

# DOVE

**IL BUONO D'ITALIA**

WAITING FOR **EXPO**

**CIBO: 15 VIAGGI INEDITI  
DOP SEGRETI TRA ARTE E LOCANDE**

**Milano che cambia,  
i nuovi indirizzi**

**Pasta: i veri artigiani  
Prosciutto: covi in Friuli  
Parmigiano: nella Bassa**



RCS MEDIAGROUP S.P.A. POSTE ITALIANE Sped. in A.P. - D.L. 353/2003  
Conv. L. 46/2004, art. 1, comma 1 DCB Milano

DOVETV  
Solo su  
**sky** Canale  
413



**Blu Anche Ristorante** è bar-ristorante aperto no stop dalle otto alla una, dall'atmosfera semplice, dove si viene volentieri anche di domenica, per un brunch completo. In cucina, solo materie prime provenienti da agricoltura e allevamenti italiani: risotto alla milanese con cubo di fondo bruno, cotoletta *sbagliata* di maiale con mandorle e arance (sbagliata perché la vera cotoletta è di manzo e si serve con patate arrosto o, al massimo, con il puré). Da **Malu Winebar**, semplice, intimo, si ordinano carpacci di pesce e di carne mentre si scoprono atmosfere da bistrot francese da **Les Pommés**, ideale anche a colazione e per il brunch; da **Il Bue e la Patata**, ambiente rustico, informale, vanno forte costate, tagliate, filetti e cotolette e a fine cena arrivano sui tavoli in legno grandi bocce di vetro piene di marshmallow. È un classico della zona l'**Osteria Al Nove** che merita soprattutto nella bella stagione, per il giardino interno. In tavola tagliata di fassone piemontese e ossobuco con polenta. E ha solo poche settimane **Bio. It**, solo cibo bio, aperto sempre, sette giorni su sette, dal mattino alle 22. All'Isola si viene anche per fare il regalo agli amici. Si entra nello spazio di **Monica Castiglioni** che si divide tra fotografia e design, Milano e New York, per scegliere uno dei suoi gioielli riconoscibili per il pistillo del fiore, motivo chiave ripetuto in anelli, bracciali, collier in bronzo e argento. Capi vintage all'**Isola della Moda** mentre le vetrine della designer livornese **Costanza Agranti** sono da poco raddoppiate per mettere in scena arredi, specchi, panche e accessori realizzati con materiali di recupero, legni, metalli ossidati, vecchi bancali. Per altri indirizzi segreti c'è l'americana (ma milanese d'adozione) **Melanie Payge** (cell. 348.30.14.745, melaniepayge.com), personal shopper come **Karina Fadda** (cell. 342.35.81.510), che riesce a risolvere problemi impossibili. Attraversando piazza Gae Aulenti e scendendo verso piazza Principessa Clotilde ci si imbatte nelle tende rosse di **Petit Bistrot**, arredamento shabby chic, bella musica e giovani che apprezzano la cucina curatissima (ha un gemello a Miami che funziona da ambasciatore della nuova cucina italiana) attenta alla tradizione locale - non manca la cotoletta - ma con punte internazionali come l'agnello neozelandese con caponata di verdure in salsa di soia. Al confine opposto del quartiere, verso il Cimitero Monumentale, **Ceresio 7** si è installato nell'ex sede storica dell'Enel, l'edificio scelto da DSquared2, il marchio disegnato dai gemelli canadesi Dean



1. Alla **palestra KeBody** personal trainer aiutano a ritrovare la forma. 2. **Stile shabby chic** al ristorante Mimmo Milano. Si ordina **carpaccio di gamberi** con verdure croccanti e **risotto alla rapa rossa** con gambero crudo. 3. Saldi e occasioni allo **spaccio Avirex**, in via Comelico: maglie da 69 €. 4. In bicicletta in via Fiori Chiari, nel cuore di Brera. 5. Atmosfere da bistrot francese da **Les Pommés**, nel quartiere **Isola**.

e Dan Caten, di proprietà del gruppo Only the Brave di Renzo Rosso. All'ultimo piano il ristorante è un formidabile belvedere sulla città, da Porta Nuova al quartiere dell'ex Fiera (dove sta sorgendo un'altra nuova Milano) fino al Duomo. Le due piscine all'esterno, circondate da sedie e tavoli, sono, con il sole, la location più sorprendente per l'aperitivo. Dentro, l'arredamento in stile vintage-design, alla Jean Prouvé, dialoga con una cucina milanese rinnovata quel tanto che basta per renderla appetibile ai nuovi palati internazionali in città. Da qui, proseguendo verso il centro, altri indirizzi per lo shopping, gourmand e non. **10 Corso Como** è ancora il più valido e internazionale concept store di Milano, nonostante abbia aperto quasi 20 anni fa e abbia sedi pure a Tokyo, Seoul e Shanghai: moda, design, gioielli, profumi, oggetti per la casa, libreria, bar e ristorante in un affascinante ex officina meccanica con cortile piantumato (annesso c'è il **Tree Rooms**, design hotel de charme e b&b di sole tre suite, da 340 €

