

# Tris Elleesse: formaggi, salumi e bar

## «Da noi il Gorgonzola è sovrano»

Stefano Lettieri è commerciante al mercato coperto di piazza Wagner da 31 anni. Accanto, il figlio Simone Nel tempo ha ampliato la sua attività. I consigli da esperto: «I cibi messi a bagno nel rum o nel cioccolato»

di **Marianna Vazzana**  
MILANO

**Ha iniziato** a lavorare a 14 anni imparando a fare il salumiere al quartiere Lorenteggio. A 25, ha deciso di mettersi in proprio affittando una postazione al mercato comunale coperto di piazza Wagner, il più antico della città, nato nel 1929, cambiando merceologia e diventando un esperto di formaggi ma senza mai mettere da parte "l'arte" appresa. «Sono passati 31 anni da allora», racconta Stefano Lettieri, che a poco a poco si è allargato con la sua "Elleesse", insegna che richiama le sue iniziali: ha cambiato posizione, prendendo uno spazio più ampio, e ai formaggi ha affiancato i salumi (il suo primo amore). In più ha aperto un bar sempre all'interno del mercato. Ad aiutarlo ci sono il figlio Simone e la compagna Federica Bidoli. Dietro il

bancone mostra le sue specialità, a cominciare dalle torte salate che prepara personalmente: «Quella con Brie, Mascarpone e marron glacé o tartufo», inizia. A troneggiare però è il Gorgonzola, «il nostro prodotto di punta. Al centro di tutto, è il re. Tutto ruota attorno al Gorgonzola» che nella sua postazione è come l'ulivo dell'Odissea, il cuore della casa di Ulisse, trasformato nel suo letto nuziale. Di Gorgonzola ce n'è uno per ogni palato: «C'è quello messo a bagno nel vino Primitivo, con una composta di frutti di bosco e amarene». Lo sguardo cade poi su "Erika in blue": perché questo nome? «È una creazione di Marco Bernini, maestro di formaggi dell'Oltrepò Pavese, appassionato di "blue cheese" ed erborinati, i formaggi con le striature di muffa verdi e blu. Questo in particolare richiede una preparazione di oltre 6 mesi: viene messo a bagno nel Rum, con fi-

chi secchi, datteri, uva passa, uva cilena fresca, miele di castagno e di tiglio. Riposa in una cella anaerobica per 60 giorni. E dei fori particolari consentono lo sviluppo di tre tipi diversi di muffa. Formaggi così sono una rarità, non si trovano nei negozi comuni e nella grande distribuzione». E il nome Erika? «Richiama quello di una ragazza in blue jeans che serviva ai tavoli di una fiera, alla quale Bernini ha dedicato la creazione».

**Nel banco** di Lettieri, poi, non mancano i formaggi stranieri, in arrivo da Inghilterra, Irlanda, Francia, America e non solo. E se i clienti desiderano possono anche fermarsi a consumare nei tavolini. In vista del Natale è possibile anche prenotare le leccornie. Tra i consigli dell'esperto, «il Gorgonzola al cioccolato. Che è salato. Con cacao amaro, cioccolato al latte, bianco e peperoncino. Ottimo abbinato a un vino rosso Chinato o Passito».

Da sinistra  
Simone  
Lettieri  
Federica  
Bidoli  
e il  
fondatore  
di "Elleesse"  
Stefano  
Lettieri

