

NOTIZIE DI CIBO

ORTI E DINTORNI

BOLLICINE IN ERBA

Primizie, cucina stellata e ceramica d'autore per salutare una nuova Grande Dame

Complici le piogge scarse e le giornate soleggiate, quella del 2015 è stata una vendemmia eccezionale per Veuve Clicquot e per la sua Cuvée de Prestige La Grande Dame appena presentata nell'orto biodinamico di Enrico Crippa. Lo chef, tre stelle Michelin più stella verde al ristorante Piazza Duomo di Alba, è un maestro nell'interpretare il concetto di Garden Gastronomy della maison che porta in tavola la cucina vegetale con frutta e verdura appena colte, e naturalmente la sostenibilità. Per il nuovo millesimato, scatola ed etichetta sono state realizzate insieme alla ceramista **Paola Paronetto**, che ha scelto una palette di colori pastello, dal lilla al verde salvia, che ispirano gioia e ottimismo. veuveclicquot.com


COME MANGIAVANO I POETI

Lo storico Massimo Montanari, docente dell'Università di Bologna e nostro collaboratore, è l'autore e la voce narrante di *I racconti della tavola*, un podcast in dieci puntate sui banchetti di imperatori, poeti e personaggi famosi tra Medioevo e Età moderna. Su RaiPlay Sound.


CASA DOLCE CASA

La Triennale, il museo milanese del design, festeggia i suoi primi cento anni con diversi eventi tra cui la mostra *Home Sweet Home* sull'evoluzione dell'abitare: dieci progetti del passato realizzati da architetti di oggi, come il duo Lacaton & Vassal, premio Pritzker 2021. Fino al 10 settembre. triennale.org


DRINK&MEET

Birra, finger food e dolci: al Museo Bagatti Valsecchi, il rito milanese dell'aperitivo diventa un momento di networking tra giovani. Prossimo appuntamento il 29 giugno con Martina Ballerio, nella classifica di Top Under 30 di *Forbes Italia*, poi visita alle collezioni. museobagattivalsecchi.org

TESTI SARA MAGRO (PAGINE 14 E 16), FOTO IKKA MIRABELLI

058575