

Milano MovieWeek: cinema e cocktail d'autore

Per una città dinamica e appassionata, che ha voglia di ripartire, arriva la Milano MovieWeek con mille iniziative. E la mixologia conquisterà i milanesi.

di Franca Dell'Arciprete Scotti

Milano MovieWeek: proiezioni, incontri, mostre, workshop

Degna conclusione della ricca programmazione del palinsesto culturale estivo Aria di Cultura, arriva a Milano MovieWeek, dal 14 al 20 settembre.

Diffusa in tutta la città, con il coinvolgimento di tutte le realtà che si occupano di

cinema e audiovisivo a Milano, la MovieWeek offrirà proiezioni, incontri, mostre, workshop.



Quest'anno la manifestazione contribuisce in particolare al

rilancio del cinema così fortemente colpito dall'emergenza sanitaria: già più di 20 sale cinematografiche milanesi hanno riaperto i battenti e avviano una ricca programmazione.

Presso l'arena estiva della Triennale un ricco calendario di appuntamenti.

Tra gli altri, il giorno di apertura, lunedì 14 settembre, la proiezione di **Le sorelle Macaluso il nuovo film di Emma Dante in concorso alla 77. Mostra del Cinema di Venezia**, con la regista presente per incontrare il pubblico.



Il Festival Internazionale del Documentario Visioni dal Mondo e Fuoricinema sarà una maratona non stop di incontri diurni e proiezioni notturne che affronta il racconto del nostro Paese, dal punto di vista "l'arte che salva".

Tanti appuntamenti imperdibili: Undine di Christian Petzold,

presentato in concorso alla Berlinale 2020, l'anteprima di Una notte al Louvre, Gli intoccabili, il capolavoro di Brian De Palma, in questo caso con ingresso gratuito.

Ma anche una serata di cinema sotto le stelle nella suggestiva cornice del sagrato della Basilica di San Lorenzo, una rassegna su Alfred Hitchcock, Charlie e Charlot, Chaplin nei libri e nelle riviste di tutto il mondo, il cinema nei cortili e una serata dedicata al cinema in dialetto milanese.

www.visionidalmondo.it

www.milanomovieweek.it

theGINday 2020 diventa itinerante nei locali di Milano!

Grande coraggio nel confermare l'evento, l'ottavo theGinDay: lo afferma Luca Pirola, fondatore di Bartender.it e creatore di Mixology Experience.



theGINweek è in programma dal 10 al 14 settembre 2020 con rinnovata prudenza.

Ecco dunque una versione itinerante del theGINday: i brand saranno presenti nei migliori locali di Milano con assaggi, degustazioni e drink.

theGINweek sarà un circuito di cocktail bar che, in tutta tranquillità, porterà il pubblico a conoscere i prodotti che le aziende presenteranno, con produttori ed esperti presenti, offrendo come sempre un'esperienza unica.



I bar protagonisti di Mixology Experience saranno co-protagonisti dell'evento, sia durante che fuori, portando theGINday in tutta la città di Milano.

Sui social verranno aggiornati in tempo reale degustazioni, appuntamenti e workshop presso i locali aderenti a theGINday Week.

theginday.it

Instagram

Facebook

Cocktail & food pairing, l'esperienza unica di Camparino

E per una città che ha voglia di ripartire ed é "sempre in movimento", ma che non vuole rinunciare al gusto e alle tradizioni, ecco la proposta di Camparino in Galleria.



Questo luogo iconico dell'aperitivo milanese amplia l'offerta di pairing cocktail e food.

Il concept del pairing dei cocktail con il food rimane immutato: inediti abbinamenti sono creati partendo sia da cocktail classici, sia da rivisitazioni in chiave

contemporanea. La sperimentazione dei bartender regala ogni volta una esperienza disegnata al momento sul cliente.

Il Pan'Cot, piatto icona di Camparino, tradizionale 'pane arrostito' in chiave moderna, è stato affiancato da **nuovi piatti firmati dallo chef Davide Oldani**, anche questi elaborati secondo i sapori e i colori di stagione. Ad esempio il "Riso al Campari" con polvere di panettone, lo "Spaghetto cacio e pepe", con rafano e lime, la "Battuta di manzo", con tartufo nero e burro agrumato ed il "Trancio di branzino", con gazpacho di patate e olive.

Servizio sia nel dehors che al primo piano dello storico locale meneghino

www.camparino.com

Milano in libertà. Passeggiare nel centro (quasi) in solitudine

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Torniamo a goderci le nostre città che sono tra le più belle del mondo e che, proprio in questo periodo, sono **svuotate dalla folla di turisti** e acquistano un nuovo fascino. Approfittiamone per rivederle belle, eleganti e armoniose nel silenzio, o per riscoprire angoli dimenticati eppure preziosi. Possiamo contribuire così anche a rivitalizzare il mondo del turismo che soffre, dai piccoli bar curatissimi, ai ristoranti caratteristici, ai locali intriganti.



