

Milano, una Champions super green con Nissan

Il Comune di Milano ha approvato il progetto avviato da Nissan in partnership con A2A per lo sviluppo della **mobilità elettrica** nel Comune di Milano. La prima città italiana con colonnine a ricarica rapida, un vero passo verso un futuro sempre più green!

Come partner ufficiale di UEFA Champions League e maggior produttore di veicoli elettrici al mondo, Nissan metterà a disposizione della UEFA e degli sponsor associati un parco di oltre **100 veicoli elettrici a zero emissioni per la finale di Champions League che si terrà a Milano il 28 maggio 2016**.

A2A, che ha sviluppato un proprio sistema di gestione della ricarica, e Nissan, che ha progettato e fornito le colonnine di ricarica rapida, doteranno la città di una infrastruttura all'avanguardia che rimarrà a titolo gratuito al Comune di Milano.

“Siamo orgogliosi di essere stati i primi ad inserirci in un progetto specifico sulla qualità dell'aria e sul miglioramento dell'impatto ambientale a Milano insieme a A2A”, ha dichiarato Bruno Mattucci, Amministratore Delegato di Nissan Italia.

“Questa partnership tra pubblico e privato nasce da una visione lungimirante del Comune di Milano che si è posta l'esigenza di risolvere il limite dei blocchi del traffico poiché i veicoli elettrici circolano sempre. Le colonnine di ricarica veloce realizzate da Nissan per la città di Milano saranno determinanti per lo sviluppo della mobilità elettrica e verranno lasciate a disposizione dei cittadini in misura permanente. Tramite questa iniziativa



le colonnine di ricarica rapida pubbliche passano da zero a 12 unità”.

Le nuove stazioni di ricarica potenzieranno l’infrastruttura attuale gestita da A2A che a Milano si compone di 32 colonnine di ricarica accessibili al pubblico grazie al progetto E-moving, che in virtù del know-how del primo gruppo multi-utility italiano ha portato importanti sviluppi in termini di mobilità elettrica nel capoluogo lombardo.

“A2A è impegnata da tempo nella realizzazione di soluzioni per la mobilità elettrica”, spiega Valerio Camerano, Amministratore Delegato di A2A, “la nostra infrastruttura di ricarica fornisce un valido contributo anche alla riduzione delle emissioni legate al traffico automobilistico nelle aree cittadine. La partnership con Nissan e il Comune di Milano è un ulteriore importante passo avanti nella gamma di servizi offerti ai cittadini in ottica Smart City, che – conclude Camerano – apporterà benefici alla qualità della vita dei milanesi”.

Il progetto ha lo scopo di diffondere la cultura della mobilità sostenibile in una delle aree metropolitane più significative d’Europa, offrendo un’infrastruttura tra le più avanzate per copertura territoriale e numerosità degli standard elettrici disponibili. L’iniziativa è la più grande in Italia per il numero di infrastrutture di ricarica rapida installate in una singola città e doterà Milano di oltre il totale delle colonnine veloci pubbliche presenti sull’intero territorio nazionale.

Le nuove infrastrutture permetteranno una ricarica dell’80% della batteria in massimo 30 minuti e renderanno più agevole l’utilizzo di veicoli elettrici, contribuendo all’abbattimento delle emissioni inquinanti.

“Il futuro delle grandi città è a impatto zero. – sottolinea l’assessore alla Mobilità e Ambiente Pierfrancesco Maran – Milano, che negli ultimi 3-4 anni ha vinto la grande sfida della sharing mobility, nei prossimi 5 dovrà diventare il

laboratorio della mobilità elettrica. Le infrastrutture in questo senso sono fondamentali ma ad oggi, in Italia come in molte città d'Europa, non sono adeguate. Ringraziamo quindi Nissan per la lungimiranza con cui ha deciso di investire nella nostra città con queste nuove colonnine, che si affiancano a quelle gestite da A2A. La collaborazione tra il pubblico e il privato è strategica per arrivare alla svolta che Milano, prima che in altri posti, può e deve realizzare in tema di sostenibilità”.

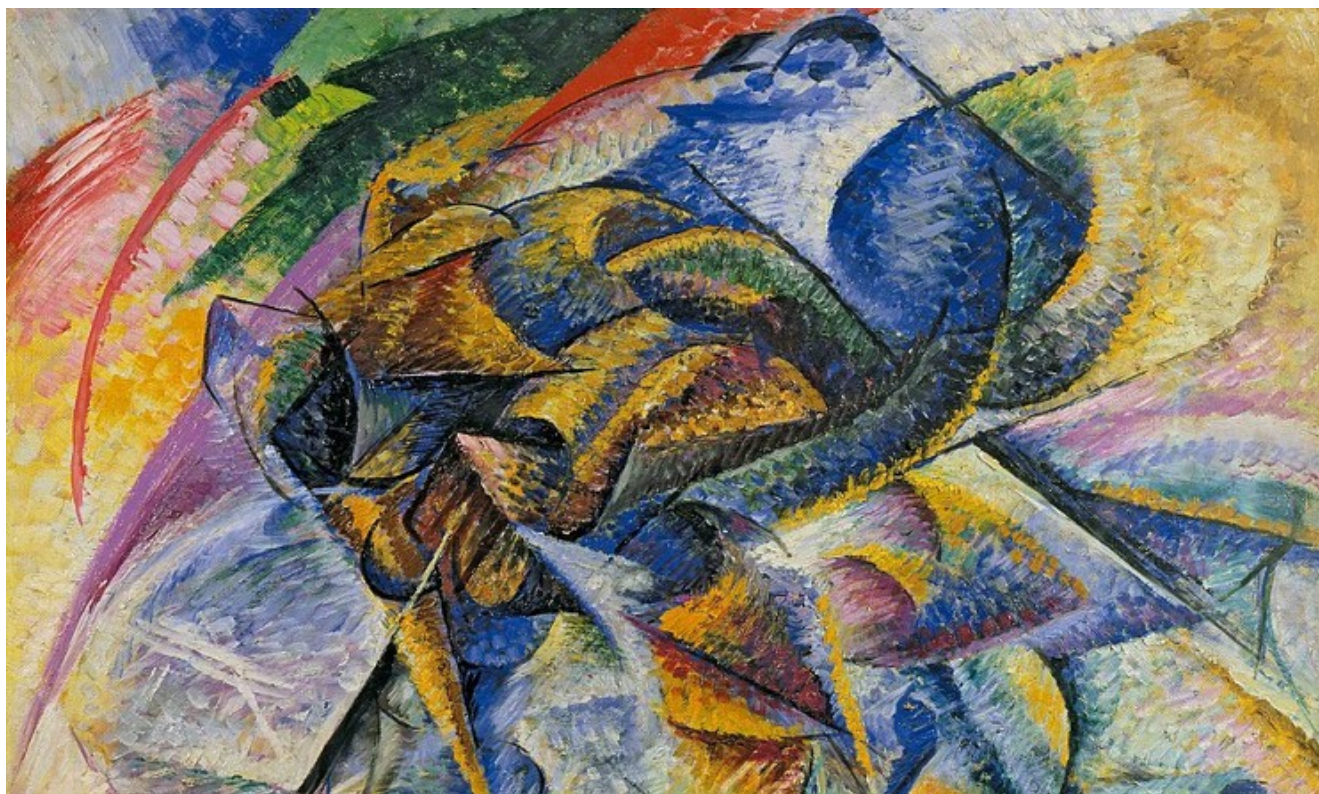
Boccioni 100, genio e memoria

Una grande mostra renderà omaggio a Umberto Boccioni e alla sua arte a partire dal 23 marzo, nella ricorrenza del primo centenario della sua morte (1882-1916).

Fino al 10 luglio 2016 Palazzo Reale ospiterà la mostra *Umberto Boccioni: genio e memoria (1882-1916)*.

A cento anni dalla morte dell'artista Milano ha deciso di dedicargli un percorso espositivo che ne evidenzia l'attività pittorica e scultorica, mettendola a confronto con quella di altri protagonisti della cultura a lui contemporanea.

Frutto della collaborazione tra Castello Sforzesco, Museo del Novecento e Palazzo Reale con la casa editrice Electa, la mostra accoglierà circa 280 opere tra disegni, dipinti, sculture, incisioni, fotografie d'epoca, libri, riviste e documenti.



L'esposizione, dal titolo **BOCCIONI 100. Genio e memoria**, curata da **Francesca Rossi (Castello Sforzesco)** e **Agostino Contò (Biblioteca Civica di Verona)**, celebra la personalità dell'artista, offrendo un percorso espositivo molto ricco e completo, che comprenderà quasi 300 opere tra disegni, dipinti, sculture, incisioni, fotografie d'epoca, libri, riviste e documenti.

