

VANNI CUOGHI, DA DE GUSTIBUS, LA FELICITÀ È AL PIANO DI SOPRA, 2014, ACQUERELLO E CHINA SU CARTA, CM 70 X 100 (COURTESY GALLERIA NICOLA PEDANA ARTE CONTEMPORANEA).



LANGOSTERIA CAFÉ HA POSTICIPATO LA CHIUSURA A MEZZANOTTE E LANCIATO L'APÉRITIF GOURMAND.



## DESCHI AL FUORISALONE

Come ha scritto Laura Rysman sul *T magazine* del *New York Times*, "il più invitante elemento di design dell'ultima Milano Design Week è stato il cibo"

In effetti, mai come nello scorso aprile Milano s'è scatenata, ad alti livelli, nel côté ristorativo. Seppellito, ormai, lo zoticissimo 'scandalo-salamelle' di zona Tortona, la città della Madunina s'è talmente sensibilizzata alla *Settimana milanese del design* che quest'anno anche i ristoranti di lusso si sono organizzati con prolungati orari d'apertura e con appositi menù per la calata degli *international design addicts*. E faceva un certo effetto



BOLLICINE UFFICIALI DEL SUPERSTUDIO QUELLE DEL VALDO ROSÉ, DECORATO DA FABRIZIO SCLAVI.

leggere, per esempio, che il Langosteria Café Milano ([langosteria.com](http://langosteria.com)), in galleria del Corso, posticipava apposta la chiusura a mezzanotte e al contempo lanciava uno speciale *Tea moment* e uno sfizioso *Apéritif gourmand* (dato il successo, ha poi mantenuto tutto così),



3



4

1. IL RISTORANTE SFIZIO DEL ROSA GRAND, ALLA VIGILIA DELLA MILAN DESIGN WEEK HA INAUGURATO IL SUPER-PROGRAMMA EATALY COOKING STARS - 5 MICHELIN STARRED CHEFS FOR 6 FOOD EVENTS, ACCOGLIENDO L'ASTRO-CHEF UGO ALCIATI (SUE LE UOVA AL TARTUFO IN CAMICIA, QUI ACCANTO).

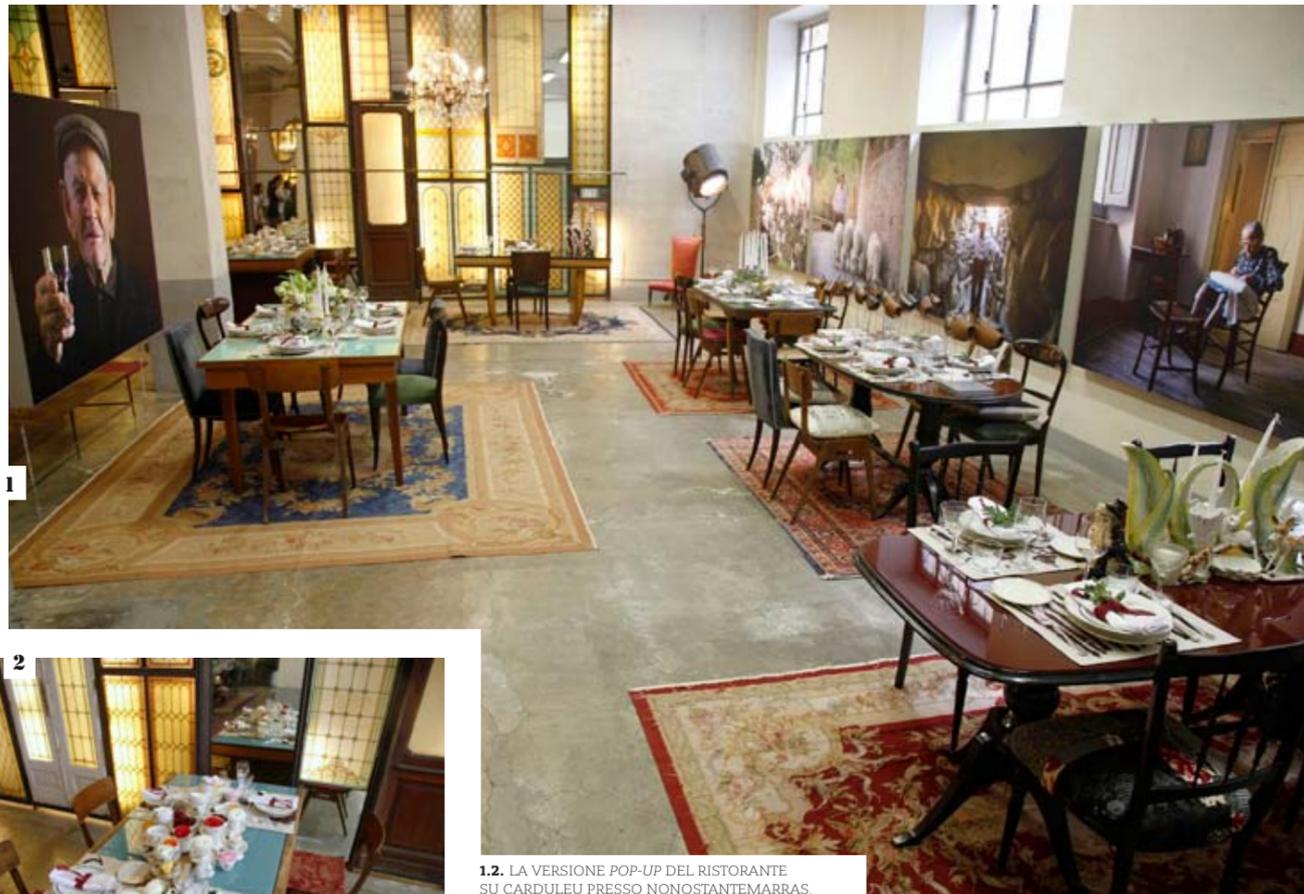
1



2

2. PAN 999 DI SAN LORENZO, OSSIA PENTOLE-GIOIELLO IN ARGENTO PURO INCAMICIATO IN FERRO PURO.  
3. DURANTE LA MILAN DESIGN WEEK HA APERTO VASILIKI KOUZINA.  
4. IL DÉHOR (ARREDI RODA) DEL MIO BAR E BISTROT DEL PARK HYATT, DOVE SONO STATE ORGANIZZATE LE ART WEEKS PER MIART E FUORISALONE.

