

Fatti mandare a prendere il latte

Ricordate le latterie di una volta, quelle botteghe dove comprare latte fresco, uova di giornata e formaggi di qualità? Alcune sono rimaste identiche a com'erano 30 anni fa, altre si sono rinnovate in veri e propri templi del gusto e della genuinità. Arredi accoglienti e prodotti genuini le rendono il posto giusto per una pausa diversa dal solito. A Milano è già un successo **Biancolatte (via Turati 30, tel. 0262086177)**, locale country chic che mixa gelateria, caffetteria, pasticceria e ristorazione. Il posto giusto per una merenda rassicurante con latte e biscotti proprio come nel tinello della nonna o per un aperitivo insolito, magari sorseggiando un latte e menta per ritornare un po' bambini. Un altro locale storico nel capoluogo lombardo è la **Latteria di via Vigevano 33 (tel. 3349393943)**: qui dal 1907 si può fare colazione con latte e panna freschi tra oggetti dal sapore rétro, come le vecchie scatole di latta dei biscotti Plasmon e i vasi di vetro colmi di bon bon colorati. E prima di uscire si può fare scorta di yogurt e formaggi biologici o di specialità provenienti da tutta Italia. A Firenze il breakfast più gustoso è quello di **Caffellatte (via degli Alfani 39/r, tel. 0552478878)**, una "mescita di latte e caffè" degli anni Venti che serve colazioni imperiali con caffellatte accompagnato da pane, burro e marmellata. Da provare la specialità della casa, la "crema vera", che la titolare, Vanna Casati, mette anche nel

caffè, e che prepara nel retrobottega di questo locale storico seguendo rigorosamente la ricetta di famiglia. Nella capitale, invece, per vivere tutta l'atmosfera romantica della vecchia Roma si va al **Bar latteria (tel. 066865091, vicolo del Gallo 4)**, un localino amato dagli stranieri perché si può fare colazione con calma, bevendo mega cappuccino servito in ciotoloni di ceramica bianca davvero old style. Anche a Torino sembra di fare un viaggio indietro nel tempo quando si entra nella **Latteria di via San Tommaso 13 (tel. 011547653)**: dall'insegna fuori pare una semplice latteria, in realtà è il paradiso di formaggi e latticini dove è difficile scegliere ed è facile perdere la testa. Un altro indirizzo prezioso per chi ama i formaggi è a Cremona: da **Biancopalato (via San Tomaso 3, tel. 0372803712)**, si possono comperare mozzarelle di bufala campana, burrate e stracciatelle pugliesi tutte lavorate a mano e fresche di giornata. Mentre a Padova c'è un vero e proprio "bar à fromage": **Antonio Ferrari Storie di vino e di cibo (via Umberto I 15, tel. 049666375)** propone un viaggio sensoriale alla scoperta dei giusti abbinamenti con vino e marmellate. Una volta lì, erborinati, caprini o stagionati non avranno più segreti.

Manuela Soressi

