



L'innovativo cono del «Pane e Trita»

La catena brianzola di ristorazione invitata al prestigioso «Host Milano 2019»

Il «Pane e Trita» brand che fa scuola in tutto il mondo

MONZA (cdi) La freschezza della sua carne, declinata negli ormai celebri «Sushi di carne di Fassona» e nel «Cono del Macellaio» accompagnato da spezie e aromi pregiati come zafferano, curry rosso e alghe, ha incantato migliaia di persone che ogni giorno hanno affollato lo stand, facendo la fila per assaporare queste originali specialità.

Si è conclusa con uno strepitoso successo la prima partecipazione di «Pane & Trita» a Host Milano 2019,

il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale. Il brand brianzolo era ospite di Costa Group, il celebre marchio specializzato in shopfitting di locali food. Dalla precedente partnership tra i due brand era infatti nato un locale a Villasanta che si contraddistingue per lo stile unico, originale ed innovativo. L'ultimo dei ristoranti del gruppo dopo Seregno (2015), Muggio (2016) e Cantù (2018) cui si aggiungerà una nuova apertura nel-

la Provincia di Lecco con il sogno nel 2020 di approdare in una grande città. «Siamo contenti e soddisfatti. Le code e le espressioni curiose dei visitatori testimoniano come il nostro percorso si stia appoggiando su solide basi», spiega **Pabel Ruggiero**, insieme a **Filippo Lo Forte** e **Stefano Mandaradoni**, cofondatore della catena che è burgeria, steak house e pizzeria e con i suoi innovativi menù sa far sorridere i clienti oltre che i loro palati.

SARÀ PREMIATO COME NEGOZIO STORICO DA REGIONE LOMBARDIA

La ricetta segreta di «Estragon», dal 76 l'Erboristeria dei monzesi

MONZA (cdi) Quell'odore inconfondibile che solletica le narici e che si sente appena si passa davanti alla vetrina è difficile da dimenticare. Soprattutto per chi era piccolo negli anni Ottanta e ci ha accompagnato magari la nonna a prendere le prime tinte naturali e la mamma a trovare la tintura madre. E poi per lui ci scappava una di quelle caramelle senza zucchero che riempivano intere scaffalature. Chi era più grande si ricorda di essere stato portato a prendere la tisana giusta che facesse passare l'acne. E poi chi è diventata mamma ci è tornata per quel segreto tramandato di generazione, la «tisana che fa venire il latte» a chi ha appena partorito.

Il profumo è merito di almeno 250 erbe e spezie custodite in quei magici cassetti di legno che con magistrale competenza vengo-

no unite per creare la tisana perfetta per ciascuno.

La ricetta vincente però è da imputare alla lungimiranza di un titolare che è sempre stato «al passo con i tempi» (e forse un pochino li ha anche precorsi) e con il personale sempre preparatissimo dietro il banco. Come dimenticare Paola, la ex farmacista, che conosceva a memoria tutte le erbe senza bisogno di consultare nessun bugiardino?

Per i monzesi da sempre «Estragon» è l'Erboristeria con la E maiuscola, perché quella magica bottega con le scaffalature in legno e il profumo che fa sognare l'Oriente, è un punto di riferimento dal 1973 quando con grande intuizione la creò **Pier Roberto Fillini**, oggi 85enne.

Regione Lombardia ha deciso di premiare come negozio storico la casa di erbe e prodotti naturali che ancora

oggi sorge vicino all'Arenario in via Vittorio Emanuele al civico 1. E chi oggi sta dietro il bancone può testimoniare di averci visto passare le nonne, poi le mamme e ora le figlie. Anche nell'era di Internet e dei supermercati, quell'esperienza resiste. «Fummo i primi ad aprire in Brianza una erboristeria - racconta il fondatore, monzese doc - E fu una casualità. Ho sempre avuto un'attività all'ingrosso di funghi in Brianza e uno dei negozi che riformavamo, a Bormio, mi propose di aprire una bottega a Monza. Non ci pensammo molto e ci buttammo».

La storia

Si iniziò solo con erbe e tisane, poi piano piano arrivarono i prodotti naturali. Non era ancora scoppiata la mania. Erano i primi a vendere tinture naturali ed henné

per chi ha problemi di allergia. «Allora bastava essere i primi, oggi bisogna essere i migliori, con i prodotti migliori. E noi vogliamo sempre rimanerli». La scommessa? «Puntare sull'eccellenza, ma essere competitivi. Abbiamo 150 varietà di Thè, oltre 4mila referenze, ma siamo anche famosi per gli oli essenziali». E poi naturalmente non mancano mai i funghi (e ora è chiaro anche perché). Il cavallo di battaglia restano le tisane, che vengono personalizzate in base alle richieste.