Una mostra dal taglio critico inedito, realizzata grazie ai prestiti e alle collaborazioni di importanti istituzioni museali e collezioni private italiane e straniere, che offrirà anche una serie di novità documentarie, con lo scopo di far emergere le fonti visive della poetica di Boccioni.

Fulcro della mostra sarà l'eccezionale corpus di disegni provenienti dal Castello Sforzesco insieme a documenti inediti scoperti di recente come i tre *Diari giovanili*, resi disponibili dal **Getty Research Library di Los Angeles**, che verranno accostati a opere pittoriche e plastiche dell'artista citate tra le pagine. In esposizione anche un album illustrato riscoperto nella Biblioteca Civica di Verona, costituito da

una raccolta di immagini di opere d'arte composte su venti grandi cartelle. L'album rappresenterà un'ulteriore possibilità di approfondimento dei modelli che hanno influenzato l'universo creativo di Boccioni.

Umberto Boccioni (1882 – 1916). Genio e Memoria

Palazzo Reale

23 marzo - 10 luglio 2016

Lun: 14.30 – 19.30

Mar – Mer – Ven – Dom: 09.30 – 19.30

Gio – Sab: 09.30 – 22.30

Ultimo ingresso: un'ora prima della chiusura

call center 0292800821

www.palazzorealemilano.it



Vegetariano e Vegano... dove mangiare a Milano

Essere Vegetariani o Vegani a Milano non è più un problema lo sapevate? Stanno, infatti, aprendo più risto-veg-bio-helth-concept che altro e allora ecco una Mini Guida ai Ristoranti Vegetariani e Vegani di Milano

#GHEA

Ristorante di cucina naturale vegana. La cucina si ispira alla tradizione mediterranea in versione vegana.

Dolci privi di ingredienti di origine animale, vini

biodinamici triple A (Agricoltori, artigiani, artisti), birre artigianali pastorizzate a crudo, biologiche e non, centrifugati freschi di frutta e verdura, caffè biologico, buona scelta di tisane.

Particolare attenzione alle intolleranze, su segnalazione. A cena e nel fine settimana è gradita la prenotazione

Siamo aperti a pranzo con formula a buffet durante la settimana e piatto unico o menù alla carta nel fine settimana.

A cena: menù alla carta.



#CAPRA E CAVOLI

Capra e Cavoli, in un Loft Giardino, è uno spazio Food e Relax, un nuovo Paesaggio Urbano e Gastronomico. Un menù ricco di sapori che vi accompagnerà dal brunch fino alla cena. Ma, Capra e cavoli è molto di più, l'ambiente ricercato fa di questo locale il posto perfetto per organizzare ogni tipo d evento. Il locale organizza inoltre corsi di cucina. Attenzione, il menù propone anche piatti non vegetariani, perfetto dunque per una cena con commensali onnivori!



#I LOVEGETARIAN

I Lovevegetarian è un'unione tra un fast food vegetariano e una frullateria. Nasce come alternativa alle solite proposte per la pausa pranzo. Da noi potrete trovare: piatti vegetariani; vegani; adatti a chi ha un'intolleranza al glutine e cibi biologici. Oltre alla scelta di primi, secondi, torte salate, panini, dolci e caffè, avrete a disposizione la nostra ampia selezione di frutta fresca, tagliata e preparata per comporre al momento frullati, centrifughe e macedonie.



#MUDRA

Ispirati dall'India, dai principi della natura, dall'Ayurveda, dalle parole del Mahatma Gandhi: *"La nostra vita d'ogni giorno non può mai separarsi dalla componente spirituale. Entrambe agiscono e reagiscono l'una con l'altra"*, Marco e Monica hanno deciso di aprire questo ristorante vegano- Da diversi anni seguono un percorso spirituale comune e lavorano nel campo olistico per diffondere gli insegnamenti di alcune delle pratiche e tradizioni più antiche della cultura indiana.



Be Nordic: il nord Europa a Milano

*Al via la terza edizione di **Be Nordic**, appuntamento ormai consolidato alla scoperta del lifestyle nordico.*

Da domani, 18 marzo a domenica 20, l'UniCredit Pavilion di piazza Gae ospita tre giorni di eventi, workshop ed esperienze nordiche nel segno della sostenibilità. Una vera e propria esplorazione del meraviglioso Nord che offrirà a visitatori e appassionati un coinvolgimento a 360 gradi grazie anche a spunti e consigli di viaggio proposti dai numerosi professionisti del turismo che prenderanno parte all'evento.

Tanti i temi raccontati a Be Nordic 2016, dalla moda, all'architettura, dalla gastronomia al design, sempre con uno sguardo rivolto alla sostenibilità, per far conoscere e sperimentare direttamente approcci innovativi e soluzioni

rispettose dell'ambiente che vengono dal Nord. Particolare attenzione sarà inoltre rivolta al pubblico dei bambini, con un ricco calendario di eventi dedicati e laboratori tematici che vedranno il coinvolgimento dei più piccoli e dei loro genitori.



Tanti i temi raccontati a Be Nordic 2016, dalla **moda**, **all'architettura**, **dalla gastronomia al design**, sempre con uno sguardo rivolto alla sostenibilità, per far conoscere e sperimentare direttamente approcci innovativi e soluzioni rispettose dell'ambiente che vengono dal Nord. Particolare attenzione sarà inoltre rivolta al **pubblico dei bambini**, con un ricco calendario di eventi dedicati e laboratori tematici che vedranno il coinvolgimento dei più piccoli e dei loro genitori.

Ecco il programma:

Venerdì 18 marzo

Orario di apertura: 10.00-23.00

- 10.00-12.45: **Progetti innovativi e best practice dal Nord Europa**, seminario su sviluppo urbano sostenibile a cura di *Nordic Built* e *Nordic Built Cities*
- 13.00- 14.30: **Scopri la produzione biologica danese**, presentazione delle attività e dei prodotti e degustazione al sacco (massimo 250 persone, ad esaurimento; non occorre prenotare)
- 15.00-17.00: **Moda Sostenibile – Estetica e sostenibilità nordica**, seminario a cura del *Danish Fashion Institute*
- 17.30-18.00: **Non c'è cattivo tempo, basta avere l'abbigliamento giusto**, workshop con Fjäll Räven dedicato alla preparazione dello zaino per affrontare gli immensi spazi del Nord
- 18.30-19.00: **#NordicIsPersonal**, racconti di viaggio dal Nord con *Blueberry Travel*
- 19.15-19.45: **Groenlandia, terra esotica: cultura, geografia, tradizioni**, racconti di viaggio con Terre Polari
- 19.00-21.00: **Musik Pit Stop** con Maurizio Principato, un rifornimento nordico di suoni, immagini e inviti al viaggio
- 19.30-21.00: **Surprise in the box, aperitivo nordico**
- 19.30-21.30: **Assaggi di birra dal Nord Europa**, workshop a cura di Maurizio Maestrellli, giornalista e organizzatore della *Milano Beer Week* (3 sessioni da 15 persone l'una – *sold out*)
- 19.50-23.00: **Nordic dj-set con Rasmus Behncke**, dj emergente della scena danese cresciuto professionalmente accanto alla celebre dj Le Gammeltoft e che ha suonato nei club più prestigiosi insieme a Trentemøller e Drop Out Orchestra

Sabato 19 marzo

Orario di apertura: 10.00-23.00

- 10.00-18.00: **Area kid**, laboratori per bambini in collaborazione con *Reggio Children*
- 10.00-12.00: **lezioni di lingua** con *The YESchool* (ore 10.00-10.40 **danese**, con Sidsel Kryger Bohl; ore 10.40-11.20 **norvegese**, con Valentina Morgana; ore 11.20-12.00 **svedese**, con Raffaella Palladino)
- 12.30-13.00: **Il sud-ovest della Finlandia in bicicletta**, racconti di viaggio con Paolo Civolari e Maria Cristina Negro In collaborazione con *FIAB Milano Ciclobby*
- 14.00-15.00: **Peer Fortunato, live** (tweet digitali e di carta per leggere e commentare con *TwLetteratura* l'inedito racconto autobiografico di H.C.Andersen, pubblicato da Iperborea)
- 15.00-17.00: **seminario sullo spreco alimentare** animato da Selina Juul, fondatrice del movimento *Stop Wasting Food*
- 15.00-16.00: **fiabe danesi per bambini**
- 16.00-18.00: **truccabimbi**
- 17.00-21.00: **Musik Pit Stop** con Maurizio Principato, un rifornimento nordico di suoni, immagini e inviti al viaggio
- 17.15-17.30: **La Raccolta differenziata a Milano**, incontro a cura di Amsa
- 17.45-18.15: **Aurora Boreale – Almeno una volta nella vita!**, racconti di viaggio dal Nord con *Il Diamante*
- 18.45-19.15: **Hurtigruten, il Postale dei Fiordi**, racconti di viaggio dal Nord
- 19.30-21.00: **Surprise in the box**, aperitivo nordico
- 19.30-21.00: **Degustare e creare cocktail con il Gin Finlandese di Kyrö Distillery**, workshop (2 sessioni da 15 persone – *sold out*)
- 20.40-21.00: Incontro con il duo jazz **Henrysson & Weissglas**, presenta Maurizio Principato
- 21.00-22.00: **Henrysson & Weissglas duo in concerto** (gli svedesi Svante Henrysson al violoncello e Erik Weissglas alla chitarra sono partiti da Umeå e girano il mondo suonando musica jazz insieme da quasi 40 anni)

