

LO STILE DI UN APERITIVO

CHE COSA HANNO IN COMUNE GLI
STILISTI E I GRANDI CHEF? SCOPRILO
A MILANO DOVE, FINO AL 24 FEBBRAIO,
SFILA LA MODA MA ANCHE I PIATTI CREATI
DAI BIG DELLA CUCINA D'AUTORE.
CHE OGNI SERA DALLE 19 VI ASPETTANO
PER UN DRINK IN OTTO HOTEL TOP

Di Martina d'Amico

O cchi puntati sulle passerelle milanesi durante la settimana della moda. Fino al 24 febbraio, a Milano, oltre alle nuove creazioni degli stilisti, sfilano gli aperitivi di Good Food in Good Fashion. Si tratta di un percorso di sapori a "filiera corta", con prodotti locali, promosso dall'Associazione Maestro Martino, rappresentata dallo chef Carlo Cracco. L'obiettivo è promuovere gli ingredienti e le eccellenze lombarde in vista dell'Expo 2015. Si svolgono ogni sera, dalle 19 alle 20.30, in uno degli otto prestigiosi hotel a cinque stelle lusso che vi presentiamo in queste pagine. E dove potete assaggiare le creazioni degli Executive chef di casa accompagnate da una flûte di Franciacorta Satèn Vintage Collection di Ca' del Bosco (tutte le info: su goodfoodingoodfashion.it). Ma per le lettrici di *Grazia* c'è un'opportunità in più. Prima di andare all'aperitivo, ricordatevi di entrare nel sito www.grazia.it/goodfoodingoodfashion, scaricare e compilare il coupon da consegnare alle hostess di ogni hotel. Parteciperete al concorso per vincere una cena per due persone in una di queste location del gusto. Pronte a scoprire l'aperitivo più di moda in città? ■

GRAZIA* APPUNTAMENTI



Armani Hotel Milano

VOGLIA DI BIO

Tradizione romagnola e amore per le materie prime selezionate, tutte rigorosamente bio. Lo chef **Gian Domenico Melandri** interpreta l'aperitivo durante la settimana della moda milanese con l'accompagnamento di una tartare speziata (via Manzoni 31).



Hotel Boscolo Milano

CUORE DI FILETTO

È un pioniere delle più moderne tecniche in cucina. Lo chef **Rossano Boscolo** sorprende con accostamenti inediti. Per Good Food in Good

a
co



HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO



Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy

ph. +39 02.8338371

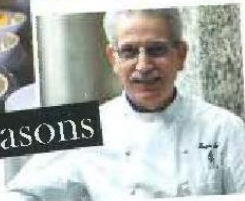
www.magnapars-suitesmilano.it



Hotel Bulgari Milano

L'ARTE IN UN PIATTO

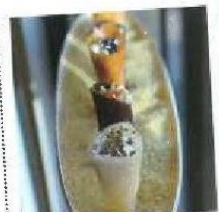
Tecniche di cottura sofisticate, coppie di sapori a sorpresa e una passione per la ricerca e le presentazioni scenografiche nei piatti. Lo chef **Andrea Ferrero** ha pensato a un aperitivo con **crecione, lardo e cipolla rossa caramellata** (via Fratelli Gabba 7/b).



Four Seasons Hotel

SALMIERINO A SORPRESA

Erbe aromatiche, raspadura di limone e profumi del bosco. Sono questi gli ingredienti che rendono riconoscibile la cucina dello chef **Sergio Mei**. Per la settimana della moda propone **salmierino con asparagi e caprino, infusione di erbe e crostino alle olive**. (via del Gesù 6/8).



Hotel Principe di Savoia

DA TUTTO IL MONDO

Dopo aver lavorato nelle più prestigiose cucine di ogni Paese, lo chef **Fabrizio Cadei** torna in Italia con i suoi piatti fusion. Imperdibile il suo **tris di conigli salati** proposti durante **Good Food in Good Fashion** (piazza della Repubblica 17).



Hotel Château Monfort

PICCOLO GRANDE GUSTO

Lo chef **Marco Offidani** segue gli ingredienti della tradizione milanese. La sua proposta per gli aperitivi a filiera corta di **Good Food in Good Fashion** punta su piatti-miniatura. Come **pacchero con tartare di manzo lombardo e gocce di salsa verde** (corso Concordia 1).



Magna Pars Suites Milano

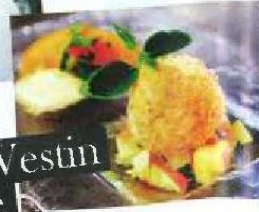


ASSAGGIO DI PRIMAVERA

Le creazioni dello chef **Fulvio Siccardi** suggeriscono sempre un percorso emozionale attraverso i sapori, in equilibrio perfetto fra tradizione e innovazione. Tra i suoi aperitivi non perdetevi le **sue ricette condite (anche) da fiori** (via Privata Vincenzo Forcella 6).



The Westin Palace



QUADRILATERO DELLA MODA

Alla base della cucina dello chef **Augusto Tombolato** ci sono ingredienti genuini, stagionali e un mix di spunti mediterranei e asiatici.



HOTEL MAGNA PARS SUITES MILANO



Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8338371
www.magnapars-suitesmilano.it