

HOME > LE DRITTE DI DOVE > EVENTI > MILANO: GOOD FOOD IN GOOD FASHION

Milano: Good food in good fashion

Apertivi firmati durante la settimana della Moda, dal 19 al 24 febbraio. Sfizziosità e mini piatti di grandi chef accompagnati da bollicine Ca' del Bosco, in nove hotel deluxe

Ascolta | Stampa | Email

Argomenti

in LE DRITTE DI DOVE

(Altri 7) >



Il bar dell'Hotel Magna Pars Suites Milano



CI SONO STATO



CI VOGLIO ANDARE!



DA GUARDARE



0



0

Bollicine e aperitivi d'autore. Ovvero: «Good food in good fashion». È il nuovo aperitivo milanese a km zero negli hotel cinquestelle lusso della capoluogo lombardo che accompagnerà le serate della Settimana della Moda Donna dal 19 al 24 febbraio. Il progetto, nell'ambito di «Milano Gourmet Experience» promosso dall'associazione Maestro Martino, col patrocinio di Expo 2015, ha l'obiettivo di rilanciare la cucina d'autore, promuovendo il territorio lombardo e le sue eccellenze. Il risultato: una serie di eventi che coniugano moda, gastronomia di qualità e imprenditoria agricola femminile.

Per gli aperitivi ecco allora le bollicine di Vintage Collection Satèn 2009 di Ca' del Bosco, frutto dell'assemblaggio di 18 vini base di Chardonnay e Pinot Bianco. Mentre per gli spuntini, arrivano le firme degli chef di nove hotel deluxe che aderiscono all'iniziativa: Château Monfort, The Westin Palace, Magna Pars Suites, Principe di Savoia, Armani, Boscolo, Four Season, Bulgari, Park Hyatt. L'idea di fondo? Gustare in città le prelibatezze stagionali del territorio attraverso la Cucina d'Autore reinterpretata in chiave «fashion». Tutte le sere, dalle 19 alle 21, in quelli che sono luoghi d'elezione dell'ospitalità meneghina e punti di ritrovo per i protagonisti della moda internazionale presenti a Milano in questo periodo, si potranno degustare piccole golosità realizzate appositamente dagli chef di casa, accompagnati dal Franciacorta di Ca' del Bosco. Il costo? Venti euro, per una flûte di Satèn, bollicine femminili setose. Accompagnata da una selezione di spuntini.

«Mi sono ispirato al tema centrale della manifestazione per esaltare le eccellenze agroalimentari del territorio lombardo» racconta Fulvio Siccardi, chef executive del ristorante Da Noi in all'interno del nuovissimo Hotel Magna Pars Suites Milano. «Ho scelto in particolare di rivisitare due piatti tipici della tradizione lombarda: la cassoela e il risotto alla milanese. Assaporando la cassoela destrutturata in miniatura, il palato gusterà tutti gli ingredienti primari del noto piatto della tradizione in modo innovativo e leggero, in quanto l'aperitivo offerto viene scomposto e completamente privato da grassi. Il risotto alla milanese è invece racchiuso in una soffice frittella realizzata esclusivamente con albumi, assumendo le sembianze di una nuvola avvolta in una fondutina di taleggio».



Meteo
belluno
10.6°C

Le tariffe migliori sono qui.

Prenota ora >

Hello Tomorrow



*Termini e condizioni applicabili.



Oroscopo Viaggi

Segui i consigli del tuo segno zodiacale e scegli la meta ideale per questo weekend!



Salta la coda!

Prenota online tour e attività turistiche in tutto il mondo, a prezzi scontati!



DOVE presenta PIXCUBE

Partecipa ai workshop fotografici nei parchi più spettacolari d'Italia!



Corriere Selection

In offerta il pratico ed elegante borsone da viaggio My Style Bags, a soli € 129.



Trentino - Val di Fiemme Happy days 8-15 marzo 2014! Hotel+skipass a prezzi da ridere!

Pubblicità

L'Italia di DOVE è in libreria

303
24,90€

DOVE di Febbraio è in edicola



HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO

★★★★★

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

Location più classica per il Four Seasons Hotel Milano, nel cuore del Quadrilatero della Moda, una delle irrinunciabili mete del bon vivre cittadino. Per questa occasione lo chef Sergio Mei proporrà gli speciali stuzzichini salmerino con asparagi e caprino, infusione di erbe e crostino alle olive, e tartare di manzo con crema di grana padano. Marco Offidani, chef del Ristorante Rubacuori, all'interno dello Château Monfort, nella cornice del Lounge Café Mezzanotte, ha invece messo a punto un menu di appetizer: si va dai mini hamburger con pane ai pistacchi (mini panini fatti in casa con pistacchi e ripieno di Mortadella Cascata e raspadura lodigiana), al piccolo soufflé al gorgonzola e crema allo zafferano, fino ai tortiglioni ripieni di tartare di manzo e gocce di salsa verde. «Milano Gourmet Experience», oltre a questo di febbraio, si propone con altri due appuntamenti successivi: in occasione del Salone del Mobile («Good Food in Good Design») e della prossima Settimana della Moda Donna di settembre. Sempre accompagnati dalle bollicine firmate Ca' del Bosco.

Info: <http://goodfoodingoodfashion.it>

ABBONATI

PUBBLICA QUI IL TUO ANNUNCIO PPN



iPad venduto a 11 €
Utenti italiani ricevuto sconto fino al 90%
grazie a un trucco
stylechic-24.com



Carta Verde Amex
La Carta che soddisfa la tua voglia di
shopping! Risolvidila!
americanexpress.it



Passaggio di proprietà?
Con Semetra il passaggio di proprietà è
veloce e sicuro
Semetra.it/PassaggioAuto



Un'idea di quello che si assaggia all'aperitivo del nuovissimo Hotel Magna Pars Suites Milano



L'uovo in gabbia di Fulvio Siccardi, chef executive del ristorante Da Noi In dell'Hotel Magna Pars Suites Milano



Fulvio Siccardi



HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★★★★★

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