



Cultura &amp; Tempo libero

## Un giorno in più per noi

Idee golose: come godersi il 29 febbraio

di **Laura Vincenti**  
a pagina 21

# Un giorno in più per coccolarsi

Dalla prima colazione al gelato d'autore dall'aperitivo speziato e alla pizza creativa: proposte golose per questo sabato «extra»

**S**uccede una volta ogni quattro anni: il 2020, in quanto bisestile, regala un giorno in più da vivere. Per l'occasione solo per oggi, 29 febbraio, alcuni locali della città organizzano eventi speciali e golosi. Già a partire dalla prima colazione: la pasticceria Martesana oltre alle sue solite specialità, propone al pubblico una brioche di norma fuori produzione, a base di ricotta e cioccolato (2 euro). Da gustare in tutti e tre i punti vendita, compreso quello di via Paolo Sarpi, in Chinatown. «In questa settimana noi fortunatamente continuiamo a lavorare come al solito — racconta il barista Michele Meraviglia — anzi, molti milanesi che magari non devono andare in ufficio,

ne approfittano per fare la colazione con calma, anche fino a tardi». La pasticceria, poi, è aperta fino alle 20 per gustare anche l'aperitivo.

Sempre per i più golosi, Stefano Guizzetti, titolare di Ciacco gelato nel cuore della città, racconta: «Per questo giorno in più ho pensato di rendere omaggio alla città natale di Ciacco, ovvero Parma, e proporre un nuovo gusto allo zabaione a base di un vermut rosso realizzato secondo una ricetta del 1900, con uve di Malvasia e Lambrusco autoctone della cittadina emiliana». Il cono costa 2,50 euro.

Si può gustare tutto il giorno, ma è molto richiesto all'ora della merenda, il maritozzo, una delle specialità di Gelsomina, tra le prime pa-

sticcherie a proporre a Milano il dolce tipico romano che, ormai, ha conquistato anche la nostra città. Tra le diverse varianti tra cui scegliere, oggi sul bancone quella saporita con la scorcia d'arancia (3,50 euro).

Per chi al dolce preferisce il salato, Giolina, la pizzeria che fa parte della stessa famiglia di Gelsomina, ha come fuori menu, sia a pranzo sia a cena, la pizza di stagione a base di crema di carciofi, fiordilatte, carciofi alla romana e prosciutto crudo di Parma (13 euro).

E in questo giorno speciale non può mancare il più classico dei riti milanesi, ovvero l'aperitivo. Giacomo Arengario, il ristorante e cocktail bar all'ombra della Madonnina con una vista unica sul Duo-

mo, ha messo in lista il cocktail «Un jour en plus»: a una base pestata di lychee e succo di lime si aggiunge sciroppo allo zenzero, gin con erbe botaniche come ginepro, fiori di ciliegio, sakè e un top di acqua tonica agli agrumi. Un drink dolce dal retrogusto aspro e speziato (18 euro).

In zona Porta Romana, i barman di The Spirit, cocktail bar in stile salotto dedicato a chi vuole bere bene, solo per oggi shakerano per i loro clienti il «Guglielmo Tell», un drink sour dal sentore dolce dedicato al compositore Gioachino Rossini, nato proprio il 29 febbraio 1792. Nella coppa calvados, succo di mela limpido, dry curaçao, orange bitter e zucchero (13 euro).

**Laura Vincenti**

© R. PRODUZIONE RISERVATA

## Indirizzi

● Pasticceria Martesana  
via Cagliero 14,  
via Paolo Sarpi  
62, piazza  
Sant'Agostino  
7,  
<https://www.martesanamila.no.com/>

● Ciacco Gelato,  
via Spadari 13,  
tel.  
02.39.66.35.92

● Gelsomina  
via Carlo Tenca  
5, tel.  
02.66.71.36.96

● Giolina, via  
Bellotti 6, tel.  
02.76.00.63.79

● Giacomo Arengario,  
via Marconi 1,  
tel. 02 7209  
3814

● The Spirit  
via Piacenza  
15, tel.  
02.84.57.06.12



**Momenti** Dall'alto, il maritozzo con la panna della pasticceria Gelsomina; la Margherita di Giolina; un drink da The Spirit

● **La parola**

**BISESTILE**

Anno di 366 giorni che ricorre ogni 4 anni. La parola «bisestile» deriva dal nome del giorno in più del calendario di Giulio Cesare: un doppio giorno sesto (sextum) prima del 1 marzo: bis sextum

**Riti**

Due ragazze al bancone della Pasticceria Martesana di via Paolo Sarpi che non ha mai abbassato la saracinesca (foto Passaro / Fotogramma)