Suggestive scene di caccia per l'edizione 2015 di Miart, in programma a Fieramilanocity dal 10 al 12 aprile. E il ristorante della vip lounge è orchestrato dal tristellato Da Vittorio (www.miart.it). Qui sotto, da sinistra a destra, la sala griffata da Michelangelo Pistoletto al torinese Del Cambio, la suite prestige dedicata al legno di guaiaco del meneghino Magna Pars e la salottiera lobby dell'Hotel Milano Scala. Dove fa sentire la sua voce anche il ristorante La Traviata, con lo chef Fabio Castiglioni.

PERCORSI GOLOSI DALLA MOLE ALLA MADONNINA

La seducente eleganza della storia e la fragrante vitalità della modernità. L'oro, il Barocco e le boiserie della nobile Torino e il design, l'audacia e l'avanguardia della nuova Milano di Expo. In un iter il cui trait d'union è l'alta cucina

di Lorenza Vitali e Luigi Cremona

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy
ph. + 39 02.8378111
www.magnapars-suitesmilano.it

I ravioli verdi al mascarpone e tartufo bianco di Fulvio Siccardi, chef del ristorante "Da Noi In" via Forcella 6, isola gourmet del Magna Pars Suites di Milano. Qua a fianco, la Farmacia Del Cambio di Torino, boutique golosa siglata da Matteo Baronetto e dal pasticcere Fabrizio Galla.

TUTTI PAZZI PER IL TARTUFO
Materico, lussuoso e salottiero, con tanto di giardino verticale ad occupare un'intera parete del locale. Così è Tartufi & Friends: 250 metri quadrati dedicati al pregiatissimo gioiello della terra. Un luogo esclusivo, avvolto da toni caldi e sensuali, dove poter assaporare e acquistare delizie al tartufo. Che va a impreziosire non solo i classici tagliolini, ma anche uova, tartare di manzo e tonno, carpacci, risotti e speciali hamburger.

Torino-Milano: un'autostrada che io e Luigi abbiamo percorso milioni di volte alla ricerca di prelibatezze. Lo scopo è raggiungere il Miart, fiera internazionale d'arte moderna e contemporanea di Milano, una carrellata tra le più interessanti gallerie del momento. Il senso del nostro percorso gourmet invece è d'interpretare la città sabauda come il luogo antico, della memoria, dove i capisaldi del gusto del passato e del palato si sono meglio conservati, per poi raggiungere la capitale meneghina che invece sfoggia il nuovo, ama la modernità sfrenata e non ne fa mistero, soprattutto in occasione di Expo 2015. Dopo una notte al Golden Palace, modernissimo cinque stelle ubicato in un palazzo dall'esterno razionalista, e innumerevoli giri nei vari [illegible]
rigiamo verso l'icona dei [illegible]
Del Cambio, ma in effetti [illegible]
lunga vita da record. Per [illegible]
d'Italia, per altri il più n[illegible]
da Camillo Benso Conte [illegible]
tempio della cucina tradiz[illegible]

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT
Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy
ph. + 39 02.8378111
www.magnapars-suitesmilano.it

Sopra, il giardino del ristorante Da Noi in del Magna Pars Suites di Milano. Qui, la sala visionaria dell'oasi Oltremare al Boscolo Milano.

te tutto non riscosse il successo sperato e venne chiuso per anni. Ma finalmente ha riaperto, con il contributo di una sfilza di architetti che ha ridato lustro all'ambiente, all'arredo, alla cantina, all'*accueil* e al bar al piano di sopra. E che ha pure inglobato la Farmacia "Bestente" (storica bottega di speziali nata nel 1833), dove l'offerta fra le boiserie ottocentesche è quella di una boutique un po' lab e un po' bistrot. Risultato? Al Del Cambio non si è mai mangiato così bene: la cucina di Matteo Baronetto è altra musica rispetto al passato. Agnolotti alla brace, spaghettini con le acciughe all'olio di nocciola, scaloppa di fegato grasso con grissini, pesche e cetrioli. Un altro colosso della storia piemontese è La Venaria Reale, ove s'ode il Dolce Stil Novo, che dall'alto della Galleria di Diana si affaccia sui giardini, sulla peschiera e sulla corte d'onore. Alfredo Russo gioca sul minimalismo dell'arredo e della tavola, contrappone al Barocco della Reggia la precisione calibrata dei pochi ingredienti che utilizza nelle ricette, puntando sulla sorpresa: il gelato di ostrica, il pane e pomodoro, il timballo di parmigiano sono titoli

