e tortelloni al ragù d'anatra. Li si gusta, cucinati, anche a tavola, nella saletta stessa dove c'è il banco di vendita e la cucina-laboratorio a vista. Tutti conditi con sughi semplici, ma eccellenti: al pesto (senz'aglio, salvo richiesta), al pomodoro, al ragù, alle noci, al pesce. Ancora, gnocchi alla romana e lasagne, terrine e quiche come appetizer e anche qualche dolce. Cucina sempre disponibile durante l'apertura del negozio. Punta all'eccellenza dei prodotti della zona Paolo Chiari, titolare di **Lalimentari** di via Tassis, nel cuore della Città Alta di **Bergamo**. Sulla piazza da tre genera-

1. La **Latteria La Cicala** di Milano: si mangia con 6 €.
2. La ribollita di ZEB (Zuppe e Bolliti) di Firenze.
3. **Timpani & Tempura** di Napoli: specializzato in timballi, fritti e piatti della tradizione partenopea.

zioni con bottega di formaggi e salumi, la famiglia Chiari ha sempre rappresentato un punto di riferimento cittadino per acquisti doc. Da qualche anno Paolo ha lasciato il negozio che gestiva con genitori e sorella in centro per aprire una bottega con annessa enoteca - sala di degustazione. Che poi si è trasformata in un simpatico bistrot con un menu soprattutto legato al territorio. Pochi piatti, ma fatti bene. Tra le specialità tipiche bergamasche, i casoncelli con ripieno di carne, pasta di salame fresco, amaretti, uvetta e pera spadona, e gli scarpinocc, o ravioli della Quaresima, così chiamati per il ripieno di magro a base di Grana e trito di erbette: ambedue conditi con burro e salvia. Si passa poi al classico coniglio con polenta, alle polpette al sugo, agli strinù (cotechini alla piastra) con polenta. Non mancano i taglieri di salumi e formaggi da tutta Italia. Ma sono da provare quelli del territorio: dalla pancetta stagionata al salame, allo Stracchino del Monte Bronzone, al Formai de Mut

(degli alpeggi della Val Brembana) al Branzi. Quest'ultimo usato per la polenta taragna. Il tutto accompagnato da una vasta selezione di vini italiani anche a bicchiere. E prima di tornare a casa si fanno acquisti al banco, oltre che dei prodotti locali anche di culatello ben stagionato, prosciutto di Langhirano e San Daniele.

Branzini, sgombri, scampi e gamberi, merluzzo e orate. Il banco del **Soho** di **Genova**, nella zona del Porto Antico, trabocca di pesce fresco dalle 7.30 della mattina, valorizzato dal décor moderno



Sandro Michahelles / DOVE



Sandro Michahelles

1. Una delle sale da pranzo di Bianco Latte: piadine e insalatone **con alimenti doc**, ma anche zuppe e piatti ben cucinati, soprattutto la sera.
 2. **Tris di primi** Alla Vecchia Latteria: per due persone 13 €. 3. Lo ZEB, nell'Oltrarno fiorentino, propone prevalentemente **i sapori della tradizione toscana**, dalle zuppe al lampredotto, al peposo.



della bottega in cui dominano il bianco e il nero. È solo verso le 11.30 che si notano le prime tavole apparecchiate, pronte per chi viene a colazione o, molto più tardi, a cena. O ancora, per gli habitués dell'aperitivo, dalle 18.30.

Per assaggiare i piatti di Julian Mane, lo chef, si può scegliere di sedersi di fronte al bancone oppure nella sala con volte di mattoni a botte. Quelli che vanno più forte sono il trionfo di crudi (ostriche, gamberi, tartare di tonno e acciughe) accompagnato, per chi lo desidera, dallo Champagne "della casa" Drappier e i ravioli di ricciola

con straccetti di ombrina, olive taggiasche e pinoli. I veri genovesi vanno sul sicuro ordinando poi gli gnocchi al pesto con basilico dop, ma molti optano per un primo col pesce: rigatoni acciughe e broccoli, spaghetti alla chitarra con gallinella, risotto con gamberi e crema di crostacei, per esempio. Tra i secondi, il filetto di San Pietro su purè di fagioli cannellini e pomodorini confit, scampi saltati in padella agli agrumi di Sicilia e peperoncino, baccalà con le olive e i pinoli o anche una buona zuppetta di pesce. Si può chiudere in dolcezza con una mousse al cioccolato bianco e fragole fresche.

