

Lecture inebrianti

Lombardia. Una libreria nel cuore di Monza associa il piacere di un buon libro alle gioie del palato. Con chicche dolci e tanto buon vino di Chiara Corridori

Leggere è un piacere, in tutti i sensi. Le parole fluttuano di riga in riga e dai fogli di carta, sottili fra le dita, scivolano in sguardi lontani per arrivare alla mente e suscitare emozioni. È un piacere penetrante, pervasivo, che può amplificarsi con la complicità del luogo giusto. Succede così presso 'Lettori golosi', una libreria, ma anche sede del buon gusto, ancora una volta, in tutti i sensi. Qui Monica Scirea, psicologa specialista in psicoterapia con il "pallino" per le cose buone, ha associato all'esperienza della lettura la gratificazione del palato. I libri - tantissimi quelli di cucina e poi le novità editoriali che attraversano trasversalmente tutti i generi - si guardano, si sfogliano, si scelgono tra una chiacchiera e l'altra scambiandosi consigli e opinioni, che Monica si è ripromessa di ordinare in una raccolta cartacea di recensioni, presto disponibile per chiunque visiti il locale. In questo angolo nel cuore di Monza il tempo si dilata per trovare e comprare le parole, ma anche selezionatissime chicche per la gola che convivono in intima armonia. Ecco quindi sfilare sugli scaffali gocce di cacao declinate nel cioccolato di Modica di Donna Elvira e nel DolceAmaro di Cuneo, con un trionfo di spezie macinate tra i gusti: finocchio e ginepro, cardamomo, caffè e assenzio, chiodi di garofano e anice stellato. Sempre sul fronte del dolce, ma non troppo, le marmellate firmate Albergian, soltanto di zucchero e frutta, in versioni particolari come quella alla fragola e rabarbaro, alla rosa canina, al lampone e sambuco. E poi



ci sono i tè, della maison parigina Kusmi, con raffinate confezioni di latta e miscele tradizionali e aromatizzate (dalle affumicate alle fiorite, alle agrumate e pepper gourmand). Il tè è servito ogni pomeriggio a richiesta con pasticceria secca. Preparata rigorosamente con in fusione in teiere di ghisa o con garza in trama larga, la bevanda fumante allietta ogni "visita". Grande protagonista delle leccornie è però il vino, rappresentato da etichette sfiziose che Monica ha scelto scientificamente andando in giro per cantine dalla Val d'Aosta al Veneto, passando per Piemonte e Lombardia. «Abbiamo voluto valorizzare i piccoli produttori - spiega - con un buon rapporto qualità/prezzo, i vitigni autoctoni e i nettari vinificati in purezza». Qualche esempio? C'è il Timorasso dei Colli Tortonesi, il Barbaresco di Lino Maga e tutte le bollicine di Franciacorta. I vini, come gli altri prodotti, sono sempre in vendita, ma la sera, dalle 18,30 alle 20,30, sono primi attori di degustazioni accompagnate da formaggi, salumi e frutta secca (5 euro al bicchiere). E il piacere allora inebria.

**Xxxxxx
xxxxxxx xxxxxxx**

With a touch of healthy insanity, Mauro Demartini prepares incomparable creations of edible art. We are in Forno Canadese near Turin where the Demartini bakery is the pride of the city. His hand-pulled breadsticks have conquered the fine dining scene in Piedmont, London, Tokyo. Their secret? No fat and super crispiness. Made from highly stretchy dough, they are available in the classic version or spiced with rosemary, sesame, onion or olives.



*dove&come
where&how*

Lettori golosi
Via Segantini 2
(ang. Via Manzoni)
Monza (Mi)
Tel. 039360123