Domenica 20 marzo

Orario di apertura: 10.00-18.00

- 10.00-17.45: **Area kid**, laboratori per bambini in collaborazione con *Reggio Children*
- 10.00-12.00: **Truccabimbi**
- 10.30-11.30: **Gioca Yoga** per bambini dell'età prescolare (iscrizione obbligatoria)
- 10.00-10.45: **lezioni di lingua svedese per gli adolescenti** con Anna Brännström, a cura di *Iperborea* e *AKB – Language and culture consultant*
- 11.00-11.30: **Bellezza per tutti. Giardini e orti urbani in Svezia**, presentazione del libro di Sonia Santella, introduce Filippo Pizzoni
- 11.40-12.10: **Pianificazione di un orto cittadino nordico**, workshop a cura di Sonia Santella (iscrizione obbligatoria)
- 12.00-14.30: **lezioni di lingua** con *Iperborea* (ore 12.00-12.30 **finlandese**; ore 12.45-13.15 **norvegese**; ore 13.30-14.00 **svedese** + quiz e giochi di squadra con premi in tutte e tre le lingue)
- 15.00-15.30: **A Rovaniemi con Babbo Natale**, racconto di viaggio di Giorgio Codias
- 15.45-16.15: **Nordic baby dance**
- 16.15-17.45: **La merenda in scatola** per bambini
- 18.00: chiusura *Be Nordic*

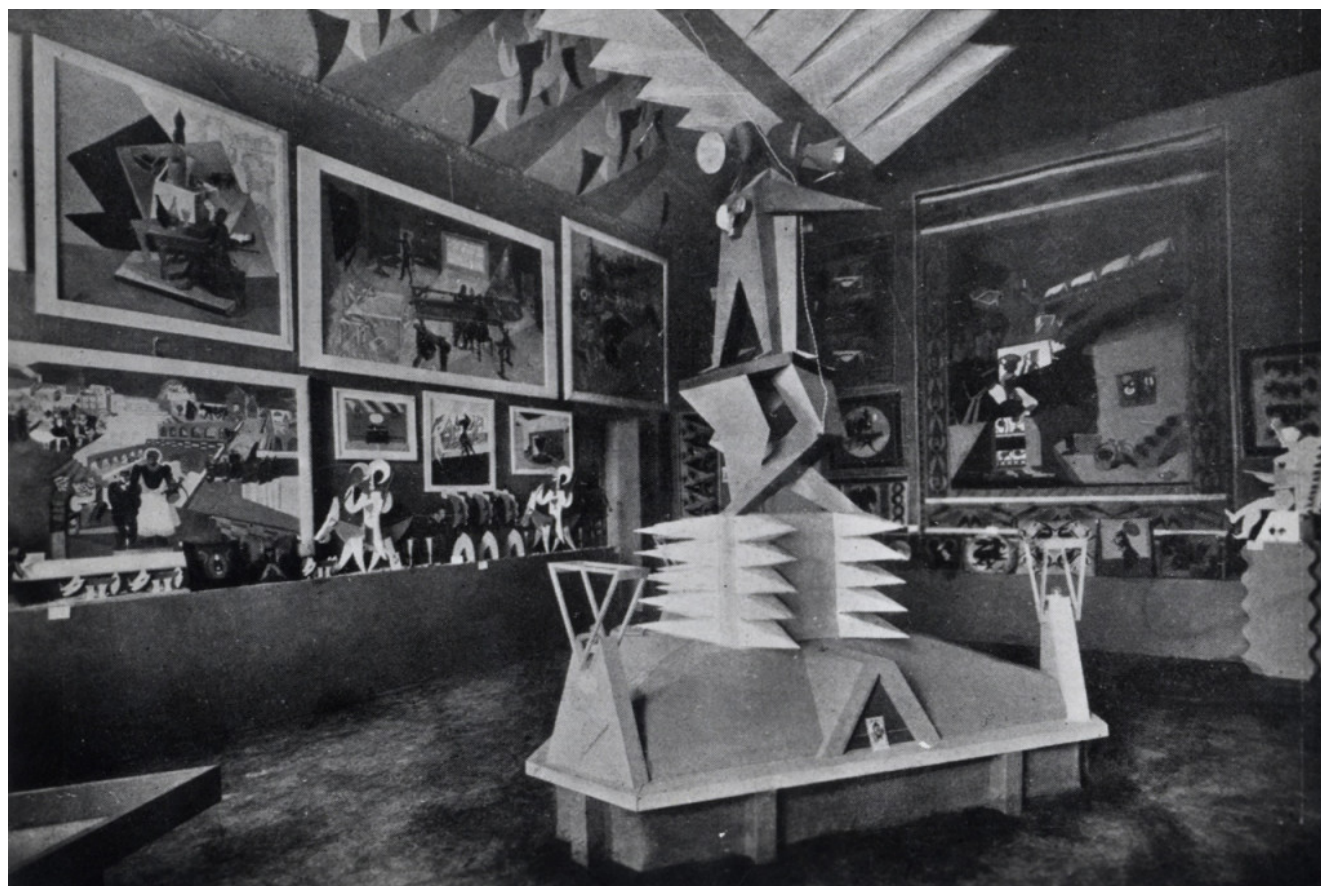
21st Century. Design After Design: Milano Internazionale

Dopo vent'anni torna la grande esposizione internazionale della Triennale di Milano, grazie al sostegno del **BIE**, Bureau

International des Expositions, del Governo Italiano, Comune di Milano, Regione Lombardia, Camera di Commercio di Milano e Camera di Commercio di Monza e Brianza.

La XXI Esposizione Internazionale della Triennale di Milano si articola in un programma di **mostre, eventi, call, festival e convegni diffusi in tutta la città.**

21st Century. Design After Design non vuole dare visioni sul futuro ma cerca di **decodificare il nuovo millennio** e di individuare i cambiamenti che coinvolgono l'idea stessa di progettualità.



Tocca questioni chiave come la nuova **“drammaturgia”** del **progetto**, che consiste soprattutto nella sua capacità di confrontarsi con i temi antropologici che la modernità classica ha escluso dalle sue competenze (la morte, il sacro, l'eros, il destino, le tradizioni, la storia); la questione del **genere** nella progettazione; l'**impatto** della **globalizzazione** sul design; le **trasformazioni** conseguenti la

crisi del 2008 e l'arrivo del XXI secolo; la **relazione tra città e design**; i rapporti tra design e **accessibilità** delle **nuove tecnologie** dell'informazione; i rapporti **tra design e artigianato**.

Particolarmente significativa, per questa edizione che torna dopo vent'anni, la diffusione sul territorio di Milano e del suo hinterland. "Quando abbiamo deciso di espanderla dal puro spazio del Palazzo dell'arte in tutta la città – ha aggiunto De Albertis – pensavamo inizialmente a otto-dieci luoghi dove esserci, questo anche per animare la città. Siamo arrivati a venti, con ventidue mostre".

Questo evento sembra l'ennesima dimostrazione della volontà della città di affermarsi sempre di più come meta turistica e culturale.

Milano SuperStar : un tour nella Milano del cinema

Da Lumière en Italie dei Fratelli Lumière (1899) a *Miracolo a Milano* di Vittorio De Sica (1951). Da *Rocco e i suoi fratelli* di Luchino Visconti (1961) a *Star Wars-Episodio II* di George Lucas (2002). Da *Ocean's Twelve* di Steven Soderbergh (2004) ai grandi spot. Sono solo alcune delle **centinaia di pellicole che hanno fatto della Lombardia l'ambientazione di piccoli e grandi capolavori del cinema italiano e internazionale**.

Lombardia terra di cultura, di città d'arte e di montagne, ma anche di acque, di laghi e di vita all'aria aperta. Luoghi straordinari all'interno di una regione a forte vocazione turistica, capace di offrire a registi e sceneggiatori scenari diversissimi e singolarmente eccezionali. All'attrattività della nostra regione concorrono diversi elementi distintivi,

che attraversano la vitalità delle nostre città, il sapere e il tessuto economico delle province, lo splendore e l'importanza degli edifici e degli itinerari religiosi, le eccellenze enogastronomiche, l'artigianato e la fruizione della natura. Questa guida è in grado di condurre gli appassionati più esigenti e i viaggiatori più curiosi dentro i set cinematografici più rappresentativi che hanno portato alla ribalta internazionale i luoghi della nostra amata terra di Lombardia.

