



## IL PIACERE / di uscire

DI MANUELA SORESSI

# Ci vediamo al cheese bar

Ricotta e caffè, finger food "bianco" e taglieri misti. I locali dove darsi appuntamento, dalla colazione alla cena, sono i bar à fromage

**MURRAY'S CHEESE BAR** A New York nel Greenwich Village (264 Bleecker Street, <http://murrayscheesebar.com>) c'è un piccolo locale, dall'atmosfera informale, famoso per i menu di stagione che abbinano formaggi, anche rari, con birre artigianali e vini da tutto il mondo. Meravigliose le degustazioni di formaggi misti servite su piatti di ardesia. **Assolutamente da provare:** la specialità più golosa sono i dolci al formaggio, come il Lemon ricotta cake.



**BEPPE E I SUOI FORMAGGI** Ecco un bel posto per un aperitivo sfizioso, un pranzo veloce o per un pre-teatro alternativo. Il delizioso bistrot all'ingresso del Ghetto a Roma (via Santa Maria del Pianto 9a/11, [www.beppeisuoiformaggi.it](http://www.beppeisuoiformaggi.it)) è il bengodi per gli amanti del latte che qui trovano prodotti artigianali da portare via o gustare con un bicchiere di vino. **Assolutamente da provare:** la prima colazione con il caffè, il pane e la ricotta freschissima.

**LA STANZA DEL GUSTO** Questo locale è un gioiellino di Napoli (via Costantinopoli 100, [www.lastanzadelgusto.com](http://www.lastanzadelgusto.com)), ricorda un po' le osterie degli anni Cinquanta con caciotte e provole che pendono dal soffitto. Qui trovi il meglio della produzione locale, mozzarelle della campagna salernitana e formaggi stagionati nella cantina sotterranea. E la filosofia della filiera corta contagia anche i vini e le birre. **Assolutamente da provare:** il tagliere di formaggi blu o il panino con prosciutto e ricotta al forno: una prelibatezza.



**PONCELET** Un giardino verticale interno accoglie i clienti del queso-bar di design a Madrid (calle de José Abascal 61, [www.ponceletcheesebar.es](http://www.ponceletcheesebar.es)). A ogni ora (è aperto dal mattino a mezzanotte) puoi ordinare stuzzicanti tapas a base di formaggi o piatti cucinati dagli chef e poi fare un giro alla biblioteca del primo piano, tutta dedicata al cibo. Una full immersion casearia con stile! **Assolutamente da provare:** la fonduta ai tre formaggi spagnoli.

**PER** Mangiare in bottega è la formula proposta dalla storica Latteria Perenzin a Bagnolo di San Pietro di Feletto, nel Trevigiano, nel nuovo locale Per (via Cervano 77/D, [www.perenzin.com](http://www.perenzin.com)). Uno spazio dove, dalla colazione al dopo cena gourmand, i formaggi di produzione propria (anche bio) regnano sovrani. Il paradiso dei golosi. **Assolutamente da provare:** il Castel, formaggio ispirato a quelli medievali, con pane alle noci, miele di castagno e vino passito.



GETTY

## A marzo la degustazione è temporary

Se ami i formaggi svizzeri non farti scappare un'occasione unica: a Milano arrivano i temporary bar à fromage (fino al 2 marzo in Largo La Foppa e dal 4 al 9 marzo in Corso Como 1). Puoi provare l'abbinamento tra i quattro formaggi svizzeri più noti e le marmellate oppure assaggiare una raclette servita calda e filante su un croccante crostone di pane. Il prezzo resta lo stesso: 5 euro ([www.switzerland-and-cheese.it](http://www.switzerland-and-cheese.it)).

DONNA MODERNA 143