

Secondo le ultime stime si attendono quasi 500.000 visitatori nel capoluogo lombardo

# Salone del Mobile: Milano è pronta!

## RISTORANTI

### TORTONA DISTRICT: BARART BISTROT

Situato nel cuore del Tortona Design District è una valida opzione per chi è alla ricerca della buona cucina italiana di pesce dal piglio gourmet. Ai fornelli infatti operano il rinomato chef Vincenzo Nappi e la sua brigata da cui nascono creazioni come il baccalà mariscato servito su crostini di polenta nera o il cubo di tonno rosso con cipolla di Tropea caramellata. **AMBIENTE** È un inno all'arredamento urban, tra toni caldi, pareti con mattoni

a vista, ampie volte originali e un'aura rustica dal tocco romantico, fra luci soffuse e complementi vintage. **Prezzo medio: 35€** vini esclusi. Via Tortona, 4.



### ROMANA DISTRICT: TAPAS DE PESCADO

Libere Tapas di Pesce. Ricca così l'incipit del menù, e lascia intendere che da Tapas De Pescado i famosi stuzzichini spagnoli vengono arricchiti da molte materie provenienti da diverse culture gastronomiche. Alcuni esempi il ceviche con ombrina, leche de tigre, cipolla, rucola e mais o il carpaccio di ricciola con sale nero, olio all'alloro e mano di Buddha. **AMBIENTE** Ricorda una galleria d'arte contemporanea, con muri bianchi e scrostati, tagli d'autore

alle pareti e opere in esposizione. È l'indirizzo giusto per gli appassionati di design e arte. **Prezzo medio: 40€** vini esclusi. Via Agnesi, 2.



### ISOLA DISTRICT: BIO.IT

All'ombra del Bosco Verticale va in scena una cucina biologica, sana e stagionale, che non trascura il gusto. Si seguono i principi dell'alimentazione consapevole: filiera controllata e assenza di prodotti di sintesi (concolori, pesticidi, antibiotici) per la coltivazione o l'allevamento della materia prima. Lo chef Ersilio Montella prepara piatti di carne e di pesce come il polpo su crema di tarbabettole e broccolotti. Particolarmente buona anche la pizza. **AMBIENTE** Ar-

redi in materiali naturali e legni da recupero sono i protagonisti dello spazio, all'insegna di un progetto moderno. **Prezzo medio: 25€** vini esclusi. Via Confalonieri, 8.



### BRERA DISTRICT: NOOR SHISHA LOUNGE

Per un aperitivo o una cena a base di specialità mediorientali, il Noor ha portato nel cuore di Brera le tipiche mezze libanesi, ovvero assaggi, tra cui tabouleh, involtini di vite o baba gannuge, ideali per banchettare in compagnia magari con uno dei numerosi cocktail. **AMBIENTE** Il locale si presenta come un elegante salotto d'ispirazione araba, fra tavoli in legno intarsiato con mosaici in madreperla, divani ornati con cuscini in velluto, e sontuosi

manghiè, grazie a cui trascorrere il dopocena nel segno dell'antico sito di origine egiziana. **Prezzo medio: 20€** bevande escluse. Via San Carpoforo, 7.



## EVENTI

### ShakerArtist Art & Design Change World

Alla Fabbrica del Vapore fino a domenica

Inaugura oggi, negli spazi The Art Land e Careof, la IV edizione di ShakerArtist Art & Design Change World. Punto d'incontro tra design, artigianalità e ambiente, interpretati con un approccio interculturale ed innovativo, è un progetto nato dalla partnership tra Passpartout Comunicazione, lo studio d'architettura Elisei Pareschi & Famiglia Margini e

valorizzate da speciali resine ed infine lo showroom monzese Luxury Class con i suoi complementi d'arredo. Una sezione inoltre si concentrerà sui fashion designer e sulla tecnologia applicata ai tessuti, in chiave ecologica: dall'ethnic chic di Margo, Cape2Milano e Sorelle Citterio ai capi trasformabili di Tailor's art Revolution. Sui temi

