

Zucchero in tutte le forme, decorato e aromatizzato



di IL GATTO E LA VOLPE

Basta un poco di zucchero e la pillola va giù recitava un motivetto; a Milano tra i negozi dove acquistare il più dolce tra gli alimenti, sotto forma di bastoncini cristallizzati, palline aromatiche e zollette decorate c'è **L'Essenza del tè, in via Cerva 12 - tel. 02/45481483** - con i suoi zuccheri aromatizzati da abbinare ai vari tè. Per quello ai fiori di zagara è adatto lo zucchero arancio-cannella, per il tè alla vaniglia quello panna-vaniglia. Fragola e panna, invece, per zuccherare il tè omonimo, idem per quello alla cannella. Di canna, grezzo, a dadoni a 1,50 euro l'etto per i tè verdi; a bastoncini in cristalli da 5 euro per il sacchetto grande, o piccolo a 4 euro; bianco o scuro, per piccoli; o an-

che decorato con cuori, coniglietti, orsetti, chicchi di caffè, fiori, casetta coloniale, salvagente, faro e altri temi tipici marini. Tutto a 15 euro.

«La decorazione è un disegno fatto a rilievo» dice la titolare. «Se appoggiate lo zucchero nella tazza, si scioglie prima lo zucchero sotto, poi resta un attimo galleggiante la decorazione». Tra le novità di questo negozio dedicato al tè, anche lo zucchero al rum, ideale per il tè nero indiano e anche africano.

Peck di via Spadari 9 - tel. 02/8023161 - propone zucchero cristallizzato a 4,75 euro a scatola, a bastoncino a 8,50 alla scatola, de-

corato a 12 euro, sempre per una scatola. **Da Taste of England in piazza Velasca 5 - tel.02/86465161** - tutto british doc, vi potrete sbizzarrire tra cristalli di zucchero di tutti i tipi e macinini per lo zucchero e un mix di cannella, o vaniglia, o cioccolato da macinare sopra cappuccini, dolci e caffè a 10 euro circa. Tra gli zuccheri aromatizzati quella alla ciliegia, al caramello, alla vaniglia, alla cannella (5 euro); il negozio esiste dal 1996 e, oltre allo zucchero, qui tro-

**C'è quello alla
cannella, alla
ciliegia, allo
zenzero, al rum**

vate profumi, saponi, marmellate, salse, whiskey, biscotti, teiere, tutti prodotti rigorosamente made in England. Lo zucchero è bello da vedere e buono da mangiare ma, curiosando, si scoprono la pasta di ac-

ciughe di cui andava pazzo anche l'Ammiraglio Nelson, i biscotti allo zenzero, piccanti ma insomma non troppo, lo zenzero come sciroppo, per il bollito, la carna e altri piatti salati o ricoperto di cioccolato fondente. ●