Place du Dôme à Milan avec le monument à Victor Emmanuel. Il titolo del primo film girato a Milano non poteva che essere in francese, essendo stato realizzato dalla casa di produzione dei Fratelli Lumière, per la precisione dall'operatore Charles Moisson, appena sei mesi dopo il debutto del cinematografo, avvenuto a Parigi il 28 dicembre 1895.

Il nostro viaggio non può che cominciare da qui, in particolare dalla Cattedrale, monumento simbolo del capoluogo lombardo e dell'intera regione, che avrà una lunga e fortunata carriera cinematografica: da *Totò, Peppino e la Malafemmina* (1956) di Camillo Mastrocinque, in cui i due comici venuti da Napoli la scambiano per il municipio, a *Rocco e i suoi fratelli* (1961) di Luchino Visconti, che fa passeggiare Alain Delon e Annie Girardot tra le guglie sul tetto, una delle esperienze più indimenticabili che un turista possa fare nella metropoli lombarda.



La scena più notevole, ma decisamente irripetibile per noi comuni mortali, è senz'altro quella di *Miracolo a Milano* (1951), capolavoro neorealista di Vittorio De Sica, dove nel finale i poveri protagonisti del film volano sulle loro scope più alti della Madonnina che dalla sommità del Duomo protegge la città e la regione.



A chi vuol vedere la Milano di una volta si consiglia *Lo*

svitato (1956), il primo di otto film girati nel capoluogo lombardo da Carlo Lizzani, con il futuro premio Nobel Dario Fo, che si aggira frenetico per la città intento a scalare le classi sociali per passare da fattorino a giornalista. Tra gli sfondi del suo girovagare si riconosce la basilica di San Lorenzo, presente nel tessuto urbano fin dal VI secolo e assolutamente da visitare, mentre è profondamente cambiata la zona dell'Università degli studi che due anni dopo sarà interessata dalla costruzione della Torre Velasca, controverso grattacielo che richiama un castello medievale, divenuto subito un simbolo ne *Il Vedovo* di Dino Risi, con Alberto Sordi e Franca Valeri, girato nel 1959, appena un anno dopo la fine dei lavori.

Milano si può guardare sul grande schermo anche per "generi". Prolifico quello noir, che ha tratto ispirazione dalla "ligéra", la mala milanese che, dalla fine dell'Ottocento fino agli anni Settanta del Novecento, ha prodotto banditi circondati da un'aura spesso più romantica che sanguinaria. Citiamo, tra i tanti titoli, *Milano calibro 9* (1972) di Fernando Di Leo, il "più bel thriller italiano di tutti i tempi" secondo Quentin Tarantino. La pellicola ha anche il merito di portarci a scoprire un'altra zona imperdibile di Milano, quella dei Navigli: la Darsena di viale Gorizia, il Naviglio Grande, il Naviglio Pavese. E ci fa entrare in una tipica casa di ringhiera (le abitazioni caratterizzate da corti interne e ballatoi che scandiscono ogni piano, con i servizi igienici esterni in comune, sorte negli anni Trenta per ottimizzare gli spazi) in Ripa di Porta ticinese 5, dove nella finzione vive Philippe Leroy.



A proposito di generi cinematografici, non dobbiamo dimenticare uno dei film comici più amati dal pubblico: *Eccezzziunale... veramente* (1982) di Carlo Vanzina, cui vanno riconosciuti almeno due meriti: aver rivelato alle masse le qualità istrioniche di Diego Abatantuono e aver portato sul grande schermo un luogo della periferia nordovest di Milano che eravamo abituati a vedere su quello televisivo, lo stadio "Meazza" di San Siro.

Alla fine di quel decennio Abatantuono lo ritroveremo ai giardini pubblici di Porta Venezia, intitolati al grande giornalista Indro Montanelli, tra i giochi per bambini e il Planetario dove, assieme a un gruppo di amici, deciderà di partire per il Marocco in *Marrakech Express* del futuro premio Oscar Gabriele Salvatores. Intanto, *Eccezzziunale* diventa un cult e nel 2006 arriva il sequel, con un cameo di alcuni campioni del Milan come Paolo Maldini e Gennaro Gattuso. Un film che porta fortuna, non solo al regista e al protagonista, visto che sia nel 1982 sia nel 2006 l'Italia è diventata campione del mondo.

Qui troverete la guida completa da scaricare – **clicca qui-**

Stasera ho voglia di... dove mangiare cosa a Milano! BIS

Seguendo l'onda di un nostro precedente articolo ([clicca qui](#)), vogliamo continuare a proporvi locali che puntano tutto su un'unica specialità! Questa volta ci concentreremo su piatti della tradizione italiana...pronti a guastarli con gli occhi?!

Sta sera ho voglia di...**POLENTA**

Polentamisù: per chi pensava che solo la birra si servisse alla spina! Locale da asporto – con anche consegna a domicilio – in cui si serve polenta e tiramisù. Bramata, gialla, taragna, in questo locale la polenta sgorga dalla spina già mescolata con formaggio (casera e bitto) e burro. Se non vi basta potete richiedere altri condimenti come il ragù di cinghiale, capriolo e chianina, ma anche gorgonzola e funghi. *Prezzi: 5/7,5 €.*



Via Carducci, 11 – Milano (MI) – 02 4966
7365 – chiuso la domenica

Sta sera ho voglia di...**PIADINA**

C'era Una volta una piada: reinterpreta i sapori tipici Italiani in maniera semplice e raffinata. "Materie Prime Eccellenti, Semplicità e Amore ... Queste sono le ricchezze di una cucina povera" ed il segreto del locale, in cui si respira quell'inconfondibile aria di casa che rende ogni pasto un'esperienza da ricordare, un momento di condivisione e di appagamento. Il locale offre la consegna a domicilio, per avere sempre un pezzo di romagna a portata di casa. *Prezzi 10 € con bevande circa.*



Viale Coni Zugna, 37 – Milano (MI) – 345
900 4683 – aperto tutti i giorni, sabato orari continuato.

Sta sera ho voglia di...**PANZEROTTI**

Il Panzerotto del Senatore: un pezzo di Puglia a Milano, nato dall'idea di giovani imprenditori di Locorotondo. Qui tutti

gli impasti sono fatti con Semola di Grano Duro Senatore Cappelli e Farina 00 Artigianale, per questo motivo si mantengono elastici, croccanti e tenaci quando occorre. Le farciture disponibili sono molte: pomodoro e mozzarella, scamorza affumicata, tonno, capocollo e cacio cavallo. *Prezzi da 2,5 €.*



*Via Arena 1, – Milano (MI) – 02 8977 8717 –
aperto tutti i giorni*

Sta sera ho voglia di...**FOCACCIA**

Vianson: Colori caldi e tinte naturali per un locale accogliente dove il cibo è protagonista. Spazi funzionali dove il cliente è sempre in contatto visivo con i prodotti e la loro lavorazione. Qui è la focaccia, però, la vera protagonista: due strati di pasta con all'interno deliziosa crescita. Solo ingredienti di qualità, unici e inconfondibili, per preparare le più fragranti e gustose focacce col formaggio. Le caratteristiche in più? l'aperitivo con brindisi super bio, oltre che la possibilità di gustare direttamente a casa questa meraviglia ligure. *Prezzi 4/9 €.*



*Via Mercato, 3 – Milano (MI) – 02 8707 0351
– chiuso la domenica*

Sta sera ho voglia di... COTOLETTA

Grand'Italia le cotolette: un'atmosfera luminosa, un sentimento di calda ospitalità e di tranquillità. E' una trattoria che punta tutto sulla milanesissima cotoletta, che serve nella versione classica di vitello, ma anche di maiale e pollo. Su cosa sbizzarrirsi? i contorni ovviamente: funghi, zola, noci, patate, pomodori e rucla, ma anche risotto. *Prezzi da 8 a 20 €.*



*Corso G. Garibaldi, 11 – Milano (MI) – 02
874809 – sempre aperto.*

Fa' la cosa giusta: la fiera per un mondo migliore

Fa' la cosa giusta! è la prima e la più grande fiera nazionale del consumo critico e stili di vita sostenibili. La tredicesima edizione dell'evento si svolgerà dal 18 al 20 Marzo 2016, nei padiglioni 3 e 4 di Fieramilanocity.

A Fa' la cosa giusta 2016 i visitatori potranno trovare prodotti di complementi d'arredo con materiali naturali o di

riciclo, sistemi per il risparmio energetico, **aziende agricole e distributori biologici e biodinamici**, produttori locali a Km 0, consorzi di tutela dei prodotti tipici, **prodotti per la bellezza**, la cura del corpo e l'igiene personale naturali ed eco-sostenibili, **abbigliamento, cooperative carcerarie** italiane e progetti di reinserimento lavorativo e sociale.

