

Tendenze

ROSELINA SALEMI
MILANO

Un croissant e un mazzo di croccanti rose verdi. Un caffè e un bouquet di fresie profumate. Due pasticcini (o una pizza) e un cesto di ranuncoli. Pane e tulipani. Ci vuole un fiore, come nella canzone di Sergio Endrigo. Ci vuole un fiore, specialmente in quest'anno poco allegro.

Un sotterraneo passaparola ha reso popolari il «flower bar», un po' caffè e un po' ristorante, la sala da tè che sconfina nel concept store. Perfetti per l'happy hour, la colazione, il lunch, il cappuccino con l'amica. Ibridi, non facili da definire. C'è quello che nasce come bar, ma si trasforma in una serra, c'è il fiorista che diventa bistrot. Si mangia come in mezzo a un prato e si compra un ramo di pesco, si organizzano feste nei vivai e si torna a casa carichi di surfinie. Adesso è la stagione giusta: ci sono primule, margherite, non-ti-scordar-di-me, viole e garofani a non finire.

A Roma, l'appuntamento è da Le Flaneur, di Antonia Barrasso, piccolo mondo antico per esigenze moderne: le

I LOCALI SERRA

Luoghi eclettici, perfetti per l'happy hour e un break con gli amici

LA STAGIONE GIUSTA

Primule, margherite e viole: è consigliato andarci in primavera

torte sono cupole di zucchero fiorite di malva e astromelie, i cestini perfetti. Antonia non sapeva scegliere tra fiori e dolci e, in effetti, non ha scelto, anch'è se avere i permessi per food e piante non è stato semplice.

A Torino c'è Floris House, locale passepartout per uno spuntino in qualsiasi momento della giornata e lo shopping aristocratico: una crema per il viso, un fiore da colpo di fulmine. A Brunico (Bolzano) Andrea Acherer, pasticciere, e Barbara Strondl, fiorista, hanno messo insieme le loro competenze per offrire un'esperienza «che rende felici tutti e cinque i sensi». Cioccolatini ripieni e torte decorate da petali di zucchero, file di orchidee.

Croissant e rose Oggi ci vediamo al Flower Bar

I nuovi locali antistress, un po' caffè, un po' giardini



A Milano, i «flower bar» hanno una ragione in più. Lo stress è alto e si corre troppo. Così, creativi, designer e modaiole scelgono Fioraio Bianchi Café, nel cuore di Brera e immaginano di essere a Parigi. Da Capoverde invece (www.capoverde.com) c'è abbastanza spazio per grandi alberi di camelia e robinia, lillà e melo. Il cortile è affollato di piante e vasi, i tavolini di ghisa aspettano l'happy hour. Aperto fino a tardi per un'insalata o una pizza, Capoverde è famoso anche per i bouquet adattati all'umore: foglie di quercia per i depressi, dalie, menta piperita e limone come tiramisù, fiori d'aglio contro i cattivi pensieri, begonie portafortuna. Con un po' di pazienza si esce un cestino per niente banale.

Mario Roma, floral designer che si batte perchè l'acquisto dei fiori sia detraibile dalla dichiarazione dei redditi, assicura: «Non c'è miglior relax di quello ispirato dalla dolcezza della peonia, da un ramo di rododendro o di azalea, di pesco o di ciliegio. È una spesa che migliora la vita». Sarà per questo che «Via delle Arti», (www.via-dellearti.it), Art e Flowers, ha un suo speciale fascino. Bar, galleria d'arte, negozio di fiori, serve colazioni dolci e salate, cenette, aperitivi, break mattutini e pomeridiani con cioccolato, tè speziato, soufflé, creme con meringa. Si può uscire con un quadro sottobraccio o un mazzolino.

E i fioristi, intanto, che cosa fanno? Margherita Angelucci, di «Fiori, foglie e fantasia» ha inventato bouquet tuttigusti che non si mangiano, ma quasi... C'è quello dietetico, che con i suoi profumi, dà soddisfazione all'olfatto e toglie l'appetito.

C'è il mazzo goloso che mima la pasticceria. Dai petali di rosa color crema, sul punto di sfiorire, ricava riccioli di burro, o decorazioni similpanna: l'illusione è perfetta e di sicuro non si ingrassa.