

I veri pigri? Cucinano seduti! Oppure, ordinano vassoietti pronti: basta mangiare e gettare i contenitori. E per le coccole, si va all'Hammam (in basso, Culla del Benessere a Roma)

cina, di tutti i paesi, di tutte le tradizioni e in tutte le lingue. Qualcuno la chiama "la bottega più profumata del mondo" perché, incastata tra gli scaffali, c'è una piccola *test kitchen* dove tutto il giorno due cuochi preparano le migliori ricette tratte dai libri. Così, se non ti va di cucinare, puoi provarle lì, a uno dei tavolini di questo luogo delizioso. Il proprietario, Eric Treuille, scrive anche lui. Ed è, ovviamente, chef.

ELOGIO DELLA PIGRIZIA

Tornando in Italia, un happy hour diverso e super pigro è quello all'Hammam Culla del Benessere di Roma (via della Maratona 87, tel 06 36298573, www.hamromroma.it): ogni lunedì, aperitivo orientale con stuzzichini etnici e (qui sta il bonus pigrizia!) una massaggiatrice che ti fa le coccole ai piedi mentre tu bevi e

mangi. In gruppo, si possono scegliere le cene precedute da lavaggi con acqua profumata da fiori freschi, e massaggi con olii di rosa e tuberosa. Dopo il bagno, danza del ventre, e tutto finisce con una grande cena a base di couscous, *tajine* e dolci di miele e sesamo. Ci si va anche in coppia, per una serata romantica, che inizia tra i vapori profumati del bagno da condividere, continua col massaggio e si conclude con una cenetta al lume di decine di candele. Cuoca

marocchina, piatti raffinati, su prenotazione e a numero chiuso. La pigrizia è un lusso da condividere con poche, scelte persone.

CENA A DOMICILIO

Se poi sei così pigro, o pigra, che non solo non ti va di cucinare, ma nemmeno di fare le porzioni, perfetto è Packet Lunch (via Sbodio 24, Milano, tel 02 2152025, www.csonline.it). Con una telefonata ti arrivano a casa, completi di pane, posate e condimenti, una serie irresistibile di contenitori monouso, con mille prelibatezze. Qualche esempio? Camembert di Normandia con marmellata di cipolle dolci, lamelle di maialino di cinta senese, rollino di tonno e funghi, arance caramellate. Oppure: *pâté de foie gras* con pane bianco e tartufo nero, salmone all'aneto con burro agli agrumi, orchidea di caprino, mousse al gianduia e gelatina di frutta. Pensato per le riunioni di lavoro, il servizio ha contagiato anche tanti superpigri, per ora solo milanesi, ma presto anche in altre città. Perché cibo e pigrizia si incontrino sempre più spesso.

