

NEWS tendenze

ROMPISCATOLE
Acquistare i menù in box presso ristoranti o bistrot specializzati regala velocità al pasto o alla cena. In più gratifica gli occhi e il palato.



Da consumare sul posto, per strada, a casa o in ufficio. Sono le scatole (lunch box) riempite con specialità da chef: la versione super gourmand del fast food!

di CRISTIANA CECI

Ti prendo e ti porto via



Jean Claude Anjal

A Londra il sito più cliccato dai palati esigenti è Lunchbox.com, per una pausa pranzo in ufficio rapida, ma non per questo meno sofisticata. E arrivano eleganti scatole degne di custodire cravatte in seta, colme di prelibatezze tra insalate di pollo marinato, risotto alla barbabietola candita ed edamame giapponesi (una preparazione a base di fagioli di soia acerbi). In Italia il sito giusto è Menudachef.it, dove un team di cuochi compone varie tipologie di box, con prodotti italianissimi. A New York invece c'è una gran coda alla cassa di Lunchbox Food Co. (al 357 West Street), dove sono allineate le scatole di specialità della casa: salmone marinato, bagel, tortini al formaggio, pollo al lemongrass orientale.

DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

È una cucina globale e uno stile di nutrirsi che piacciono sempre di più,

ovunque. Ecco serviti i box menù: assaggi misti in autentici percorsi di degustazione, adatti a un business lunch, una cena fra amici, uno sosta culinaria al parco di città. Una modalità che accontenta tutti, da chi cucina molto bene e ha voglia di provare qualcosa di diverso, a chi proprio non vuole saperne di avvicinarsi ai fornelli e neppure di apparecchiare la tavola.

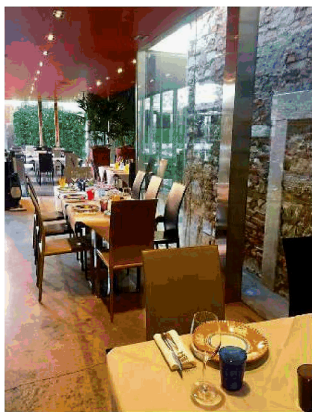
SPECIALITÀ REGIONALI E BIO

Le nuove tecnologie al servizio del packaging sono grandi alleate, perché le confezioni si impongono belle, ma pure ecologiche, quindi compostabili e biodegradabili. Il resto è fantasia. Gli chef vivono i box menu come un diversivo ludico, in cui infondere la stessa sapienza esercitata nei loro locali più formali. Il campano Pietro Parisi (www.pietroparisi.it), patron del ristorante Era Ora a Palma Campania, ha

aperto proprio adesso Le cose buone di Nannina (vedi nella pagina accanto), per offrire l'opportunità di meraviglie del territorio in vasetti e scatole.

ESPERIENZE EN PLEIN AIR

Mentre Moreno Cedroni (stellato alla Madonnina del Pescatore di Senigallia, www.morenocedroni.it), nella sua salumeria ittica Anikò elargisce capolavori prêt-à-porter/prêt-à-manger: i panini in scatola sono al baccalà, insalata, pomodoro, cipolla e olive nere, oppure al tonno bianco; e quest'anno ci aggiunge anche un energy drink, al lemongrass o lime e zenzero. Per ammirare il foliage e i colori dell'autunno, il pranzo in vigna è proposto dall'Agriturismo Villa Gradoni, nel cuore della Franciacorta (www.villagradoni.it): il ristorante propone la sua carta anche open air, in vassoio/scatola, con gustosi casoncelli al burro nocciolato.



IL NINETEEN E ECO

Il Nineteen di Brescia propone un mix di delizie in 4 diversi box. Un esempio? Risotto al curry con gamberi e calamari, insalata di mare, roast beef con caponatina e carpaccio di frutta. Un autentico menu gourmet, stessa alta qualità del ristorante, in scatole design (22 euro i menù, con lo sconto di 2 sull'ordinazione seguente se il packaging viene restituito). www.nineteen19.it



BANCO DI ROMA

Qui il motto è: packaging sostenibile, al pari del cibo. Da Banco, a Roma, il fast food da asporto è tutto al naturale, dai piatti ai bicchieri. Dentro le scatole chicken sandwich, aranciate biologiche, vegan roll, smoothie o un calice di vino, birre anche gluten free, un tripudio di insalate. Da portare via o consumare sui banchi. Circa 20 euro un menu completo. www.bancofastfood.com



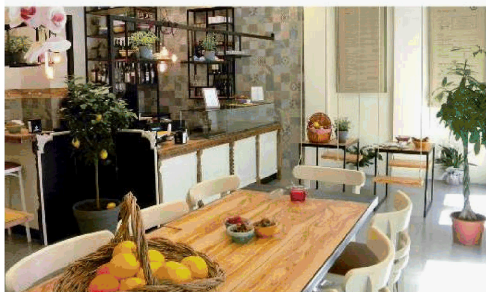
SOTTO AL VESUVIO

Le cose buone di Nannina è il nuovo locale di Pietro Parisi, chef orgogliosamente contadino. Qui, nell'osteria-salumeria a San Gennaro Vesuviano (Napoli), in vendita delizie del territorio poi, dalla cucina, arrivano polpette al sugo, parmigiane... Da mangiare sul posto o da mettere in scatola, in menù succulenti: il box mare (20 euro), quello di terra (16 euro), tel. 081 1876 9025.



L'ARABESQUE TRENDY & LOCAL

Design gallery, boutique vintage, caffè/ristorante, ora inaugura anche la formula prêt à emporter. L'Arabesque Café di Milano propone l'intera carta pure in box menù: ispirazione lombarda per il pesce d'acqua dolce e i gamberi di fiume in insalata, poi flan di topinambur, tartare vegetali, farro antico con mozzarella di bufala. A partire dai 15 euro. www.larabesque.net



SLOW MEDITERRANEO

Appena aperto a Milano Slow Sud è uno street food bistro che punta dritto al cuore culinario del meridione. Tutto in versione box, se non ci si vuole fermare nel locale dall'anima green. Lo chef Federico Buonananna imbottisce i panini con la polpetta di polpo, quindi panelle e arancini (3 euro l'uno) fino al dolce al limone (4,50 euro). www.slow-sud.it

Il set di posate con manici in silicone a forma di mattoncino colorato di Snack & Stack, Maiden (24 euro).

GLI INDIRIZZI A PAG. 120

shopping CON TE, A SPASSO

Soluzioni pratiche e belle per mangiare dove si vuole, senza limiti e confini



Il libro *Food Jar... Tutto in un barattolo* di Ilaria Mazzarotta ricco di idee per spuntini e cene fuori dagli schemi, ed. Gribaudo (14,90 euro).



Il portavivande termico per alimenti mantiene costante la temperatura per 6 ore, Tescoma (da 29,90 euro).

La lunch box biodegradabile in bambù e mais si chiude con fascia elastica, Capventure (19,95 euro).



Il thermos Thermo Pot in acciaio inox con tappo di sughero e calamita per il cucchiaino, Moroni Gamma (42 euro).

Il recipiente termico a due scomparti con posate di plastica riutilizzabili, Black+blum (21,50 euro).



Il contenitore Cooky ideale per cucinare, scongelare e riscaldare nel microonde con la cottura al vapore, Bama (10,90 euro).