



SHOPPING

La bottega Gustorotondo

VIA BOCCACCIO 14
Gustorotondo, via Bocaccio 14, tel. 02/49768360, aperto lun. 15.30/19.30, mart. - sab. 10/14 e 15.30/19.30; www.gustorotondo.it.

LA PICCOLA BOUTIQUE DEL CIBO ARTIGIANALE

SI CHIAMA GUSTOROTONDO E SELEZIONA PRODOTTI DI AZIENDE ITALIANE DI NICCHIA: DAL VINO ALL'OLIO, DAL MIELE AI BISCUOTTI di Marina Grossi

Nel glossario del vino il gusto rotondo generalmente si attribuisce alla sua struttura morbida, senza spigoli, equilibrata nel sapore. Questa perfezione simbolicamente raffigurata dal cerchio è stata assaggiata anche ad altri prodotti artigianali da Gustorotondo. Una minuscola boutique del cibo che da un anno seleziona in tutta Italia prodotti confezionati, per la gran parte biologici, frutto di materie prime semplici e del lavoro appassionato di piccole aziende italiane, vendendoli anche via e-commerce. Con la passione condivisa per la buona tavola, i suoi fondatori Giovanni de Simone e la madre Maria hanno dato il via a questa

avventura qualche anno fa, con ricerche e conoscenze dirette con i produttori. Per loro il *coup de foudre* è stato il cioccolato artigianale, quello della Giraudi nata nell'Alessandrino oltre cent'anni fa. Sono partiti dalla vendita della totalità della produzione: gianduiotti (7 euro l'etto), amaretti, nocciole e scorze investiti di cioccolato, mandorlini sili e praline, il barattolo di crema spalmabile Giacometta (da 5,90 euro in su), le tavolette e le scatole regalo di design. Poi hanno via via aggiunto i biscotti fatti con farine locali bio di Primo Pan dalle Alpi liguri, i mieli bio (500 g. a 8,60 euro) di Fesnalente, piccola realtà lecchese che pratica la transumanza delle api; salse, chutney, succhi, sciroppi e confetture (130 g. di frutta su 100 di prodotto finito) della Fattoria Modiani; scontrò e le creme delle pugliesi extravergine bio certificato, in vendita solo qui (l'Olio dei Farnese monocultivar Canino (0,75 l. a 21 euro), tra i vini bio, uno spumante di sidro, il prosecco base della cantina Fassi Gino (14,90 euro) e le eccellenze dell'amarone, del recoto San Zeno e del moscato rosa friulano Fottani. Un giovedì al mese (il prossimo è il 22 settembre, 18-21) c'è un aperitivo/incontro per presentare i cibi della stagione e i corretti abbinamenti, e riunire amici e appassionati di cucina.

TUTTOMILANO 79