È il caso di **Milano**, città da anni salita moltissimo nel gradimento del turismo nazionale e internazionale e abituata a grandi numeri di visitatori in tutti i mesi dell'anno. All'improvviso scopriamo una Milano insolita, dove si riesce a passeggiare in lentezza, soffermandoci a lungo nelle piazze, a visitare chiese e monumenti senza fare la fila, a fotografare in libertà. Approfittiamo dunque di questa estate un po' surreale per scoprire con occhi nuovi la nostra Milano. Cominciando proprio **dai luoghi di solito più affollati**.



La Galleria Vittorio Emanuele e Piazza Duomo

La **Galleria Vittorio Emanuele** rivela tutta la sua elegante maestosità di **“Salotto di Milano”**, come fu definita fin dall’inaugurazione nel 1878: grandiosi mosaici, balaustre, colonne di marmo, un pavimento a smalti finalmente visibile nel suo splendore, compreso il famoso toro su cui si affollano sempre gruppi di turisti.



E poi i caffè storici. **Il Camparino** aperto nel 1915 merita una visita per scoprire con tutta calma gli arredi liberty, i legni intarsiati, i ferri battuti e il famoso mosaico simbolo del cosiddetto Bar di Passo.



L'Arco trionfale della Galleria si apre in **Piazza del Duomo** che rivela all'improvviso la sua grandezza e le sue proporzioni, che furono studiate proprio dall'architetto della Galleria, **Giuseppe Mengoni**, autore delle demolizioni degli

isolati popolari che soffocavano il Duomo. Al centro della piazza la grande mole di marmo bianco incorniciata da mille guglie, di fronte la **statua a cavallo di Vittorio Emanuele II**, ai lati i portici simmetrici.



All'Arco della Galleria si contrappone **l'Arengario** degli anni Trenta, rivestito col marmo rosa di Candoglia, sede del **Museo del Novecento**, dove brilla, all'ultimo piano, **la spirale di luce di Lucio Fontana**. E, visto che lo sguardo spazia ovunque senza ostacoli, non perderemo i bei bassorilievi di **Arturo Martini** in facciata con raffinati motivi vegetali.



Ricordiamo anche che **per le fotografie** bisogna essere in piazza **al tramonto** per cogliere il Duomo in tutta la luce dorata del marmo, mentre la mattina sarà splendido l'abside. È questo un punto di vista più insolito che coglie il movimento armonioso delle nicchie, delle statue, delle vetrate colorate dei finestroni.



Già in questo scorcio centralissimo osserviamo una interessante caratteristica di Milano: **l'intreccio di**

architetture e stili antico/moderno quasi sovrapposti.

...scopri i quartieri di tendenza nella 2° pagina...

Da Milano Porta Nuova alla Biblioteca degli Alberi

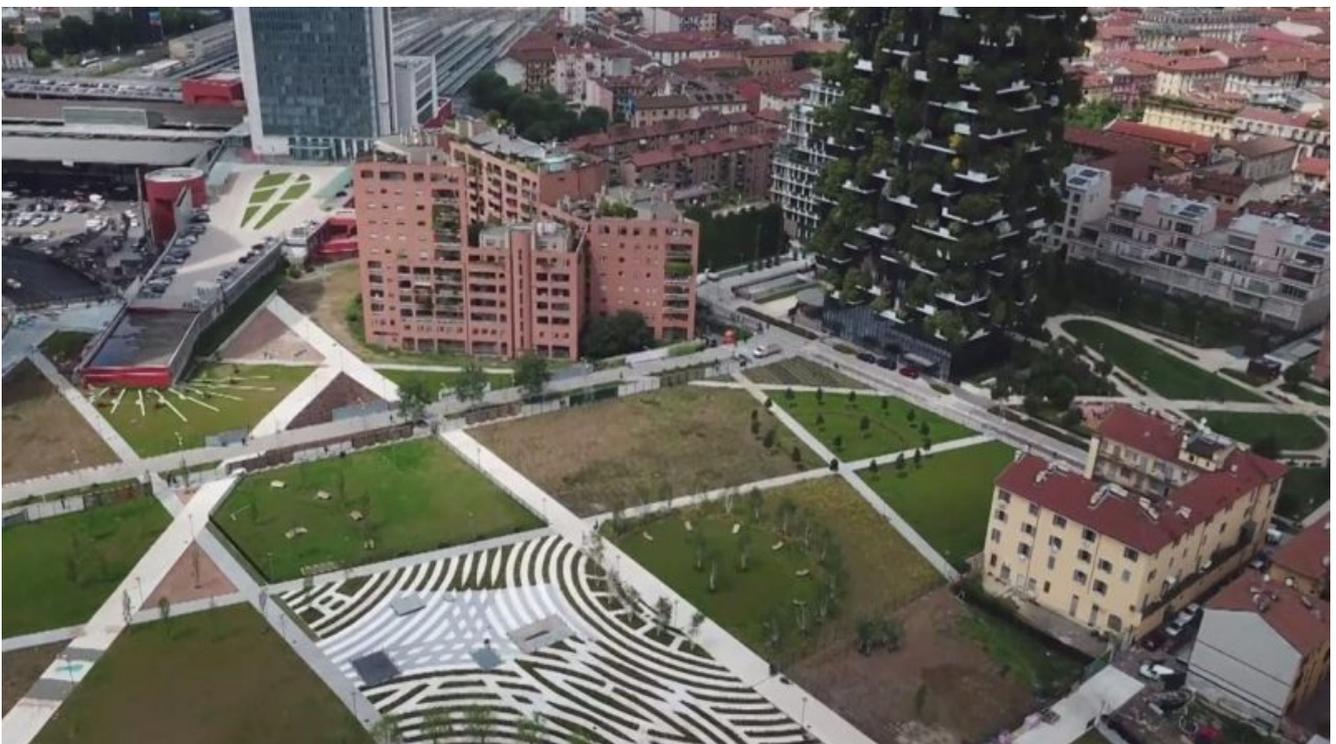
È quello che colpisce anche in uno dei quartieri più recenti e di tendenza: **Milano Porta Nuova**, già pubblicato e apprezzato in tutte le riviste di architettura più prestigiose. È il quartiere che ha innescato il rilancio internazionale di Milano.