Un'occasione per tutti coloro che attivamente vogliono partecipare alla costruzione di un mondo migliore.



Grande spazio sarà dedicato alle associazioni e alle **imprese profit e non profit** impegnate nella diffusione di strumenti di **mobilità sostenibile** e nell'organizzazione e nella promozione di un **turismo consapevole**. Un passo importante, insomma, per far diventare sempre più i nostri viaggi "green".

Numerose le aree speciali, tra cui uno **spazio riservato al cibo di strada** e uno **dedicato al cibo vegano** o per celiaci, la sezione Speciale in cui sarà possibile conoscere **espositori di**

spezie, tè, aromi, tinture, quella dedicata ai territori resistenti. Fa la cosa giusta è anche occasione per assaporare piatti gustosi e sostenibili, con street food, prodotti biologici o a Km 0, prodotti tipici o del commercio equo solidale. Tra le proposte i frittini vegetariani di Pepita, le Fajtas di Seitan con verdure e tortillas dell'officina della Birra e i piatti dell'Ariana Afghan Kabul Restaurant.



Un'attenzione speciale è poi riservata più piccoli, con un'area dedicata con abbigliamento, arredamento, giochi, prodotti per l'igiene personale e per la cura del bambino. Per più grandi, invece, nello spazio Teenmaker, l'associazione ToScience proporrà esperimenti scientifici e tecnologici in cui i ragazzi dagli 8 ai 14 anni potranno cimentarsi.

Ricchissimo il programma culturale della manifestazione, con incontri, laboratori e appuntamenti per tutti i gusti. Tanti gli argomenti al centro dei dibattiti e workshop: animali, autoproduzione, bambini, mobilità sostenibile, cibo e alimentazione, cosmesi naturale, economia sostenibile, moda

critica, riciclo, territori, viaggi. Qui il calendario completo degli eventi di Fa la cosa giusta 2016.

Don Chisciotte – l'occasione di vivere la Scala

È dal 1980 che **“Don Chisciotte”** con le musiche di **Minkus** e la coreografia di **Nureyev** (creata per Vienna nel 1966) è nel repertorio del **Ballo della Scala**. Il balletto che racconta le disavventure dell'hidalgo di **Cervantes** (che in scena divide gli onori con i contrastati amanti Kitri, volitiva figlia dell'oste, e Basilio, intraprendente barbiere) torna con la supervisione coreografica di **Laurent Hilaire** e sotto la direzione musicale di **David Coleman** con la pittoresca cornice creata dalle scene di **Raffaele Del Savio** e dai costumi di **Anna Anni**.



Anche in questo caso si potrà approfittare dell'iniziativa intrapresa dal Teatro alla Scala per poter godere lo spettacolo ad un prezzo ridotto.

Scala Aperta, infatti, permette di acquistare biglietti al 50%, rispetto al normale tariffario, promuovendo così la proposta culturale all'intera comunità milanese e non solo.

I biglietti potranno essere acquistati online – **clicca qui** – e saranno nominativi con il rilascio sarà subordinato alla presentazione di un documento di identità dell'acquirente. Sul prezzo dei biglietti si applica un diritto di prevendita del 10%. Ogni persona potrà acquistare al massimo 2 biglietti.

Ma **Don Chisciotte** non è l'unica occasione per godere le bellezze rappresentate alla Scala ad un prezzo ridotto; sono infatti numerose le opere a cui avere accesso nei prossimi mesi:

• **Il giardino degli amanti** 19 aprile 2016 – Inizio

vendita 18 marzo 2016

- **La cena delle beffe** 23 aprile 2016 – Inizio vendita 23 marzo 2016
- **L'enfant et les sortilèges/L'heure espagnole** 3 giugno 2016 – Inizio vendita 3 maggio 2016
- **Simon Boccanegra** 22 giugno 2016 – Inizio vendita 20 maggio 2016
- **Der Rosenkavalier** 29 giugno 2016 – Inizio vendita 27 maggio 2016
- **Il lago dei cigni** 14 luglio 2016 – Inizio vendita 14 giugno 2016
- **Die Zauberflöte** 26 settembre 2016 – Inizio vendita 26 agosto 2016
- **L'incoronazione di Poppea** 1 ottobre 2016 – Inizio vendita 1 settembre 2016
- **The Turn of the Screw** 17 ottobre 2016 – Inizio vendita 16 settembre 2016
- **Giselle** 27 ottobre 2016 – Inizio vendita 27 settembre 2016
- **Porgy and Bess** 15 novembre 2016 – inizio vendita 11 ottobre 2016

Insomma, le scuse per andare a teatro non mancheranno!

Stasera ho voglia di... dove mangiare cosa a Milano!

Quante volte vi è capitato di uscire con la voglia di mangiare una sola cosa?! oggi abbiamo deciso di aiutarvi scegliendo per voi alcuni locali che puntano tutto su un'unica specialità!

Sta sera ho voglia di...**TARTUFO!**

Procacci: Gastronomia, wine bar e bistrot. Sede milanese dello storico locale fiorentino dove degustare specialità al tartufo ed un'ottima selezione di vini. Qui i tartufi sono la marcia in più di ogni boccone, dai paninetti (con foie gras, brie, salmone) ai primi piatti (tagliolini, pappa al pomodoro, crespelle con crema di formaggio), all tartare di chianina .
Prezzi: 1,90 – 14,00 €.



*C.so Garibaldi, 79 – Milano (MI) –
0265560659 – chiuso di domenica*

Sta sera ho voglia di... **ASTICE!**

Lovster & Co: gli astici del Maine, che sgambettano vivi in una grande vasca, sono il cuore attorno al quale nasce questo locale. Ambiente accogliente dallo stile rustico creato ad hoc. I cavalli di battaglia sono il lobster roll (un panino con astice) e il più classico astice alla catalana. *Tutti i piatti costano 25 €.*



*Via Caretto, 4 – Milano (MI) – 0291676747
– chiuso domenica e al pranzo sabato.*

Sta sera ho voglia di...**POLLO!**

Coq: ristorante dalle sembianze di una rosticceria super colorata, con un grande bancone dove si cucina ottimo pollo. Intero e cotto al forno, a polpettine o in forma di pop corn (la versione più golosa), in stile hamburger o roll e ovviamente fritto. Mille sfumature di pollo, tra gusto e divertimento: sarete voi a scegliere il nome del tavolo, le opzioni?! SpartaCoq, Harry Poller, Coq bello, Pollitici, ecc. Prezzi da 3,50 a 8 €.



*Viale Sabotino, 19 – Milano (MI) –
0236752836 – sempre aperto.*

Sta sera ho voglia di... **OKONOMIYAKI**

Maido: porta in Italia l'esperienza dall'Okonomiyaki, il più popolare piatto street food della seconda città più grande del Giappone, Osaka. Per chi non la conoscesse è una sorta di frittata giapponese con cavolo, farina e uova, che viene cotta su una piastra (teppan). I condimenti aggiuntivi sono: gamberi, pancetta, spianaci e formaggio. Il locale è molto piccolo e caratteristico, visto che non è possibile prenotare potreste dover attendere per entrare, ma ne vale la pena! *Prezzo 8/9 €.*



*Via Savona, 15 – 0239434027 e Via
Cagnola, 4 – Milano (MI) – 0233603930 – sempre aperto*

Sta sera ho voglia di...**TACO!**

Al mercato Taco Bar: nato dall'amore per la cucina "cali-messicana" conosciuta da entrambi gli chef nel corso di lunghi soggiorni ed esperienze di vita e lavoro a San Francisco e Los Angeles. Qui, dopo aver rilevato una pizzeria, hanno deciso di mantenere il forno a legna come metodo di cottura delle carni. Non mancano le proposte strane come il taco con occhio di vitello, solo per i più coraggiosi! Il tutto viene accompagnato da ottimi cocktail pestati! *Prezzi circa 25 €.*



*Via Casale, 5 – Milano (MI) – 02 3676 7328 –
aperto tutti i giorni a cena, sabato e domenica anche pranzo.*

Starbucks a Milano... perchè tutti lo vogliono?!

Sono 20 anni che ci provano, ma questa volta sembra che il colosso americano abbia trovato la strada giusta per sbarcare anche nella Patria del caffè. Già dal 2017 potremo ordinare un “frappuccino”, ma siamo veramente pronti ad abbandonare la tazzina?

Fondata da un insegnante di inglese, uno di storia e uno scrittore, **Starbucks** deve il suo nome alla letteratura: Starbucks è infatti il primo nome ufficiale del capitano **Achab in Moby Dick**. Nato come rivendita di caffè in grani, tè e spezie, fino a che nel 1982 **Howard Schultz** – nominato

amministratore delegato – convincerà i proprietari a trasformarlo nella caffetteria più famosa al mondo, oggi tempio del caffè made in Usa.



Pensate che fu proprio l'Italia con i suoi caffè ad ispirare la trasformazione dei caffè store nell'odierna catena che tutti conosciamo; tornato da un viaggio in Italia tra Roma e Milano, Schultz decise di voler esportare lo spirito della caffetteria italiana in USA. Oggi è l'Italia che acclama a gran voce l'arrivo della caffetteria americana che ha già **22519** shops sparsi in 67 Paesi.

E' Milano, dunque, la città scelta – o forse prescelta – ad ospitare il primo shop italiano della catena **Starbucks**.

Una formula che ha già riscosso il successo globale, ma che teme il bel paese; vendere il caffè americano nella patria dell'espresso, non è mai sembrato semplice al fondatore, **Howard Schultz**, anche perché il prezzo di un «suo» caffè è di

quasi tre volte la nostra tazzina al banco, ma dopo 20 anni di trattative e tentativi, ora sembra che l'intervento di **Antonio Percassi** – imprenditore che vanta l'esportazione di **Zara** e **Victoria Secret's** in Italia – porterà nel 2016 il **Frappuccino** nella penisola.

Ma come saranno i negozi italiani? Non molto diversi da quelli che tutti conosciamo: ovviamente nel centro città, luogo dove uomini d'affari, giovani e turisti si incontrano accumulati dal bisogno di un caffè, ma soprattutto di una buona connessione wifi. Lo store milanese sarà, inoltre, caratterizzato da uno stile ricercato e super chic – riflesso della società in cui si andrà ad inserire.

Proprio l'offerta digitale è stata uno degli ingredienti del successo della catena, che dal 2010 ha offerto la **connessione gratuita e illimitata** in tutti i punti vendita e che recentemente ha sviluppato anche lo **Starbucks digital network**, per offrire gratuitamente film, serie tv e news, novità che potrebbe arrivare anche in Italia.



Il menù è certamente un'espressione della cultura alimentare americana, sempre generosa nell'apporto di zuccheri.

Il **Frappuccino** è una versione "on ice" del caffè americano; freddo, anzi freddissimo, e dai gusti originali: Cheesecake alla fragola, Caramel Moca, Cioccolato alla banana e il classico Double Chocolate Chip. Passiamo poi ai più sobri **Papermint Mocha**, **Caramel Bruleè Latte**, e oltre 30 miscele di caffè.



Starbucks non è solo beverage, ma anche food: sandwich, donuts, insalate e cookies americani_(leggi la ricetta per realizzarli), pranzi veloci da consumare in compagnia di amici o di un buon libro.

Insomma se non vedete l'ora di sprofondare nelle classiche poltroncine di velluto dello shop non temete l'america sta arrivando.

Milano sempre più al top

Milano è finita nelle prime 20 destinazioni da visitare del prestigioso riconoscimento “**Best European Destination 2016**”, conquistando il **decimo posto**. Nel motivare la scelta Milano è stata definita come la città più moderna e avanzata d'Italia, ma anche elegante, stilosa e dall'animo energetico e internazionale.

Un bel passo avanti per l'immagine della città lombarda, che

dopo il successo riscosso con **Expo** è sempre più lanciata verso il settore turistico.



Ultimamente, infatti, questo non è l'uni riconoscimento che Milano riceve; ricordiamo la **seconda posizione** conquistata nella classifica delle **città più vivibili d'Italia secondo il Sole24 ore**, oltre che il recente 41esimo posto nella **classifica mondiale** stilata da **Mercer**.

Premi alla città, ma anche alle sue strade; entra, infatti, nella classifica delle 12 strade più belle del Vecchio Continente secondo il **New York Times**. Tra queste spicca **Ripa di Porta Ticinese**. La strada, che costeggia il più noto dei Navigli, si è così aggiudicata una menzione nell'importante giornale statunitense.

Si tratta di un elenco di strade scelto sulla base della preferenza dei vari corrispondenti del quotidiano in Europa. **Ingrid Williams** ha scelto la strada del Naviglio Grande e racconta il suo fascino senza lesinare critiche come quando fa riferimento alla spazzatura che emerge ogni qualvolta il canale viene svuotato.

Ricordiamo infine che il Times ha già in passato celebrato Milano con un video che ne raccoglie le sue bellezze, che troverete qui sotto.

Sushi a Milano – 5 posti Top

La **Sushi**-mania ha ormai preso piede un po' ovunque. In Italia questo fenomeno si può riscontrare soprattutto a Milano, che come sempre si distingue per curiosità e cosmopolitismo. Ecco che allora da qualche anno sono spuntati, un po' come funghi, ristoranti giapponesi in ogni dove. Per venire incontro alle diverse tipologie di cliente sono nati ristoranti che propongono la formula "All you can eat", ovvero un prezzo fisso col quale si potrà ordinare fino a sazietà. I ristoranti più sofisticati mantengono invece il solo menù alla carta, o al massimo propongono un menù fisso.

Allora come destreggiarsi in questa moltitudine di possibilità?

Ecco le nostre 5 proposte che di sicuro accontenteranno ognuno di voi:

#Iyo – Via Piero della Francesca, 74

Cominciamo alla grandissima. Se è l'unico ristorante giapponese in Italia ad avere una stella Michelin un motivo ci sarà.

Il termine "iyo" deriva da "ukiyo", ossia "mondo fluttuante". Ed è proprio così che ci si sente in questo ristorante:

sospesi nel tempo. Tutto è pensato per regalare emozione e creare un'esperienza indimenticabile.

Piatti prelibati e profumatissimi escono dalla spettacolare cucina a vista, guidata da Michele Biassoni, mentre al centro del locale troneggia il banco del sushi, capitanato dal Maestro Haruo Ichikawa.

Il ristorante offre una serie di proposte che – partendo dai classici del Sol Levante – si estende ad interpretazioni fusion, creative e occidentalizzate, il tutto realizzato con le migliori materie prime italiane. A completare il quadro, un servizio attento e premuroso.

02 454 76 898

info@iyo.it

Orari: 12.30-14.30 | 19.30-23.30

chiuso il lunedì pranzo e cena e il martedì a pranzo

Prezzo medio:80-100 euro



#Bomaki – Corso Sempione,10 / Largo la Foppa,1 / Via Sanzio, 24

Il capostipite, aperto nel 2013, è quello di Corso Sempione. L'idea è risultata vincente e nel corso degli anni sono stati aperti altri due ristoranti. Il Bomaki ha conquistato i palati più esigenti con l'innovativa proposta di una food&drink experience nipponica accostata ai profumi e ai colori brasiliani, in un'atmosfera easy-chic. Un continuo gioco di sapori e ingredienti creativi ed inediti tutti da scoprire, da abbinare a rinfrescanti pestati di frutta fresca tipica del più grande Paese del Sud America.

In zona Garibaldi, nasce #BomakiFoppa il secondo della famiglia che offre in più alcune chicche davvero gustose come i deliziosi burritos in stile jap, ovvero crepes di soia leggerissime che avvolgono salmone, pollo o picanha grigliata con ingredienti insoliti come guacamole, jalapeno o il cheddar cheese. Ottimo nel Bomaki Sanzio il Salmone spicy burrito, farcito con tartare di salmone, spicy cream, gambero in tempura, guacamole, insalata e pesca.

Bomaki Sempione:

Orari: 12.30-15.00 / 19.30-24.30 (chiuso sabato a pranzo) Tel. 02 3360 3346

Bomaki Foppa:

Orari: 12.30-15.00 / 19.30-24.30 Tel. 02 39 66 33 08

Bomaki Sanzio:

Orari: 12.30-15.00 / 19.30-24.30 Tel. 02 39 56 33 18



#Temakinho – Ripa di Porta Ticinese, 37 / Corso Garibaldi, 59

Un'altra fusione tra Giappone e Brasile, che tanto piace ai milanesi.

Temakinho è diventato uno dei locali più chiacchierati di Milano. Di conseguenza, è sempre pieno e si fa fatica trovare posto, quindi è caldamente consigliata la prenotazione anche con qualche giorno di anticipo.

L'attenzione per la materia prima, il processo e la sostenibilità è quasi maniacale. Il pesce e gli accostamenti sono ottimi, è vero. Eppure, esiste una cosa ancora più fantastica: accompagnare dell'ottimo sushi con una Caipirinha bella carica ai gusti più disparati o, in alternativa, con un frullato. Chiaramente consigliatissimi i Temaki.

Temakinho Navigli:

Chef Marcia Nunes Costa / Aperto tutti i giorni 12-15; 19-24
Tel.02 8356134

Temakinho Brera:

Chef Gustavo Dore Vieira / Aperto tutti i giorni 12-15; 19-24
Tel.02 7201 6158



#Poporoya – Via Bartolomeo Eustachi, 17-20

Primo ristorante giapponese a Milano. Fondato nel 1987 dal maestro Hirazawa Minoru, detto Shiro, come negozio di alimentari, affiancato da un piccolo ristorante sotto forma di “yatai”, il chiosco che si trova per le strade in Giappone. Cenare in questo ristorante vuole dire sentirsi catapultati in un cartone animato o film giapponese, per la sua atmosfera tipicamente nipponica. Il personale di sala è cortese e preparato. Poporoya è un’istituzione e andarci a cena è un’esperienza da fare.

Orari: Negozio

Mattina: 9.30 – 14.00 – Pomeriggio: 17.30 – 21.30

Ristorazione

Mattina: 11.30 – 14.00 – Pomeriggio: 18.00 – 21.30

Chiusi domenica e lunedì a pranzo.

Non accetta prenotazioni

Ristorante Shiro Poporoya

Aperto da Lun. a Sab. 12:00 – 14:30 / 19:30 – 23:00

Chiuso Mercoledì a pranzo e Domenica

Per prenotazioni: 02.29512635

Prezzo medio: 30 euro



#Fukurou – Via Antonio Tolomeo Trivulzio, 16

Entrando in questo ristorante si respira decisamente l'aria del Giappone vero. Il locale, gestito dall'ex pilota di motociclismo Noriyuki Haga e da sua moglie Yurie, è piccolo e raccolto. I camerieri sono estremamente cordiali, parlano poco l'italiano, ma niente di grave, questo può semplicemente farci sentire semplicemente un po' più lontani da Milano per qualche ora.

Lo Chef Ninomiya Yoshikazu propone una cucina tradizionale

giapponese, per assaporare la vera cucina nipponica.

Orari: 12–14:30, 19–22:30 (chiuso il lunedì)

Per prenotazioni: 02 4007 3383

Prezzo medio: 35 euro



Gli 11 luoghi del cuore dei milanesi

Come dice un detto popolare milanese, Milan l'è on gran Milan!

Milano è una città meravigliosamente controversa. Mantiene da sempre un rapporto di amore odio con i propri abitanti. La freneticità la rende qualche volta insostenibile, ma la verità è che, per tutti noi in fondo, separarsene sembra quasi impossibile.

Il Corriere della Sera ha deciso di lanciare un sondaggio che sicuramente è stato molto gradito, a giudicare dai votanti, a tutti i Milanesi doc e non.

Il **Sondaggio** vuole individuare il luogo del cuore per eccellenza dei milanesi. Sono stati selezionati 11 luoghi importanti e suggestivi della città e ognuno è stato chiamato a votare il proprio preferito.

I “Magnifici 11” sono: l'immane Duomo di Milano, il Vicolo dei Lavandai sui navigli, la chiesa di Santa Maria delle Grazie, il Castello Sforzesco, via Brera, la Basilica di Sant'Ambrogio, piazza Gae Aulenti, Villa Necchi Campiglio, la Darsena, i Giardini della Guastalla e il Ponte delle Sirenette.

A trionfare, in testa al sondaggio, un po' a sorpresa, è stato il suggestivo **Vicolo Dei Lavandai**, che prende il nome da un lavatoio degli anni Cinquanta. A sorpresa perchè ha preceduto l'apparentemente intoccabile e intaccabile Duomo di Milano. Infatti, su 4mila lettori il 22,6% ha incoronato primo nella speciale classifica dei preferiti proprio lo scorcio sul Naviglio Grande.



In un anfratto del Naviglio Grande lo storico vicolo, recentemente restaurato, mantiene ancora intatta una centrifuga del primo '900 ed è archeologia di una vecchia Milano sconosciuta a molti dei suoi stessi abitanti. Prende il nome da un lavatoio che fino alla fine degli anni '50 era usato dalle donne per lavare indumenti e biancheria. Il vicolo dei lavandai è un luogo incantevole dove con la fantasia si può tornare indietro nel tempo e immaginare i lavoratori dalle schiene curve a lavare i panni immersi nel ruscello. Oggi i locali della vecchia drogheria che vendeva sapone, candeggina e spazzole alle donne impegnate al lavatoio, ospitano il ristorante El Brellin che, con i camini e i soffitti a cassettoni, ha mantenuto intatta l'atmosfera del luogo. Il vicolo è dedicato ai lavandai e non alle lavandaie, perché nell'Ottocento ad occuparsi del servizio di lavaggio erano gli uomini, organizzati in una vera e propria associazione. La confraternita dei Lavandai di Milano risale al 1700. Sant'Antonio da Padova è il loro protettore e a lui è dedicato un altare nella chiesa di Santa Maria delle Grazie al

Naviglio, ubicata a 100 metri circa dal Vicolo dei Lavandai, lungo l'Alzaia Naviglio Grande. Il ruscelletto (el fossett, in dialetto milanese) è alimentato dalle acque del Naviglio Grande. Un tempo le lavandaie stavano inginocchiate sul "brellin" di legno, strofinando i panni sugli stalli di pietra ancora visibili nel vicolo. Il materiale, detersivo usato dalle lavandaie, era costituito dal cosiddetto "palton", una paste semidensa a base di cenere, sapone e soda.

piazza Duomo, si deve quindi "accontentare della seconda posizione con il 18,9% delle preferenze. Il cuore per eccellenza di Milano sembrava avviata ad una vittoria senza storie, ma così non è stato. Ma questo non sminuisce assolutamente la bellezza, il fascino e l'amore per questo luogo storico, magico e amatissimo dai milanesi e non solo. Teatro di selfie, baci, appuntamenti e incontri fortuiti. E uno dei primi osservatori panoramici, quando non esistevano i grattacieli: dall'alto delle sue terrazze, nei giorni di cielo limpido, si gode una vista a 360 gradi sulla città. In lontananza, le catene montuose che incorniciano l'orizzonte: una veduta che, al tramonto, si fa ancora più emozionante. Romantica e struggente.



A completare il podio, in terza posizione – risultato, anche questo, per nulla scontato – **Santa Maria delle Grazie**: la chiesa gotico-rinascimentale, con il 12,2% dei consensi, supera Sant’Ambrogio, in settima posizione (6,2%). Probabile che, a fare la differenza, sia stata la presenza di un capolavoro assoluto come «Il cenacolo» di Leonardo da Vinci: il secondo sito italiano, dopo le pitture rupestri della Valcamonica, a essere inserito nel patrimonio mondiale dell’Unesco.

Embed from Getty Images

Doppiata di un punto, la basilica che custodisce le spoglie del santo protettore di Milano, da piazza Gae Aulenti (6,3%). Quarto il Castello Sforzesco (7,6%), seguito da via Brera (7,1%) e villa Necchi Campiglio (5,6%). In coda la Darsena (5,2%), riqualificata per Expo 2015 con la pedonalizzazione di piazza XXIV Maggio e l'apertura del mercato metropolitano. Agli ultimi posti, infine, i giardini della Guastalla (4,9%) e il ponte delle Sirenette (3,3%).

Milano: 5 locali insoliti da

provare

Milano è una città piena di sorprese, sempre sul pezzo e pronta a seguire ogni tendenza e lanciarne di nuove. Offre ogni tipo di serata e intrattenimento. I locali milanesi sono quindi di ogni genere e pronti a soddisfare ogni gusto ed esigenza.

Ad esempio vi proponiamo **5 locali insoliti** e particolari:

#Ibar Cubetto – Piazza Liberty

Ha da poco aperto in piazza Liberty Ibar Cubetto, il bar completamente di ghiaccio con una temperatura interna di -10 gradi. L'Ibar vi propone un angolo ghiacciato nel cuore di Milano, freddo ma accogliente, per un'esperienza molto particolare.

Indossando una speciale mantella termica potrete entrare in questo rifugio glaciale e finalmente gustare cocktail, sia alcolici che analcolici a base di frutta, in originali bicchieri naturalmente di ghiaccio. Per chi vuole riscaldarsi, invece, sono disponibili delle ottime cioccolate calde. Il locale è aperto tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 21, e i prezzi vanno dai 10 ai 15 euro. IBar Cubetto resterà aperto fino al 30 aprile. Cosa state aspettando?



#La Chiesetta – Via Lomazzo, 12

In via Lomazzo, in piena Chinatown, è impossibile non notare questa chiesa sconsacrata risalente alla fine del '700. Dal 2006 è diventata uno dei locali più stravaganti e misteriosi di Milano.

Un ambiente unico, in stile gotico illuminato da candele votive, circondato da affreschi e capitelli. Don Angel, "parroco" e motore di questa singolare "congrega ecclesiastica", dietro il bancone prepara e miscela gli ingredienti per creare ottimi cocktail.

Imperdibili anche le originali serate a tema.



