



Notti aromatiche

Magna Pars Suites, Milano

HOTEL ISPIRATO ALL'ARTE DELLA PROFUMERIA, DIVISO TRA LEGNI E FIORE. HA APERTO A MILANO UN CONCENTRATO DI LUSO, TECNOLOGIA E SOSTENIBILITÀ.

Via Forcella 6, a Milano, un tempo era la sede di una fabbrica di profumi. La famiglia Martone ha voluto ridare vita a quel luogo storico abbinando l'antico amore per le essenze a quello per l'ospitalità, creando un luogo magico e raffinato. Magna Pars Suites Milano: the Essence of Living. Delle 28 esclusive suites, 19 sono dedicate ad arbusti feraci, come gardenia, gelsomino, magnolia, mentre 9 sono ispirate ai legni, come vetiver, sandalo e patchouli. Le suites sono distribuite sui tre piani a seconda dell'altezza dell'arbusco che rappresentano. Mentre alle pareti di ogni stanza campeggiano i quadri realizzati dai giovani dell'Accademia di Brera e ispirati agli elementi olfattivi che definiscono il nome e il carattere della suite. All'egreganza del luogo si unisce il rispetto per l'ambiente: l'intera struttura è in legno e acciaio e sono stati utilizzati materiali rinnovabili e tecnologie all'avanguardia. (r.a.)



Compartimentato



Unicook

I ristoranti monolematici

CUCINA. TREND GASTRONOMICI ESTREMI OFFRIRÈ UN SOLO INGREDIENTE IN TUTTE LE SUE POSSIBILI DECLINAZIONI.

L'ultima tendenza in fatto di gastronomia è una sorta di dieta dissociata portata alle estreme conseguenze: un solo ingrediente per ogni ristorante. Si va dal locale "desert-only", come l'Aspi Sucre a Barcellona, a quello di solo formaggio, come l'Art du Fromage a Londra. A Parigi ce n'è uno dedicato alle uova, l'Egg & Co, e uno, più sano, per le mele, il Pomme. New York trionfa, come sempre in quanto a new trend, ma in questo caso anche grazie alle cattive abitudini alimentari degli americani. C'è un ristorante specializzato in lasagne, Tommy Lasagne offre dodici tipi, uno per la porchetta, uno di pancetta spiritosamente chiamato "Get Your Lard on", e infine uno circoscritto... alla maionese, l'Empire Mayo. A Berlino, invece, imperverano i ristoranti dedicati alla carne, che cercano la qualità e l'egreganza. Il primo è stato il Grill Royal (nella foto), frequentato da star come Tom Hanks, Scarlett Johansson e DiCaprio. Hanno seguito esempio Fleischeri, Filletstück e il Brooklyn Beef Club. E per non arrivare impreparati c'è una rivista rivolta alla carne: BEEF, "il magazine per l'uomo coo".



HOTEL
MAGNA PARS
 SUITES MILANO
 ★ ★ ★ ★ ★

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