«Con le erbe si possono curare molti disturbi e noi oltre alla composizione fatta al momento, siamo in grado di spiegare come le tisane vanno preparate e assunte», continua Fillini.

Forse non tutti invece sanno che «Estragon» vuol dire proprio dragoncello in francese.



ERBORISTERIA ESTRAGON Pier Roberto Fillini e le sue dipendenti

Il futuro

Un passato illustre e un futuro che è ancora tutto da disegnare. Di sicuro Fillini non ha mai abbandonato la sua creatura (è frequente vederlo in negozio e sceglie ancora personalmente molti prodotti). Ma ha anche saputo tramandare la passione al figlio Filippo, ma soprattutto al nipote (figlio di suo fratello) che ne ha seguito le orme aprendo una bottega simile (anche se differenziale perché si trovano anche pa-

nettoni artigianali) a Vimercate. Il momento clou, anche per «Estragon», è il Natale. Le vetrine si animano di composizioni regalo davvero originali (che si possono personalizzare). Ed è qui che il passato (con i suoi prodotti intramontabili) abbraccia il presente (con tutte le novità in fatto di cosmetica naturale). E forse anche questo è il segreto di una attività che ha spento 43 candeline senza mai conoscere crisi.

Diana Cariani

IL VIOLENTO IMPATTO A MEZZANOTTE NEL TRATTO FRA MONZA E SESTO

Auto schiacciata da un tir in Autostrada, due donne sono vive per miracolo

MONZA (bdi)Poteva trasformarsi in tragedia l'incidente di sabato sera, poco prima della mezzanotte, sull'autostrada A4 nel tratto compreso fra Monza e Sesto San Giovanni. Una «Fiat 600» è stata tamponata da un autocarro. L'utilitaria, trascinata per parecchi metri, è poi rimasta schiacciata contro il guardrail.

Intervento dei pompieri

All'interno dell'utilitaria c'erano due ragazze di 27 e 29 anni che sono rimaste ferite fra le lamiere accartocciate. Sul posto l'auto-medica e due ambulanze oltre a due mezzi dei Vigili del fuoco per liberare le due giovani dal veicolo distrutto. Sono accorse anche la Polizia Stradale di Arcore per i rilievi del sinistro e i mezzi dell'assistenza autostradale. Dopo l'urto l'auto ha perso carburante dal serbatoio lesionato.

Ferite e sotto shock le ragazze

Le due ragazze viaggiavano sull'utilitaria per raggiungere un locale nel quale avrebbero dovuto trascorrere la serata. Entrambe hanno riportato contusioni varie e ferite alla testa. Al momento dei soccorsi erano comprensibilmente sotto shock. In ambulanza sono state trasportate in codice verde negli ospedali di Mon-



L'utilitaria è stata schiacciata contro il guardrail e si è accartocciata

za e Cinisello per accertamenti.

Dopo il violento tamponamento l'autocarro non si è fermato in Autostrada per prestare soccorso alle occupanti della «Fiat 600». Sul luogo della collisione gli

agenti della Polizia stradale di Arcore hanno rinvenuto alcuni frammenti del parafrangente del mezzo pesante. Ma dopo un paio d'ore l'autista del tir si è presentato spontaneamente alle Forze dell'ordine.

Singin' in the Rain
IL MUSICAL
TEATRO NAZIONALE CheBanca! MILANO

Celebrato dalla critica come il miglior musical di tutti i tempi

da Mercoledì 13 Novembre 2019
a Sabato 11 Gennaio 2020

Offerta Strepitosa!

Solo per i lettori dei Settimanali **network**
e per gli iscritti al portale on line www.comincom.it

acquista **1 biglietto** e ne ricevi **2**

2x1

Mercoledì, Giovedì, Venerdì e Domenica sera
2 INGRESSI
€ 49 anziché € 98

Sabato pomeriggio o sera e Domenica pomeriggio
2 INGRESSI
€ 60 anziché € 120

Acquista su www.comincom.it
Per informazioni: 039.99.89.246 - 348.07.40.856