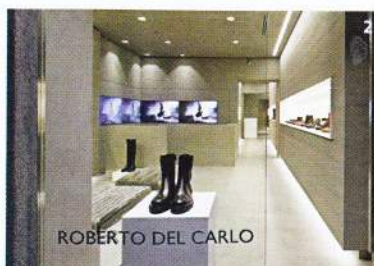


## FOOD &amp; DRINK (CON BARBIERE)

Il cuore della nuova Milano? Batte in molti luoghi. Anche defilati rispetto al centro. Come **A Casa** (acasaeatery.it), sui Navigli: nuovo ristorante dal gusto retrò pensato proprio come fosse un appartamento. Oppure alla **Drogheria Milanese** (drogheriamilanese.it), ex pizzereria negli Anni '60 - ha mantenuto pezzi originali e stile - per gustare prelibatezze di stagione, dal pranzo alla cena passando per l'aperitivo. Ancora, da **28 Posti** (28posti.org), minuscolo ristorante con soli 28 coperti che ha preso il posto dello storico Karaoke CantaMilano. Arredi realizzati con materiali di recupero e cucina mediterranea creativa firmata da Marco Ambrosino. Recente anche **Mimmo Milano** (mimmomilano.it), in via Sirtori, allestito al secondo piano di un ex fabbrica sopra lo showroom di moda firmato Dondup. In cucina, a capo della brigata, il giovane ligure Davide Zunino che da poche settimane ha rivoluzionato la carta: gusti di casa e ricerca estetica.

La strada imboccata dai più nuovi locali milanesi è anche quella di avere anime diverse e di esserci sempre, dal mattino a notte inoltrata. Con tutti i servizi a disposizione, cucina compresa. Come il **Puro Milano** (puromilano.com), in via Gallarate, vicino al polo fieristico che ospiterà EXPO 2015, che vanta grandi spazi ed è aperto tutta la settimana: dalle colazioni al business lunch, dall'aperitivo alla cena, passando per le serate con musica dal vivo, dj set e concerti. Lo stile newyorkese è assicurato da elementi autentici made in Usa degli Anni '50 e '60 mescolati a tocchi contemporanei. Da non perdere? Una cena all'originale tavolo di cristallo appoggiato su un biliardo completo di stecche e accessori dove si possono accomodare 20 persone. Mood più chic all'**Anita Dinner Lounge** (anitamilano.com) che ha voluto far rivivere la atmosfera da Dolce Vita all'interno delle mura spagnole, in zona Porta Romana, nelle sue sale interne dominate da mattoni a vista, camini e divani Chesterfield. Un salotto raffinato che si propone dal breakfast al lunch, dall'aperitivo al dinner, per continuare con l'after dinner. L'isola risponde con il Motoquartiere. Qui, in un cortile Vecchia Milano dove una volta c'era un negozio di moto, oggi hanno trovato spazio un bar-ristorante, un negozio di moto, biciclette e abbigliamento firmati Deus Ex Machina e un barbershop. Il **Deus Cafè Milano** (www.facebook.com/DeusCafeMilano) è aperto dalle 9.30 all'una di notte (fino alle 2 nel weekend). All'interno colori scuri, arredamenti vintage e cucina a vista. Ottimo l'aperitivo, imperdibile il Moskow Mule a base di vodka e ginger beer, e il brunch sia al sabato sia alla domenica. Accanto, lo store di **Deus Ex Machina** (deuscustoms.com), marchio culto australiano dedicato agli amanti delle motociclette custom, delle biciclette a scatto fisso e delle tavole da surf. Infine, **Bullfrog - Modern Electric Barbary** (bullfrogmilano.com), barbershop contemporaneo nel nome e nella filosofia, ma vintage nello stile. Nella capitale italiana dell'aperitivo d'autore, non può mancare il numero uno, il virtuoso e creativo Dario Comini che nel suo **Nottingham Forrest** (nottingham-forest.com) propone cocktail molecolari e innovativi serviti con raffinato finger food. Il locale più curioso? **La Cerba** in zona Porta Romana (lacerba.it), ristorante e cocktail bar, tra pareti tappezzate di quadri e murales. E in una segheria del 1929 è nato **Carlo e Camilla in Segheria** (carloecamillainsegheria.it) con una carta di drink inediti, da abbinare alle ricette o da sorseggiare come aperitivo e after dinner.

Fausta Filbier



chitettura affascinante anche se sembra una pallida imitazione del Guggenheim di New York. Sul lato opposto della piazza, al settimo piano del Palazzo della Rinascente, il ristorante **Maiò** (maiorerestaurant.com), gestito dal cuoco Luca Seveso, è un'occasione per gustare sapori misti, fusilli all'arrabbiata di pesce spada, paccheri con pomodoro di collina e crema di ricotta al basilico, risotto alla milanese con stummi di zafferano e Marsala. In agenda anche **Asola** (asolaristorante.it), all'ultimo piano di **The Brian&Barry Building** (ideale per lo shopping di moda). Si viene per il brunch curato da Matteo Torretta che per l'Expo ha in mente sapori e ricette di tutto il mondo. Qualche indirizzo per i regali? Gioielli del Settecento Napoletano o in corallo di Sciacca da **Oro, Incenso e Mirra**, bijoux-scultura nell'atelier di **Osanna e Madina Visconti di Modrone**. Il **Laboratorio Paravicini** propone, e realizza, piatti, servizi da tè e da caffè, cache-pots, vasi, candelieri su disegni esistenti o personalizzabili. Poi tutti nella Spa della nuovissima palestra **KeBody** di via Torino, con suggestivi affacci sul Duomo, dentro il negozio high-tech Trony. È aperta fino alle 23 e si può scegliere tra bio-sauna, frigidarium, bagno turco, docce emozionali (tel. 02.84.25.90.32, kebody.com). ①