



Il Salone del Mobile invaderà Milano da mercoledì prossimo con mille iniziative, molte delle quali legate al cibo e alla ristorazione, compresa l'inaugurazione del nuovo dehor del Café Trussardi in piazza della Scala e del Cracco Coffee Design alla Triennale, il confronto tra Andrea Berton e Carlo Cracco, entrambi ex chef di Gualtiero Marchesi che a sua volta aprirà il Marchesino all'interno del Teatro alla Scala. Francesca Pagnoncelli ci racconta.

CHE TEMPO FARÀ

centimetri.it

SABATO

12
APR

Temperature
in calo
+8
min. +14
max.

DOMENICA

13
APR

Temperature
in aumento
+6
min. +17
max.

Il Fuori Salone trasforma Milano in un superbuffet

Da Cerveni a Cracco, da Berton a Cedroni, le grandi firme della gola cucineranno per musei e mobili

Francesca Pagnoncelli

Da mercoledì sarà Salone del Mobile con tanto di Fuori Salone e tante, ma davvero tante feste, esposizioni, happy hour, cocktail, sono la cornice che circonda la presentazione delle nuove collezioni di design. In questo turbinio di appuntamenti vengono coinvolti chef famosi, chiamati a dare vita a veri e propri Show cooking, e prestigiose aziende del mondo del cibo e del vino, per poter coccolare ancor più i visitatori e per sostenerli nel lunghissimo tour tra le novità del Salone del Mobile.

Ecco una serie di appuntamenti dove sarà possibile apprezzare il meglio della cucina italiana e del design internazionale. Lo chef Stefano Cerveni, duecolombe.com, cucinerà live il 17 aprile dalle 19 per Modulnova e Siemens nello showroom di via Borgogna 7, in abbinamento a oggetti della collezione Eva Solo, a vini di Antica Fratta e Vodka Roberto Cavalli.

Il giorno 18, dalle 20, la piazza interna della sede del Sole 24Ore, in viale Mon-

ne italiana, dal tema «Venti-quattro ingredienti per Venti-quattro»: mandorle, agrumi, sapori verranno utilizzate per creare piatti unici abbinati ai vini Terra Moretti, Contadi Castaldi e Petra.

Il giovane chef Simone Rugiati, simonerugiati.it, sarà invece il protagonista di Cooking Bio per Bosch & Chateau d'Ax presso lo Showroom Chateau d'Ax di

te Rosa 90, si animerà con la Food Performance di Filippo La Mantia, filippolamantia.com, visionario sperimentatore della tradizio-

STASERA

Polenta e blues in Franciacorta



La Franciacorta è sinonimo di bollicine che stasera bagneranno la polenta e si sposeranno al blues grazie alla cantina Il Mosnel a Camignone (Brescia), 030-653117, ilmosnel.com, che organizza una serata dedicata al cibo e alla musica, quella dell'Acoustic Duo forte di Antonio Cantieri e Stefano Bersan, acousticduo.it, con un particolare buffet a partire dalle 20. Il Franciacorta Brut e il Brut Satèn Millesimato 2003 verranno abbinati a polente realizzate con farine diverse (tradizionale, taragna, di farro e di riso) accompagnate da una serie di «semplici sughi» come pestum, peperoni, tonno e piselli, poi formaggi e lardo. Il tutto a 30 €. Prenotare!

LA FIERA

Mille e 2 formaggi profumano Mantova



Mantova diventerà, da oggi a domenica, la capitale del formaggio grazie all'evento Mille e 2 formaggi, ricco di prodotti degli alpeggi, le malghe e i pascoli di montagna dove nascono i formaggi a latte crudo, fra verde, aria pura e tradizioni secolari. Sono loro, i formaggi di alpeggio, i protagonisti della settima edizione che vuole essere tipica e italiana grazie ai vari prodotti Dop e Igp. La manifestazione si snoderà fra piazza Sordello, con i suoi antichi edifici, il campanile romanico e il duomo, proseguendo sino a piazza Broletto e ai monumenti di Piazza delle Erbe e la Basilica di Sant'Andrea. Info 0376-225757, mantova.expo.it. Una buona notizia: l'ingresso è libero.

16 e 17 APRILE

Piazzale Baracca a tutta bio-bontà



I produttori del biologico torneranno in piazzale Baracca a Milano. Accadrà il 16 e 17 aprile, quando i milanesi potranno fare la spesa grazie a piccoli produttori biologici con i loro formaggi, miele, vini, pane, conserve, ma anche indumenti prodotti con tessuti non trattati. Fino all'anno scorso a Milano si tenevano, con cadenza mensile, bioercatini in Baracca, in piazza Gramsci, alla Stecca degli Artigiani e in via Troilo Conchetta. Nuove disposizioni comunali hanno complicato la vita all'associazione Agriobenessere che li organizza. Per tenersi aggiornati telefonare a Ettorina, cosiddetta maestra di piazza, 02-24412643, e-mail agriobioart@libero.it.



GEOMETRICA BONTÀ Una creazione golosa dello chef Paolo Franchi

Largo Augusto 8 il 16 aprile dalle 17 alle 22. Moreno Cedroni, morenocedroni.it, creerà per l'azienda Robots e in collaborazione con Umani Ronchi il 18 aprile dalle ore 21 presso il Back-Stage lounge di Dante O. Benini & Partners Architects, in via Niccolini 32, per un after dinner con degustazione. Aperitivo pre salone con i gusti semplici e naturali di Rico Guarnieri e Kitchen Aid lunedì 14 presso Teatro 7 Lab, teatro7.com in via De Revel 7.

Per l'evento Nidi D'uomo il 17 aprile alle 20.30 al giardino Ingegneri di Viale Pasubio 13/23, il cuoco Alfonso Montefusco, alfonsofontefusco.it, cucinerà la pasta Vesuna e rielaborerà la tradizionale focaccia della Pasticceria Tosi di Salsomaggiore Terme in una versione «Focaccia Sushi». Durante l'evento Wallpaper à la Carte di Jannelli & Volpi, ogni giorno a pranzo cucina lo chef Paolo Franchi che per l'aperitivo, insieme a Campari Soda, interpreta Obento, vere food box pieni di prelibatezze.

Tra tanti eventi temporanei inaugurano anche due importanti spazi dedicati a cibo, vino, arte e design destinati a restare punti fermi in città. Il 15 aprile aprirà il Cracco Coffee Design della Triennale di Milano, nel nuovo spazio firmato dallo Studio Michele de Lucchi, con cucina a vista. Si rinnova anche il Café Trussardi, che presenta il dehor permanente affacciato su Piazzetta Ferrari firmato dallo studio Carlo Ratti e Associati e dell'artista-botanico Patrick Blanc, concepito come una teca in cristallo sormontata da un giardino verticale di 100 mq, un vero e proprio «Unexpected Garden» sospeso nel vuoto. Due nuovi gioielli gourmand in città.