



GRAZIA
Settimanale
Gruppo Mondadori
Tiratura: 160.000



20 settembre 2018

pag 1 di 2



Dall'alto:
Notturmo a Capri
 (1848) di
 Salvatore
 Fergola nella
 mostra
Romanticismo
 al Museo Poldi
 Pezzoli; i cocktail
 al profumo
 di bosco
 del Wooding
 Bar; lo chef,
 Eugenio Boer;
 il Forno
 Collettivo
 e l'opera *Girl with*
Balloon
 di Banksy.



Milano, ombelico del mondo. Anche quest'anno la Settimana della Moda che termina il 24 settembre è l'inizio di una lunga stagione che accende i riflettori sulla città italiana più internazionale. E tra nuovi locali, aperture e ristoranti ci sono molte sorprese per chi arriva qui per la moda, ma non solo. Tra i debutti, c'è **Plato Chic Superfood**, (via Cesare Battisti 2) che porta la firma del famoso studio d'architettura Cls (lo stesso che ha ridisegnato negozi come Pinko, Philipp Plein e Michael Kors): in questo ristorante sono proposti piatti a base di ingredienti ricchi di vitamine e antiossidanti, nonché speciali farine, bacche e germogli che arrivano da ogni parte del mondo. Le ispirazioni da più latitudini sono anche la forza di **Bur**, ristorante dello chef stellato Eugenio Boer, dove non esiste carta, ma vengono servite otto suggestioni di viaggi gastronomici che cambiano periodicamente (via Giuseppe Mercalli, 22). Grandi novità anche per l'**Hotel Bulgari** (via Privata Fratelli Gabba, 7b): dopo Shanghai, Pechino e Dubai, ha inaugurato all'interno del lussuoso albergo nel cuore di Brera il ristorante dello chef stellato Niko Romito. Nello stesso quartiere non perdetevi **Macellaio Re** (via Fiori Chiari, 32) macelleria trasformata in vero e proprio ristorante che, dopo Londra, apre in Italia e serve prelibatissima fassona piemontese tra tendaggi in velluto rosso e luminarie teatrali.

Poco distante, spostandosi in direzione del Teatro alla Scala, si trova **Identità Golose** (via Romagnoli 3) nella ex sede della Fondazione Feltrinelli. È uno spazio che vuole essere laboratorio internazionale della gastronomia: da mercoledì a sabato mette ai fornelli cuochi in arrivo da tutto il mondo, mentre a mezzogiorno, lunedì e martedì sarete nelle mani dello chef Alessandro Rinaldi. A pochi metri dal teatro più famoso del mondo si raggiungono l'elegantissimo ristorante **Cracco in Galleria** (Galleria Vittorio Emanuele II) e, nella vicinissima via Marconi, angolo piazza Diaz, il re della pasticceria italiana, **Iginio Massari**, che ha curiosamente aperto un laboratorio all'interno della sede della banca Intesa Sanpaolo. Ci sono già lunghe code di curiosi per il neonato **Starbucks Reserve Roastery**, che ha la sua prima caffetteria italiana, la più grande d'Europa, nel meraviglioso ex palazzo delle Poste in piazza Cordusio, a due passi dal Duomo. E dagli Stati Uniti è arrivato in Galleria anche **Five Guys** (Corso Vittorio Emanuele II, 37) con i famosi hamburger di Washington, fatti a mano e serviti con patatine tagliate al momento. Se volete scoprire un angolo autentico della città, sempre vicino al Duomo c'è **Exit Gastronomia Urbana** (piazza Erculea 2): si tratta di un elegante chiosco dello chef Matias Perdomo aperto al mattino, a pranzo, per un aperitivo e a cena.