#### IL PROGRAMMA

Percorsi espositivi, mostre artistiche e workshop

del cambiamento climatico e della salvaguardia del pianeta è incentrata la mostra d'arte contemporanea Homo Ecologicus, con opere di artisti attivi nella sensibilizzazione sul recupero dei materiali inquinanti. Gli stessi temi sono stati scelti anche da Marina Kaminsky per un'installazione con plastica riutilizzata, da Grace Zanotto e dall'artista pannettiere Pavin con Bread for Life. Nel cortile centrale spazio ad Arredissima tra interior design, incontri e workshop. Via Procaccini, 4 - www.passpartout.org

del cambiamento climatico e della salvaguardia del pianeta è incentrata la mostra d'arte contemporanea Homo Ecologicus, con opere di artisti attivi nella sensibilizzazione sul recupero dei materiali inquinanti. Gli stessi temi sono stati scelti anche da Marina Kaminsky per un'installazione con plastica riutilizzata, da Grace Zanotto e dall'artista pannettiere Pavin con Bread for Life. Nel cortile centrale spazio ad Arredissima tra interior design, incontri e workshop. Via Procaccini, 4 - www.passpartout.org

## BRASILE

### Sabato 13 al via "Tardezinha", il party pomeridiano no-stop del Loolapaloosa

Balle 14 alle 20 festa in corso Como

Si chiama Tardezinha, e «letteralmente si tradurrebbe in pomeriggio - raccontano gli ideatori - ed è un nuovo format che abbiamo voluto lanciare a partire dal sabato del Salone e che proseguirà poi con cadenza settimanale. Parte dal brunch e ne vuole essere la sua continuazione fino alle ore 20.00. L'idea è riprendere un rituale tipico in Brasile, che è quello di una festa continuativa che parte dal pranzo tra specialità come la feijoada, drink come capirinha e caipiroska, ma anche birra quasi ghiacciata e musica tipica live, come samba e pa-



gode, tra percussioni, chitarra e «cavaquinho». Si prospetta quindi un pomeriggio di party no-stop con in consolle Dj Muller. Corso Como, 15.

### Lo street food brasiliano si celebra in corso Garibaldi da Casa Tapioca

Apprezzata novità in corso Garibaldi per chi ama lo street food è il Brasile. Ha di recente aperto Casa Tapioca, location divertente, in primis per l'atmosfera allegra

che si respira e che ha portato tapioca e açaí nel cuore del Brera District. La tapioca è simile per forma alla piadina ma ha un sapore più neutro. Nutriente, energizzante e senza glutine, è disponibile con varie farciture: dolo o salate, avocado, pollo, salmone, rucola, creme di frutta. Açai, un frutto simile al mirtillo dall'importante apporto energetico, viene invece servito come un gelato, accompagnato con frutta fresca, granola e miele (in foto). Svolge un'azione antiossidante che rigenera organismo e muscoli. Corso Garibaldi, 55.



### In corso Sempione

### La temakeria Copacabana

Il format è quello della temakeria, all'insegna di un fusion nippono-brasiliano dove si dà vita a un gioco creativo di ingredienti declinati nel formato dei mali o del

temaki. Largo quindi alla fantasia con: il Pescato Jalapeños, a base di riccioia, jalapeños e philadelphia; il Carnarão Copacabana con gamberi fritti, polpa di granchio, mango, caviale di pesce volante e salsa teriyaki. Particolarmente apprezzato è poi l'ambiente dominato dall'alternanza di mobili che riprendono da un lato il Giappone e dall'altro i colori e l'allegria del Brasile, tra rigore minimal e allure informale. **Prezzo medio: 30€** bevande escluse, tra cui capirinha (cachaça), caipiroska (vodka) e sakerinha (saké). Via Cesariano, 14.







**Pasticceria Ottocento Milano**  
RISTORANTE - CAFFETTERIA

*dal 1978 portiamo sulla tua tavola la magia della Pasqua*

Pasticceria, Caffetteria e Ristorante      Temporary Store  
Via A. Manzoni, 10 - Rozzano      Via San Maurizio, 20 - Milano  
www.pasticceriaottocento.it - tel. (02) 9040 0000      @pasticceriaottocento