

EVENTI E CIBO

Menu, cocktail e champagne e il Fuorisalone è «servito»

Andrea Cuomo a pagina 2

LA CITTÀ IN VETRINA

Sette giorni di eventi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

003171

Menu, cocktail e champagne Che gusto nel «fuori salone»

Molti ristoranti ospitano oggetti iconici e propongono piatti ad hoc. E da Eataly la pasta è un'installazione

Andrea Cuomo

■ La Design Week ci prende per la gola. Di anno in anno sono sempre cresciuti gli appuntamenti della settimana più elettrizzante di Milano che si legano al cibo e al vino, perché il connubio bello+buono sarà anche un po' banale ma, diciamocelo, funziona sempre.

Così lo chef **Tommaso Arrigoni**, che ha appena traslocato il suo *Innocenti Evasioni* dalla Bindellina alla Bovisa, propone un piccolo corso di cucina che ha luogo nell'ipertecnologico showroom Casa Xiaomi in piazza Pio XI 5, nelle Cinque Vie, a cui segue una cena con lo chef. Quattro gli appuntamenti (20 e 27 aprile, 4 e 11 maggio dalle 19 alle

Una delle cantine più prestigiose della Valpolicella, **Masi**, è protagonista dell'evento «Open Studio Party» in collaborazione con Studio Lissoni&Partners in via Goito, 9, sabato 22 dalle 11 alle 20. Sarà anche esposta la «Bottiglia Masi», leggera e innovativa, nata dalla collaborazione tra Masi, Piero Lissoni e Verallia. Dall'Amarone allo Champagne con **Veuve-Clicquot**, che nello spazio Michel Leo in via Castelfidardo 2 presenta l'annata 2015 della Grand Dame, la sua cuvée millesimata che in ogni edizione la *maison* fa rivestire a un artista o designer. Quest'anno la scelta è caduta su **Paola Paronetto**, che ha creato una collezione di sei cofret. Tutti i giorni fino al 23 aprile dalle 11 alle 20 degustazioni, workshop e, nell'adia-

cente Clicquot Café, un menu *all day* con la cuvée della maison. Domani sera dalle 18 alle 22 alla Fabbrica del Vapore di via Procaccini **Montelvini**, cantina dell'Asolo Prosecco, è il «wine partner» dell'opening della quinta edizione di HoperAperta, che quest'anno «ospita» la mostra *Esprit Magicien*, curata da Patrizia Catalano e Maurizio Barberis. Montelvini esporrà per l'occasione un'esclusiva bowl brandizzata realizzata in 3D e con l'utilizzo di materiali naturali. Ci saranno anche le pizze di **Cocciuto**, che nella sua sede di via Procaccini ospiterà in vetrina per i giorni della DW l'installazione «Arnolfini's Mirror» di Maurizio Barberis.

Incistato nelle Cinque Vie, una delle zone più affascinanti e vibranti della Milano storica, **Dada in Taverna**, il locale di Paolo Anzil e Davide La Grotteria, domani dalle 18,30 alle 21 propone un aperitivo in occasione del podcast realizzato live dal designer e artista Khaled El Mays, uno dei protagonisti della mostra itinerante «Ill at ease», un furgone tecnologico che parte da piazza Lampedusa e nei giorni successivi girerà la città. Quattro i signature cocktail realizzati per l'occasione, tra i quali il Negro-in-bianco, con Gin Melifera, Vermouth Dry Garbata, Bitter Roma Silvio Carta. Per l'intera settimana **142 Restaurant** di Sandra Ciciriello ospita l'iconico carrello musica 1968 di Joe Colombo, nato come mobile portavinili e rieditato da Codice Icona come oggetto di arredamento. Mercoledì dalle 18,30, il carrello sarà usato come console dal dj Lo Zelmo in una serata che vivrà anche dei cocktail di 142 e dei «bun» Polpo al cuore, Bum Bum Polpetta e Veggy Bun.

E un caffè per finire? **Marzocco**, leader delle macchine per caffè espresso professionali, dal oggi al 23 apre il suo *temporary flagship store* in Corso Garibaldi 73. Si potranno provare diversi tipi di caffè grazie alle miscele di differenti torrefattori e partecipare a barista masterclass. Ancora caffè con **illy**, che nello store di via Montenapoleone ospiterà l'installazione *green* in occasione della collaborazione con Kartell che ha creato il progetto «Re-Chair and Eleganza», sedie realizzate riciclando le capsule per l'espresso dell'azienda triestina.

Non è design se non è buono da mangiare o da bere.

CHIC&GOURMET

Arrigoni insegna cucina da Xiaomi e **Veuve-Clicquot** fa rivestire la sua cuvée da **Paola Paronetto**

23,30). Il costo a persona è di 120 euro vino incluso.

Un menu ad hoc per la settimana è proposto a pranzo da un ristorante nato sotto il segno del design: **BistRO Aimò&Nadia** (via Bandello, 14), i cui interni sono curati da Rossana Orlandi. Tra i piatti della chef Sabrina Macrè l'Omaggio ad Aimò: Pappa al pomodoro con burrata e olio evo di Coratina. Piatti speciali per la DW anche quelli creati da Edoardo Traverso per la Design Week all'**Hub Identità Golose Milano** di via Romagnosi, in Brera. Un bistrot temporaneo è quello creato da **Rana**, quello della pasta fresca, nello showroom Nonostante Marras in via Cola di Rienzo 8. Ai fornelli Giuseppe D'Aquino del ristorante Famiglia Rana di Vallesse di Oppeano (Verona), una stella Michelin.

È dedicata al cibo iconico per eccellenza, la **pasta**, la scenografica installazione che Paola Navone, fondatrice di OTTO Studio, inaugurerà da oggi (e fino al 1° maggio) da Eataly Smeraldo in piazza XXV Aprile. La personale ricetta della pasta al pomodoro di Paola si potrà assaggiare, realizzata dagli chef di Eataly, nell'opening di giovedì 20 alle 18 e dal 21 al 25 dalle 17.



MAESTRO Lo chef Tommaso Arrigoni



COLORATA La pasta della Navone da Eataly



PASTELLO Paronetto veste Veuve-Clicquot