oppure che il ristorante *Sfizio del Rosa Grand* ([www.starhotels.com](http://www.starhotels.com)), dietro al Duomo, inaugurava, proprio alla vigilia della Settimana del design, *Eataly Cooking Stars - 5 Michelin starred chefs for 6 food events*, il suo ricco programma di cene-evento finalizzate alla valorizzazione della territorialità della cultura eno-gastronomica, firmate da cuochi stellati e in *partnership* con Eataly, che il prossimo 9 giugno vedrà per esempio protagonista Davide Palluda e il 7 luglio Viviana Varese. Poi, d'intesa con la galleria Massimo Minini, il Park Hyatt ha invece appositamente organizzato le cosiddette *art weeks*, iniziate con il *MiArt* e terminate con il *FuoriSalone*, cioè opere a profusione negli spazi comuni dell'hotel: il Mio bar e bistrot, il ristorante Vun, la Cupola. Ma in città ci sono state anche mirate aperture di nuovi locali nella settimana di fuoco del design: per esempio, quello della giovane *chef* greca - laureata in Bocconi - Vasiliki Pierrakea - cioè il Vasiliki Kouzina restaurant & deli



1



2

**1.2.** LA VERSIONE *POP-UP* DEL RISTORANTE SU CARDULEU PRESSO NONOSTANTEMARRAS, CON ALLESTIMENTO DI ANTONIO MARRAS.  
**3.** DA ORTO - *ERBE E CUCINA* (VIA G. FERRARI 3), DURANTE LE CENE DEL 14, 15 E 16 APRILE, TIZIANA PONZIO DI FUORISALMONE HA PRESENTATO *OL\_FACTORY SET*, SET DA TAVOLA IDEATO PER EDUCARE ALL'ESPERIENZA OLFATTIVA DEL CIBO.

([www.vasilikikouzina.com](http://www.vasilikikouzina.com)), in via Clusone, ristorante *stylish* e gustoso di "cucina greca e balcanica". Invece Sardò, Sardinian Street Food (via Verziere 3), mettendo in vetrina gli arredi di Alloutlab, durante il *FuoriSalone* ha appositamente organizzato, alle 21, cinque cene-degustazione, a 35 euro, battezzate *FuoriSARDÒne*.

Ma anche Antonio Marras quest'anno s'è lanciato nel *food per la Settimana milanese del design* con una versione dislocata del ristorante Su Carduleu, in provincia d'Oristano, che ha proposto ogni sera del *FuoriSalone* un menù fisso ma ogni sera differente (60 euro), che veniva servito in un ambiente, ricavato nell'ampio spazio di Nonostantemarras



3



3



1

**1.2.** IL *FIRST SUPPER PROJECT* DI GIOVANNI DELVECCHIO E ANDREA MAGNANI CON LO *CHEF* EUGENIO RONCORONI HA TRASFORMATO IN ATTO ARTISTICO L'ESPERIENZA DELLA CONVIVIALITÀ, FISSANDO LA MEMORIA DELLE RICETTE NEI PIATTI IN CUI SONO STATE CONSUMATE (COURTESY SWING DESIGN GALLERY).  
**3.** PROGETTATI DA FABIO NOVEMBRE, LA BOTTIGLIA E IL *PACKAGING* DI *DUBL ESSE*, SPUMANTE IN EDIZIONE LIMITATA DEI FEUDI DI SAN GREGORIO.



2



4

**4.** *D'INTESA* CON *ALLOUTLAB* E I SUOI ARREDI, SARDÒ, SARDINIAN STREET FOOD, HA LANCIATO LE CENE -DEGUSTAZIONE *FUORISARDÒNE*.  
**5.** DA *FEELINGFOOD* MILANO PRESENTATI I TAVOLI DI *NORMALI MERAVIGLIE*, TRA CUI QUELLO, POETICO, DI LUCIA PESCADOR.

(via Cola di Rienzo 8), allestito dal grande Antonio da Alghero. Fra tante delizie culinarie, non potevano di certo mancare pentole adeguate. Infatti, allo Spazio Orlandi, è stata presentata una batteria da cucina di gran lusso e gran design (Tobia Scarpa): *Pan 999* di San Lorenzo, cioè pentole in argento puro e ferro, preziose come gioielli e dalle *performance* insuperabili: fra tutti i metalli, l'argento è il migliore conduttore di elettricità e calore e

anche un potente anti-batterico e fungicida. Immancabili anche i lanci di 'bollicine', come l'edizione speciale del Valdo rosé, spumante ufficiale del Superstudio, la cui bottiglia è decorata da Fabrizio Scravi, mentre Larte (via Manzoni) teneva a battesimo, per Feudi di San Gregorio, *Dubl Esse*, edizione in tiratura limitata di *Dubl*, spumante di metodo classico dell'Irpinia, la cui bottiglia e *packaging* sono di Fabio Novembre. ■ *Olivia Cremascoli*



5