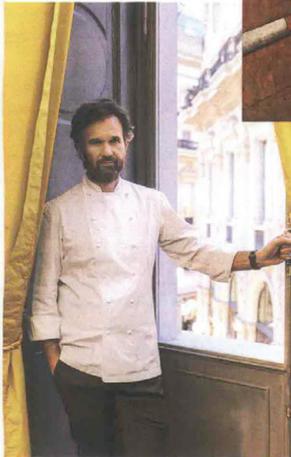
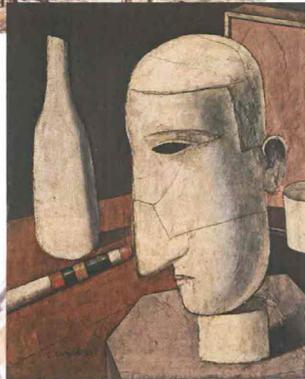
rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi

GRAZIA • VIAGGIO



Sopra,
gli interni
della Starbucks
Reserve
Roastery.
A destra,
Gentiluomo
ubriaco (1916) di
Carlo Carrà.



A sinistra,
lo chef Carlo
Cracco
nel ristorante
che porta il suo
nome in
Galleria Vittorio
Emanuele II.
Sotto, l'interno
di Macellaio Rc,
nel cuore
di Brera.



Ma l'atmosfera da vecchia Milano si respira spostandosi anche nel quartiere Isola, ponte ideale tra i grattacieli di piazza Gae Aulenti e le vecchie case d'epoca. Qui è appena nato il **Wooding Bar**, dove si possono assaggiare curiosi cocktail e piatti a base di ingredienti selvatici, dall'abete rosso alle radici, dalle erbe spontanee ai licheni ideati da Valeria Mosca (via Garigliano, 8). Non lontano in via Jacopo Dal Verme, c'è **Porco Prado** che porta in città i sapori della Maremma. Siete a pochi passi dal Bosco verticale, edificio dell'architetto Stefano Boeri, e in Corso Como 10 dove presto verrà inaugurato il ristorante dei fratelli **Massimo e Raffaele Alajmo**, chef stellati, che affiancheranno lo storico negozio di abbigliamento di lusso, libri e oggetti di design.

Una delle moda gastronomiche in questo momento più amate dai milanesi è quella del lievito madre: in via Lecco ha appena aperto il **Forno Collettivo**, locale dove assaggiare tutto quello che dal pane ai dolci può essere preparato con questo ingrediente. Infine non si può lasciare Milano senza aver visitato il quartiere avveniristico **City Life**, dove a fine settembre aprirà il ristorante **Attimi** by **Heinz Beck** (Piazza Tre Torri Milano), realizzato dal designer **Fabio Novembre**. Mentre un nuovo mix per moda e design e aperitivi si respira anche all'**Excelsior Milano**, il negozio con più marchi che è stato oggetto di un nuovo e raffinatissimo restyling dall'atmosfera cosmopolita in Galleria del Corso.

L'autunno milanese continua naturalmente anche dopo la settimana della moda e punta molto sull'arte. A **Palazzo Reale**, in piazza Duomo, due sono i grandi nomi attesi con mostre che si preannunciano un evento: **Carlo Carrà**, uno dei maggiori esponenti della pittura Futurista e della Metafisica degli Anni 20, dal 4 ottobre, e **Pablo Picasso** dal 18 ottobre. Il 26 ottobre, il **Museo Poldi Pezzoli** (via Manzoni 12) dedica una grande mostra al **Romanticismo**, mentre al Museo delle culture **Mudec** (via Tortona 56) a novembre sarà di scena la Street Art del misterioso artista **Banksy**.

Grande festa invece alla **Triennale**, in viale Alemagna 6, punto di riferimento del design internazionale, dove dal 6 ottobre ci sarà la prima grande esposizione dedicata ad **Achille Castiglioni**, uno dei più importanti maestri del design italiano, in occasione del centenario dalla nascita. A firmare questo percorso monografico è la designer **Patricia Urquiola**, sua allieva. Non si può, infine, lasciare Milano senza visitare una delle architetture più interessanti: la sede della **Fondazione Prada** (Largo Isarco, 2) dedicata all'arte contemporanea e realizzata dall'architetto **Rem Koolhaas**, di recente ha inaugurato la Torre di nove piani che al sesto ospita un ristorante arredato con i mobili originari del newyorkese **Four Seasons Restaurant**, progettato nel 1958 dall'architetto **Philip Johnson**. ■