Nostalgia canaglia. Ti afferra varcando la soglia della mitica latteria di via degli Alfani di **Firenze**. Zona universitaria, in pieno centro, se ne sta lì dal 1920. Tutto come una volta, pavimenti, bancone di marmo con l'emblema della mucca (eredità di una precedente macelleria), la mitica macchina del caffè Faema, originale degli anni Cinquanta. E quel profumo unico, che chi non è di primo pelo ricorderà come le tazzone dove si serve il cappuccino. Da quando, nel 1984, l'esercizio è gestito da Vanna Casati, la latteria **Caffellatte** ha una marcia in più. Sei tavolini in legno da quattro coperti e un

cucinino nel retrobottega, dove Vanna sforna "i dolci di casa mia. Faccio eccezione solo per scoones e far breton". Imperdibile la crema, nel caffè o sui dolci, "come la faceva mia madre, 40 minuti a bagnomaria, latte fresco, tuorlo d'uovo, scorza di limone e poco zucchero". Colazioni pane burro e marmellata, torte salate, terrine di formaggi e passati di verdura in ogni momento della giornata. In vendita il latte Maremma, anche biologico, panna, burro.

Scelta opposta, ma ugualmente vincente, per **ZEB** (acronimo di Zuppe e Bolliti). È una botteguccia di alimentari, da venticinque



Fotografie di Gilberto Malini / DOVE

anni nell'Oltremo, in pieno quartiere di San Niccolò, uno dei luoghi della movida fiorentina. Da un paio d'anni, grazie all'ingegno di Albero, che la gestisce con la madre Giuseppina, si è reinventato come luminoso spazio minimal per pause pranzo e, da poco, visto il successo, anche per cenare. Come alimentari offre un fornitissimo banco di formaggi, salumi toscani con puntate oltre confine, la pasta di Gragnano, risi esotici. La cucina privilegia i sapori toscani, lampredotto, zuppa di cavolo nero e ceci, peposo, ma anche cibi più raffinati, come i tagliolini col tartufo fresco. Vasta la scelta di vini, tutti anche in vendita.

Signore in pausa shopping, businessmen e studenti: si trovano tutti all'ora di pranzo tra l'una e le due e mezzo, in piedi o seduti alla buona su sgabelli o scatoloni che fanno da seduta improvvisata al **Pastificio Guerra**, bottega di pasta all'uovo aperta nel 1918 a **Roma**, in via della Croce. Durante il giorno casalinghe e volti noti come Pupi Avati, Stefania Sandrelli, Renato Zero e Jas Gawronski vengono qui per comprare tortellini, fettuccine, tonnellari o altre paste all'uovo freschissime. Il negozio è ormai un cult, con gli arredi d'epoca, le pareti in marmo, le luci al neon, il bancone old style e le macchine per la pasta a vista; la produzione artigianale arriva addirittura nelle cucine della Santa Sede, del Senato e del Quirinale. Ma all'ora del pranzo, la pasta tirata ancora oggi a mano dalla signora

Giorgina Sini e dai suoi collaboratori, con l'aiuto del figlio Massimiliano, viene cotta e servita alla buona in vaschette di plastica trasparente col condimento del giorno. Con appena 4 euro si mangia una golosa porzione di pasta alla gricia (una specie di amatriciana senza pomodoro), con melanzane o verdure, all'amatriciana o con piselli e funghi, secondo l'estro di Giorgina, e in più si hanno a disposizione bottiglie d'acqua gratis sulle mensole, nonché un fiasco di vino rosso al bancone, dove tutti si servono versando da sé come a casa.

Sembra invece una tavola calda degli anni Settanta – ma in realtà è una gastronomia di tutto rispetto – **Gargani**, a pochi passi da via Veneto. Nato come l'alimentari di quartiere negli anni Cinquanta con il nonno di Valerio Gargani, l'attuale proprietario, si è nel tempo adattato alle esigenze della clientela della zona Veneto-Pinciano, che pullula di uffici. In molti entrano per comprare un etto di culatello o una Mozzarella di bufala Dop, e tanti si accomodano in uno dei tavoli all'interno accanto agli scaffali o nel dehors riscaldato, per concedersi un fast lunch da gourmet. Travestiti da piatti di gastronomia, qui si mangiano risotto al radicchio, pasta e fagioli, minestrone, pasta e broccoli, ma anche gnocchi al giovedì, come impone la tradizione romana, e pesce il martedì e il sabato: i sapori non hanno niente da invidiare ai piatti di un ristorante da buongustai. Le altre specialità? Ottime le polpette in bianco o al sugo, baccalà, cro-



1-2. **Gusto Osteria e Formaggeria**, a Roma. Si acquistano selezioni di formaggi di qualità e si gustano **tonnarelli cacio e pepe** e **abbacchio a scottadito**. Conto sui 25 €.



