L'Espresso

SETTIMANALE DI POLITICA
CULTURA ECONOMIA
N. 4 ANNO LXIV
21 GENNAIO 2018

DOMENICA 2,50 EURO
L'ESPRESSO
+ LA REPUBBLICA

IN ITALIA ABBINAMENTO
OBBLIGATORIO
ALLA DOMENICA
GLI ALTRI GIORNI
SOLO L'ESPRESSO
3 EURO

Poste Italiane s.p.a.sped.in A.P.-D.L.353/03 (conv.in legge 27/02/04 n.46) art.1comma 1-DCB Roma - Austria - Belgio - Francia - Germania - Grecia - Lussemburgo - Olanda - Portogallo - Principato di Monaco - Slovenia - Spagna € 5,50 - C.T. Sfr. 6,60 - Svizzera Sfr. 6,80 - Inghilterra £ 4,70 - USA $ 8,50 - Canada CAD 8,50

Finché c'è la salute

Tagli. Privatizzazioni. Macchinari a pezzi. Così viene distrutta la sanità pubblica. E gli ospedali resistono solo grazie a medici e infermieri. Come racconta Mattia Torre nella sua serie

Valerio Mastandrea interpreta il paziente Luigi in "La linea verticale"

Gusto

Enzo e Paolo Vizzari

Sua maestà "le champignon de Paris"

Trenta coperti, piatti raffinati, arredi firmati Lagerfeld. La nuova sontuosa veste dell'Ecrin, nella Ville Lumière

I lavori dovevano durare due anni, ma ne sono passati oltre quattro fra la chiusura del marzo 2013 e la riapertura della porta al 10 di Place de la Concorde: ripensato e reinterpretato in ogni ambiente e in ogni minimo dettaglio, l'Hôtel de Crillon presenta la sua nuova, sontuosa veste che - per precisa scelta della proprietà oggi rappresentata da Rosewood - concilia il massimo del comfort immaginabile con il rispetto dell'identità storico-artistica di questo monumento dell'architettura neoclassica francese. Tutto è messo nella luce giusta, tutto parla di lusso ed eleganza, dai soffitti del Salon Marie-Antoinette agli affreschi del bar Les Ambassadeurs, dai candelieri di ametista agli arredi studiati da Karl Lagerfeld per la suite che reca la sua firma. Piccolo, quasi

Auto

Paolo Sardi

Atletica, muscolosa e low cost

Scegliere nel 2010 la formula del Suv low cost si è rivelata per Dacia una mossa vincente. Da allora hanno venduto ben un milione e 100 mila Duster nel mondo. Oggi però i tempi sono cambiati e il pubblico si è fatto più esigente; la seconda generazione della tuttoterreno rumena volta quindi pagina e tenta una piccola arrampicata sociale, senza rinunciare comunque a un rapporto qualità-prezzo sempre molto allettante. La nuova Duster cresce solo di un paio di centimetri ma accanto alla vecchia sembra tutta un'altra macchina, più atletica e muscolosa, complici anche i parafanghi spallati e le ampie protezioni sottoscocca. Il resto lo fanno i gruppi ottici, che hanno un taglio più moderno e raffinato. L'abitacolo è della stessa pasta, con una plancia più curata, leggermente rivolta verso il pilota e con una disposizione più razionale dei comandi. Con la Duster 2018 non è però solo l'occhio ad avere la sua parte. Vetri più spessi e nuovi pannelli fonoassorbenti tengono i rumori molesti lontano dai timpani, mentre i nuovi sedili avvolgono meglio il busto e le gambe. Un altro importante salto di qualità lo fa la dotazione, che si arricchisce di accessori quali la chiave elettronica, il clima automatico e il monitoraggio degli angoli ciechi. La versione d'accesso ha un motore a benzina SCe da 115 cv, che sarà presto offerto anche a Gpl. Completa la gamma un turbodiesel 1.500 dCi da 90 e 110 cv, proposto anche con trasmissione 4x4 o con cambio robotizzato. ■

