

MANGIARE E BERE



FAME DI DESIGN

La California Bee disegnata dall'architetto Andrea Carletti

LA DOLCEZZA CORRE IN CITTÀ

A MILANO CHEESE CAKE, APPLE PIE, MUFFIN E BROWNIE ARRIVANO OVUNQUE IN APE CAR. A ROMA TORTE A DOMICILIO E CORSI IN REGALO PER DIVENTARE MAÎTRE CHOCOLATIER

di Marta Serafini

Mentre le vie di Milano sono piene di designer a caccia di idee, all'ombra del Duomo (e del Salone del mobile) sono tante anche le novità in fatto di gusto. Una su tutte quella di *California Bakery* (www.californiabakery.it), celebre per la sua NY cheese cake, il brownie, l'apple pie, la cherry pie, il bagel e il sandwich farcito secondo le ricette newyorkesi e il muffin. In occasione del Fuori Salone prima e della mostra Mercato **Orticola** poi, grazie a un'Ape Piaggio ripensata dall'architetto Andrea Carletti, la pasticceria porterà le sue specialità statunitensi in giro per le strade. Da maggio, poi, la "California Bee" (l'Ape californiana) stazionerà all'Outlet di Serravalle per offrire ristoro alle membra stanche di shopping. E per i più piccoli il 17 e il 18 aprile, nel cortile dello spazio di via Botta 8 si tengono i corsi per imparare a cucinare gli animal cookies, i tradizionali biscotti a forma di animaletti (dalle 11 alle 12); mentre il pomerig-

gio (dalle 16 alle 18) protagonisti sono gli adulti alle prese con la NY cheese cake.

Sempre in questi giorni del design, *Smartbox* fornisce, con i suoi cofanetti-regalo, una mappa da scaricare su www.fuorisalone.it, con indicati i locali migliori per l'aperitivo e la cena e i relativi voucher per assicurarsi sempre un tavolo (per info e prezzi: www.smartbox.com/it).

Dal vortice di eventi milanesi si passa poi alla dolce vita romana, dove la *Josephine's Bakery* (piazza del Paradiso 56-57, www.josephinesbakery.com), di proprietà dell'ex modella londinese Josephine Scorer, offre brownies e cupcakes, muffin e girelle alla cannella, mettendo anche a disposizione un servizio di torte a domicilio. Per chi infine non fosse ancora sazio, altra soluzione e idea regalo sono gli scrigni di *Elation* (www.elation.it). In questo caso è possibile acquistare corsi di degustazione e preparazione per diventare perfetti maître chocolatier. ←