1. La pescheria **Soho** di Genova. 2. Una latteria e trattoria milanese, tuttora in attività. 3. **Buongusto**, piccolo pastificio artigianale e ristorante di Milano.



state per il fine pasto o sfogliatine con ricotta e canditi. Da ricordare che qui si può fare anche il breakfast all'americana per deliziarsi al mattino con uova strapazzate, cornetti, caffè, cappuccino e spremute. A servire la clientela di habituè da **Gusto Osteria e Formaggeria** in pieno centro, a piazza Augusto Imperatore, è un maître à fromage. Si viene qui per comprare selezioni di cacio di rango o Presidi Slow Food come la Robiola di Roccaverano, il Casizolu del Montiferru, il Pecorino dei Monti Sibillini, già tagliati in piccoli pezzi con tanto di marmellate, mostarde o gelatine nei pirottini, cosicché arrivati a casa è sufficiente aprire la confezione per allestire una cenetta con gli amici senza inutili fatiche. Ma basta dare un'occhiata in giro per essere stregati dai profumi della cucina e dalla piacevolezza dell'ambiente e decidere così di fermarsi a pranzo o a cena. In un

grande loft dove si mescola il design con arredi dei primi anni del Novecento, compreso un vecchio bancone per le mescite col piano in marmo, quadri e foto d'autore, si degustano tonnarelli cacio e pepe, pasta e fagioli, nonché pietanze di terra o di mare come i calamari alle erbe aromatiche o l'abbacchio alla scottadito, e consigliati da Antonio Esposito sui piatti e sui vini da abbinare si trascorre qualche ora in completo relax.

Il nome può trarre in inganno, viene in mente il cibo giapponese. In realtà **Timpani & Tempura**, in un vicolo di Napoli, nel centro antico, è una bottega gastronomica schiettamente di territorio, regno di Antonio Tubelli, cuoco e selezionatore di prodotti. Si fa la spesa di formaggi, per lo più campani, di grande qualità: dal Provolone del Monaco ai Caprini del Cilento, dal Caciocavallo podolico

al Pecorino di Carmasciano. Poi ci sono i salumi: il salame napoletano e quello di Agerola, la soppressata irpina e quella di Gioi Cilento. Sugli scaffali invece si trovano miele e marmellate, passate di pomodoro San Marzano e pomodorini del Pendolo del Vesuvio in barattolo; ancora, le paste di Gragnano e l'olio extravergine campano; i fagioli a formella del Vesuviano e altri prodotti piuttosto rari come i pomodori tigrati. Non manca il vino, poche bottiglie scelte, di piccole cantine, e qualche etichetta importante.

Il locale è raccolto e verace, non più di 35 metri quadri; non rincorre le mode e i facili colpi di scena. Accanto al banco vendita c'è quello che espone il cucinato del giorno: Antonio Tubelli e il fratello Lucio sono maestri della vecchia cucina di strada napoletana, innanzitutto timpani (timballi), fritti vari e frittate (una porzione di

fritto di strada con mozzarella in carrozza costa 8 €). Ma anche briciole al ragù, paccheri alla genovese, la minestra di fagioli e il mangiamaccheroni, piatto di antica tradizione un tempo mangiato con le mani (sono spaghetti mantecati con Caciocavallo stagionato e pepe). Cucina povera e semplice, fatta con prodotti del giorno e del posto. I tavoli sono appena tre, massimo otto coperti. Alla sera, solo su prenotazione, c'è il Cen'otto, una novità di quest'anno. Si telefona e si concorda il menu al momento.

Inviati da Dove, Gian Luca Moncalvi, Maria Dal Lago, Ornella D'Alessio, Valeria Ronzani, Loredana Tartaglia e Donatella Bernabò Silorata

Mangiare in latteria: indirizzi su <http://viaggi.corriere.it>