

Notti pazze e salutiste Dall'ossigeno al bar ai drink abbronzanti

Menù di aria aromatica e depurata al Jungle Juice, frullati dietetici ispirati al «pensiero positivo», zuppe dedicate al mondo intellettuale dei tiratardi. La Milano by night si arricchisce di nuove proposte: mangiare e bere in modo sano è l'ultima tendenza

FRANCESCA LOYATELLI CAETANI

L'inusuale e il salutista vanno di moda: sono queste alcune delle tendenze di una Milano di sera sempre più calda. Al «Jungle Juice» di via Crispi 2, Davide Fregonese e Dario Resnati propongono, in 140 metri quadri, "aria nuova": è proprio il caso di dirlo! - alla loro clientela, in un locale con ossigeno ad alta percentuale nella supertecnologica climatizzazione del ritrovo, pare al 97% nella zona dell'Oxy Bar, dove è possibile respirare, attraverso una cannula nelle narici, aria profumata e pura, durante vere e proprie sedute ossigenanti - 12 minuti a 9 euro - su una particolare chaise-longue con monitor, casse, Internet. Si può scegliere tra diverse miscele aromatiche, come la «Lift», alla melissa rilassante, «Dry Shot», al ginepro energetico, «Smile», alla menta piperita, che regala il buonumore, «Cleaner», contro il mal di testa, «Spicy», all'origano e al rosmarino, che normalizza la pressione sanguigna.

Menù salutista, frullati dietetici, ispirati alla filosofia del «Think positive», centrifugati di frutta, integratori, zuppe e insalate; non manca neppure il «Cappuccino Loft», uno spazio tutto dedicato alla famosa miscela, da gustare in mille gusti, alla nocciola, all'arancia, al cocco, alla banana, o decaffeinato.

Un'altra meta alla moda è «Jucker zupperia» di via Sottocorno 50, zuppe in tutte le varianti, molto in voga a New York, soprattutto tra il pubblico trendy-intellettuale, che sia alla lattuga, alle lenticchie, al caprioglio, alle carote, allo zenzero, all'orzo, al curry, è un piatto alternativo al panino, ma più sano, da gustare in barattolini sul posto, o da portare via.

D'estate si mangia anche fredda, di barbabietole, zucchini e pasta, gazpacho, ma, nel locale, stile minimal, non mancano le focacce al rosmarino e al pomodoro, le polpette, le frittate, i dessert, come il badino di tapioca e il crumble al rabarbaro.

Il «Nottingham Forest» di viale Piave 1, ispirato a un locale dell'isola di Antigua e rivestito interamente di legno Takamaka, il materiale tipico delle imbarcazioni del luogo, propone, tra amache appese al soffitto, porte d'ingresso in sughero, ventilatori a pala, cocktail a base di integratori alimentari: After Sport, con creatina, ananas e

fragola, è un ricostituente muscolare. Kojak, invece, è l'ideale per i capelli, con Bioscalin, papaya e ananas. Eternity è un eccellente arriccioglo a base di cranberry, arancia e pesca. Bugs Bunny, infine, è un drink che aiuta l'abbronzatura, con succo d'arancia, lime, carota, pomodoro, granatina e capsula di carotene.

Tra le altre specialità i frozen alla verdura, come quelli al basilico, al finocchio, all'insalata di Chioggia, solo per citarne alcuni.

Da «Joia», in via Panfilo Castaldi, risto-bio di Pietro Leeman, genio svizzero della cucina bio-vegetariana, raffinata ed eterica, i piatti sono veri e propri quadri, da «Un mondo leggero», in via Pacini 39, poi, si misano tradizione e ricerca, tra pranzi al bancone, come nelle salette, take-away, tutto biologico, ovviamente, al «Desiderata» di via Cagnola 6, che propone anche pietanze vegane, senza derivati animali, scegliete le praline di ceci e mandorle e il paté di lenticchie.

Resta aperto sino all'una di notte «Tao», ristorante vegetariano di Carla Cavalletti e Paola Castellani, dietista, appassionata di cucina vegetariana; niente carne, o pesce, pane fatto a mano, con farine biologiche, corsi di cucina e brunch la domenica.

Al «Centro Botanico» di via Solferino, 200 mq dove acquistare di tutto, è stato creato anche un locale, dove si possono ordinare sani frullati e spuntini.