Nuova Dacia Duster. In alto: un piatto del ristorante L'Ecrin

appartato, l'Ecrin, lo scrigno, il ristorante "gastrò": una decina di tavoli per meno di trenta coperti, le finestre affacciate sul giardino d'inverno, il decoro dorato eppure discreto fine Settecento. E la cucina ricercata e accattivante, di matrice classica ma aperta a suggestioni cosmopolite, del giovane chef Christopher Hache, il quale, prima della riapertura, per due anni ha trascorso lunghi periodi in alcune delle migliori cucine del mondo per portare a case idee fresche su prodotti, tecniche e piatti. L'esperienza completa è raccontata dal menu di dodici portate (260 euro), ognuna delle quali racchiude una piccola o grande storia di sensibilità gastronomica, a partire da "le champignon de Paris", mousse di funghi cotti oltre otto ore, passata nel sifone, ricoperta di un "crumble" di nocciole tostate e poi cosparsa di piccoli champignon interi; per proseguire con il trancio di foie gras glassato con sugo d'anatra e aceto di more e accompagnato da fragole fermentate; o, in questa stagione, con un'impeccabile versione di lepre "à la royale". Pochi passi più in là, nella Brasserie d'Aumont, atmosfera "décontractée", come dicono i parigini, e ottima cucina da bistrot (frutti di mare, paté en croute, testina di vitello salsa Orly). ■

Hôtel de Crillon - L'Ecrin
Parigi - Place de la Concorde 10
Tel. (+33) 01 44711530
Aperto la sera, chiuso martedì e mercoledì
www.rosewoodshotel.com

Bottiglia

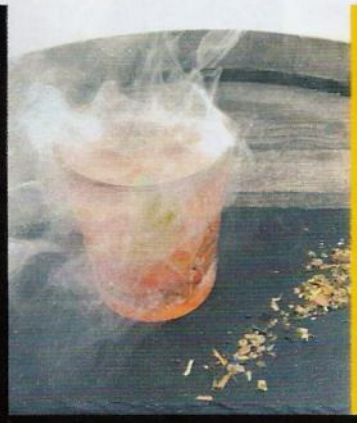
La tecnica raffinatissima di una delle aziende più innovative della Langa - Rocche dei Manzoni - al servizio di una vigna in passato di proprietà della Curia. Ecco in bottiglia Il Barolo Vigna Madonna Assunta La Villa 2007 Riserva 10 anni (190 euro): un capolavoro di potenza e di cesello dove effluvi balsamici spingono un frutto rosso cupo a una verve altrimenti impensabile. Bocca ricca, polputa e con tannino regale per una beva che già ora è totalmente appagante e che in un futuro lo sarà ancor di più.
Paolini & Grignaffini
Facebook.com/viniespresso

Food & Drinks

Luca Turner

La Bodega Cosenza

Lontana, in apparenza, come lontana appare la Calabria per chi non la abita e la vive. Eppure è città e provincia importante, grazie al suo excursus storico degno di buona nota, da quando era la capitale del popolo dei Bruzi e osservava dal colle Pancrazio il succedersi degli avvenimenti tutt'intorno per centinaia di chilometri. Centro nevralgico e culturale allora come adesso. Un fermento oggi percepibile che sostiene con vigore anche le iniziative in ambito enogastronomico di qualità. Nel centro della città, su una delle vie principali, ne è ottimo esempio La Bodega (via Riccardo Misasi, tel. 342.5365848): cocktail bar, o appunto Bodega, cioè a dire cantina in cui vivono ingredienti preziosi e ricercati. Un esercizio che introduce e divulga il buon bere miscelato nel capoluogo cosentino. Due soci convinti di voler dare a una geografia che sa riceverla una qualità e una raffinatezza di novità fatta di capacità originale di rivedere i grandi classici del mondo dei cocktail. Rivederli anche con attenzione verso prodotti della terra cosentina e calabra, che tanto ha da offrire. La curiosità dell'avventore, giovane e meno giovane, sarà ampiamente ripagata.



Cocktail

SUD
Ingredienti: 1,5 cl succo di lime; uno spoon marmellata di peperoncino; uno spoon Nettare di Agave; 1,5 cl Liquore al cedro; 5 cl Tequila Ocho blanco. Mettere gli ingredienti in uno shaker, aggiungere ghiaccio e agitare per bene. Affumicare con un mix di spezie, inclusi cannella e tè verde.

Foto: courtesy Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel