

# Sapori innovativi: Milano all'avanguardia

Franca Dell'Arciprete Scotti

**Contaminazione di gusti a tavola e nella mixology**

**A Milano si può sperimentare l'uramakeria, il gusto che contamina le culture giapponese e brasiliana.**

Il **Bomaki**, che già svela tutta la sua doppia anima nippo-brasiliana con un acronimo che fonde **bom (buono)** e **maki (il delizioso roll della cucina giapponese)**, ormai conta cinque locali a Milano, dalla movida di corso Sempione all'area trendy di zona Garibaldi, dalla zona Marghera a Porta Romana, all'elegante CityLife.



In menù i deliziosi burritos in stile jap, ovvero crepes di soia leggerissime che avvolgono salmone, pollo o picanha grigliata con ingredienti insoliti come, tra gli altri, il guacamole, il jalapeno o il cheddar cheese; inediti temaki come il tonno maracuja (tartare di tonno, insalata e salsa maracuja), il salmone&tartufo (salmone, avocado, Philadelphia e carpaccio di tartufo), la tartare ceviche, una fresca variante di crudi da lasciare a bocca aperta, i gustosi e innovativi uramaki, cioè roll con riso all'esterno che contiene alga nori, pesce e altri ingredienti.

**Innovazione e creatività dell'abile chef Jeric Bautista, ideatore di un'infinità serie di impareggiabili mix inediti.**

[www.bomaki.it](http://www.bomaki.it)

**Al Flagship Store Lavazza l'estate si colora con i nuovi CoffeeTail™**

**Sono 3 gli originali CoffeeTail Lavazza e i cocktail ideati in esclusiva da Campari Academy, che portano un'ondata d'estate nel cuore di Milano grazie a un mix di gusti inaspettati.**

**Dove? Nell'esclusivo spazio Lavazza di Piazza San Fedele 2, inaugurato di recente.**



Un hub innovativo del food & beverage dove vivere esperienze di sapore uniche grazie all'arte della miscelazione dei migliori bartender di Campari Academy combinata alla sperimentazione e all'eccellenza Lavazza.

Ad arricchire la selezione dei CoffeeTail Lavazza, ideati dalla creatività del Training Center, come Coffee Spritz, Passion Me ed E-Tonic, **arriva Coffee Bubble Sangria**, un bubble drink con perle di caffè, fresco e leggero grazie all'aggiunta di Vermouth e Ginger Ale, che risponde agli ultimi trend della mixology.



2 i twist realizzati in esclusiva da Campari Academy, che reinterpretano classici dalle note esotiche. **Milano Mule**, ispirato al cocktail più trendy del momento a base di Vermouth bianco e zenzero e arricchito dalle note delicate della tonica ai fiori di sambuco, e **Bittersweet Paloma**, un blend tra un Paloma e un Garibaldi, in cui si uniscono l'amarezza del bitter, la freschezza degli aromi di pompelmo rosa e arancia e l'Espolon reposado, che dona mineralità e note di agave cotto.

Le nuove proposte per l'aperitivo firmate Lavazza e Campari sono accompagnate da creazioni di food pairing ricercate, nate dal rapporto ultraventennale – basato sull'impegno verso l'eccellenza e la sperimentazione – di Lavazza con la Top Gastronomy, che nel corso degli anni ha dato vita ad abbinamenti inediti.

[www.lavazza.com](http://www.lavazza.com)

[www.campari.com](http://www.campari.com)