#El Jadida – Via Carlo Bazzi, 47

L'ambiente, molto curato in ogni dettaglio, vi trasporterà in luoghi e atmosfere d'altri tempi. Mobili arabi, affreschi, kilim, tappeti, tende bianche, narghilè ai tavoli, divani e cuscini proprio come in una tenda nomade, divani e poltroncine di fibre intrecciate, arredo della villa di uno sceicco, ricreano un autentico scorcio di Marocco nel cuore di Milano.

El Jadida e' anche ristorante con cucina tipica marocchina e libanese. Propone piatti tipici, come il cuscus e le specialità a base di carne e pesce, ed offre la possibilità di rilassarsi fumando miscele aromatiche in autentici narghilè, ammaliati da uno spettacolo di danza del ventre.



#Beda House – Via Gioacchino Murat, 2

Il Beda House, osservato da fuori, dà l'impressione di essere il classico pub inglese, in cui si può trascorrere una serata tranquilla, sorseggiando una birra oppure un buon whiskey. Una volta entrati invece, si rimane stupiti nel vedere che la sala grande è arredata in perfetto stile vittoriano, ma in fondo, se ne scorge un'altra di tutt'altra natura. E' stata infatti creata un'ala che ricorda una specie di chiesa gotica, in cui ascoltare buona musica, in compagnia di amici, birra e panini e un'ambientazione spettrale.



#Cafénoir – Via Vivaio, 7

L'Istituto dei Ciechi di Milano organizza da anni il famoso percorso al buio, un viaggio di oltre un'ora nella totale oscurità. Dialogo nel Buio è una mostra/percorso allestita da dicembre 2005 presso l'Istituto dei Ciechi di Milano. Si differenzia da un'esposizione tradizionale per l'assenza totale di luce e per il fatto che i visitatori per esplorare gli ambienti devono affidarsi esclusivamente ai sensi del tatto, dell'udito, dell'olfatto, del gusto. Non si tratta di scoprire una realtà differente, è piuttosto una riscoperta, con modalità diverse, dello stesso mondo che già conosciamo.

Da qualche tempo è anche nato Cafénoir, un locale immerso nell'oscurità, dove vivere un'esperienza dei sensi che tocca mente e cuore e godersi un aperitivo sicuramente originale, accompagnato da musica dal vivo.

Milano supera Parigi nel turismo di lusso

Non solo commercio, ma arte e movida, per questo **Milano** è stata eletta **polo del nuovo turismo giovane e sofisticato**.

Stando ai dati e alle stime dell'Osservatorio Metropolitano e Where Milan, la città negli ultimi mesi si è arricchita di un'altra pelle, migliorando senza riserve. Si è affermata come luogo della cultura e del divertimento, senza rinnegare o indebolire l'identità tradizionale di "Capitale Industriale".

I **turisti** che arrivano in città per mostre, arte, eventi e shopping sono **aumentati del 50%** in pochi mesi e hanno superato l'esercito di lavoratori che ogni anno si riversa in città in occasione di meeting e fiere.

Le stime per il 2016 prevedono un affluenza di oltre **5 milioni di turisti**, per lo più stranieri che apprezzano la città per la sua offerta culturale, lo shopping e ovviamente il buon cibo.

Lusso sarà la parola d'ordine, infatti un terzo dei turisti attesi spenderà in hotel quattro o cinque stelle e nelle boutique di fama.

Quali sono quindi gli hotel e locali che meglio rappresentano questa nuova **LuxurySoul milanese**?! Abbiamo creato una selezione per voi:

#HOTEL

[Armani Hotel – classe minimal](#)

[pjc_slideshow slide_type="hotel-aggiungere"]

Ubicato a soli 50 metri dalla stazione della metropolitana

Montenapoleone, l'Armani Hotel Milano si trova nel raffinato quartiere del Quadrilatero della Moda. Sarete accompagnati nelle vostre eleganti e moderne camere da un assistente personale. Situate in un edificio risalente al 1930 progettato da Enrico Griffini, le camere dispongono di arredi Armani Casa, macchina da caffè Nespresso, bagni in pietra o in marmo con doccia e vasca, TV satellitare LCD e docking station per iPod.

The Yard Milano – atmosfere sportive

[pjc_slideshow slide_type="yard"]

Situato accanto al Naviglio Grande, nel più popolare quartiere della vita notturna di Milano, lo Yard Milano offre suite e appartamenti, dotati di connessione WiFi gratuita e macchina da caffè Nespresso. Caratterizzati da un design esclusivo che racconta di arrivi e partenze passate, gli alloggi dello Yard dispongono di connessione WiFi gratuita, TV LCD con canali satellitari e pay per view, e servizi di pulizia al mattino e di couverture al pomeriggio.

Mandarin Oriental Milan – fascino internazionale

[pjc_slideshow slide_type="k"]

Il Mandarin Oriental Milan offre sistemazioni di lusso a pochi passi dalle boutique del quartiere della moda di Milano. La struttura occupa un complesso di 5 edifici risalenti al 18° secolo e propone camere e suite fornite di aria condizionata, arredi moderni di design firmati Antonio Citterio, pavimenti in parquet e affaccio sul cortile, sulla strada o, in alcuni casi, sul Duomo di Milano. Le sistemazioni presentano un bagno in marmo con soffici accappatoi e pantofole, una macchina da caffè Nespresso® e una TV a schermo piatto che può essere collegata al PC tramite cavo HDMI.

Bulgari Hotel & Resorts – design italiano

[pjc_slideshow slide_type="bu"]

In una strada privata tra Via Montenapoleone, Via della Spiga, la Scala e l'Accademia di Brera, un palazzo milanese risalente al 18 ° secolo e rinnovato con gusto accoglie il Bulgari Hotel di Milano, nel cuore commerciale e culturale di una città che, dietro la sua austera facciata, nasconde cortili deliziosi ed inaspettati spazi verdi. Ne è un esempio il giardino privato di 4.000 metri quadrati, una naturale estensione del vicino Giardino botanico, un'oasi rigenerante di serenità e relax nel ritmo frenetico di Milano.

#LOCALI

Nobu- Re Giorgio

Come non far partire da Nobu ogni dissertazione sul tema del matrimonio tra stilisti e cibo? Sia cronologicamente che idealmente, il ristorante di Re **Giorgio Armani** ha fatto la storia: inaugurato nel 2000, quando ancora gli stilisti che avevano capito il potenziale insito nella ristorazione non erano in molti, Nobu mette in tavola i piatti di Nobu Matsuhisa, uno dei 24 chef più influenti del mondo. La cucina è fusion con echi sudamericani, l'ambiente un po' asettico nonostante la posizione nella centralissima via Manzoni.



© NOBU RESTAURANTS

Via Alessandro Manzoni, 31. Tel. 02 62312645

Larte – degustare l'arte

Qui convivono enogastronomia, arti, design e moda (tra i promotori c'è anche **Santo Versace**), in quello che ad oggi rappresenta uno degli esperimenti meglio riusciti di made in Italy che fa sistema. Dietro alla realizzazione del nuovo spazio c'è **Altagamma**, che dovrebbe di per sé costituire una garanzia di eccellenza. Caffè, cioccolateria, hosteria e ristorante: qualsiasi motivo pare buono per fare un pit stop.



© 2016 LARTE

Via Manzoni, 5. Tel. 02 89096950

The Small – pop kitsch

La casa di uno stilista, spesso, diventa la casa di tutti gli stilisti. È il caso di The Small, piccolo di nome e di fatto, cuore pulsante del mondo di **Giancarlo Petriglia**, uno dei designer di accessori più in voga del momento. Si è ormai perso il conto di quanti check in su Foursquare sono stati fatti in quest'angolo di piazza Argentina da parte di creativi, modaioli e personaggi tipo Anna Dello Russo. I coperti sono solo una ventina, gli ambienti virano dal pop al kitsch in un giro di tavola e il menu italiano a base di prodotti stagionali – dalla burrata pugliese dop al prosciutto friulano a filiera corta fino alla carne piemontese – attira a ogni ora del giorno *ifashionisti* più incalliti: provare per credere.



© The Small

Via Paganini, 3 angolo Piazza Argentina. Tel. 02 20240943

The Stage – cibo in scena by Replay

The stage è sinonimo di cucina buona, semplice e genuina. È proprio Milano, metropoli che miscela varie culture regionali e straniere, è la collocazione ideale per una cucina tradizionalmente contaminata, che possa d'altro canto attingere alla incredibile varietà di primizie stagionali regionali che il territorio italiano offre. Nei piatti di the stage albergano semplicità, ricerca e dedizione ma anche tanta tecnica, rigore e precisione. La cucina è oggi sempre più vissuta come un'arte: a The stage crediamo la vera arte sia quella di preservare la natura degli ingredienti, trasformando il cibo senza cambiarlo.



© The Stage

Piazza Gae Aulenti 4, Milano Tel. +39 02 63793539