NEL MEZZO DEL CAMMIN DI NOSTRA VIA

Il detto che il tre sia il numero perfetto qui trova la sua consacrazione. In un terzetto d'assodato successo: padre, figlio e spirito di vino. Una sorta di trinità culinaria, incarnata in un cuoco d'esperienza, in un giovane chef e pasticcere e in una sommelier-maestra di cerimonie. Nell'ordine Augusto e Marco Caironi ed Emanuela Rullo. Orgogliosi del proprio fare e capaci di comunicare saperi e sapori in un ristorante che, pur essendo in provincia di Milano, accarezza il confine novarese: La Gramola di Turbigo. Un am
anche caldo e a
era una conceria
assaporare "una
materie prime fr
Fra i must, il subli
brioche e c
ww

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT
Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy
ph. + 39 02.8378111
www.magnapars-suitesmilano.it

In senso orario, tutti gli chef protagonisti dell'iter gourmet: Alfredo Russo, Fulvio Siccardi, Matteo Baronetto, Christian Milone, Antonio Guida, Silvio Salmoiraghi e Giuseppe Iannotti. Ambasciatori di un'eccellenza made in Italy che si prepara a volare verso Expo 2015.

INSEGUENDO UN MI-TO

TORINO

VENARIA REALE

MILANO

TORINO: si chiama Milano-Torino il piatto by Baronetto: lingua di vitello e zafferano, musetto di maiale e salsa verde *www.delcambio.it*
Oro, acqua, arte, materia e arie di velluto al Golden Palace *www.allegroitalia.it*
Ottocentesche atmosfere, dolci, zabaione e il mitico bicerin *www.bicerin.it*

VENARIA REALE: canta l'amor cortese Alfredo Russo, preparando vitello tonnato all'antica con caramello al limone *www.dolcestilnovo.com*

MILANO: il gioiello della terra completa i piatti firmati dal giovane chef Marco Fossati. Per una cena o uno spuntino *www.tartufiandfriends.it*
Mescola calcio, comfort e cucina (by Silvio Salmoiraghi) la Sky Lounge La Cassinetta. Allo stadio San Siro *www.gruppogeneral.net*
Ventre, intimo e materno. Sarà il rifugio gustoso firmato dai Jre Christian Milone e Giuseppe Iannotti. Che seguono anche l'oasi Oltremare e il poliedrico Arlecchino *www.milano.boscolohotels.com*
La sofisticata eleganza sposa l'ars culinaria di Antonio Guida *www.mandarinoriental.com/milan*
A pochi passi dal Teatro alla Scala, un hotel green & glocal oriented, grazie alla cucina a corto raggio di Fabio Castiglioni - *www.hotelmilanoscala.it*
Un hotel à parfum, che inebria i sensi fra essenze, cocktail raffinati e suadenti leccornie. Targate dal talentuoso chef Fulvio Siccardi - *www.magnapars-suitesmilano.it*

semplici dietro i quali si celano suadenti sapori.
Dopo una cioccolata con caffè e crema di latte Al Bicerin, ripartiamo senza dimenticare di fare la spesa al pittoresco mercato di Porta Palazzo. Ed eccoci nella *gran Milan*. La cucina griffata da Antonio Guida al Mandarin Oriental ce la godremo la prossima volta. Invece, dopo un aperitivo deluxe da Tartufi & Friends, a Palazzo Serbelloni, nel salottino "esploratore" decorato con stampe del '500, ci tuffiamo nell'originale proposta dell'hotel Boscolo Milano. Non uno, ma due chef; non uno, ma due stili di cucina, di due regioni differenti: Piemonte e Campania. Christian Milone e Giuseppe Iannotti, entrambi Jeunes Restaurateurs d'Europe, sono emergenti e coraggiosi: il primo a Pinerolo, nella Trattoria Zappatori di famiglia, ha creato una sua "gastronavicella"; il secondo, a Telese, una struttura ambiziosa come il Krèsios. C'è grande attesa per vedere come riusciranno a offrire pietanze che spazino dal sud al nord senza perdere il filo conduttore.

Tutto questo al Ventre: pochi tavoli e la novità più cool della ricca primavera (gastronomica) milanese. E se volessimo uscire dal mondo food per seguire la passione per il calcio? Lo facciamo al top del comfort, guardando la partita e assaporando prelibatezze: nella Sky Lounge Vip La Cassinetta, allo stadio San Siro, con la regia dello chef Silvio Salmoiraghi e con corredo d'Amarone de La Collina dei Ciliegi. Dopo tanto girovagare, un momento di sosta. Anzi due. Nel cuore di Brera, nell'hotel precursore dei concetti di ecosostenibilità, con tanto di orto sul tetto a nutrire la
in passato era u
Cinque stelle e s
che completa l'is
tenute, per divers
biente etereo e r
dizionale ma non
Ecco che tutto t

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT
Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy
ph. + 39 02.8378111
www.magnapars-suitesmilano.it