Milano Porta Nuova ha modificato lo skyline della città, con il suo iconico **grattacielo Unicredit** dalla punta a spirale progettato da Cesar Pelli, **il Bosco Verticale** di Boeri Studio, **la piazza Gae Aulenti** vivacissima, **la Torre Diamante**, **l'Unicredit Pavillion** di Michele De Lucchi: tutte opere premiatissime e fotografatissime.



Ma se ci inoltriamo lentamente nella **Biblioteca degli Alberi**, quell'enorme polmone verde da 90.000 metri quadrati, sorto rapidamente dal nulla, scopriremo la dimensione popolare del **quartiere Isola**, dove sorge la palazzina storica fine'800, sede della **Fondazione Catella**.



Poniamoci qui allora per fotografare contro il cielo le mura gialle e gli arconi da archeologia industriale della Palazzina e sullo sfondo l'avveniristica spirale **Unicredit**.



E chi ha già scoperto, nel solito traffico frenetico, che **Milano ha una mappa a cerchi concentrici**? A passeggio senza tante macchine e tante persone, si percepisce tutto più facilmente. Piano piano, allontanandosi da Piazza Duomo, centro focale della città, si possono percorrere **i raggi del cerchio fino all'esterno**, vedendo quartieri e stili diversi, anche in corrispondenza di fasce sociali: altoborghesi, borghesi e popolari.

Milano: golosità di Capodanno

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Festeggiare la notte di Capodanno a tavola: menù succulenti e originali, all'insegna della ricerca, della tradizione rivisitata, degli abbinamenti insoliti. Ecco dove.

All'Origine: tra Crocetta e Porta Romana, il ristorante del giovane chef torinese Fabio Titone dove tradizione e creatività si fondono in una food experience tutta da gustare.

Ricerca, selezione delle materie prime e una costante voglia di innovazione portano a giocare tra dolce e salato, creare cromie, spugne alimentari, arie aromatizzate, affumicature e infusioni. Il tutto proposto con un impiattamento che colpisce la vista e servito con professionalità dallo staff in sala.



Ecco il menù di Capodanno: Amuse-bouche creativo dello Chef, Ossobuco arrosto con tartare di Chianina e sfere all'aceto balsamico, Cappuccino di baccalà mantecato con croccante cacio e pepe, Risotto Vialone Nano limone gel di zafferano e gamberi al rum, Ravioli di branzino su vellutata di piselli e sarzette di mandarino, Guancia di vitello nappato al Nebbiolo con cottura sottovuoto sumarmellata di datterino e tegola di polenta, Semifreddo alla salvia su marmellata ai frutti di bosco e gelato alla barbabietola, Panettone e pandoro con brindisi di mezzanotte



INFO: All'Origine, Via Lamarmora 36, Milano, Tel. 02/5464312,
www.ristoranteallorigine.com

Terrammare: la Sicilia di Modica e Scicli a Milano

Un connubio tra quell'entroterra che ogni siciliano ama e il sole e la salinità del mare, un ricordo di secoli di culture e tradizioni: il nuovo ristorante al 100% siciliano che esplora la cucina di Modica e Scicli propone le creazioni dello chef Peppe Barone e di Stefania Lattuca.



Un locale dove si incontrano elementi di antiche residenze siciliane utilizzati in un linguaggio moderno, boiserie e carta da parati che ricordano i tipici ricami regionali e un tocco barocco come l'enorme candelabro o i paralumi in vetro diversi uno dall'altro.



Il menu di Capodanno: Aperitivo di Benvenuto, Crudo MareNostrum, Anatra laccata e confettura di pere e cachi, Spaghettone secco, latte di Mandorla e Caviale Osetra,

Tortelli di Cappone in consommé di Foie Gras e Mortadella, Triglia, Mela e Porcini, Cotechino di Maiale e Seppia, Pensando a una Black Forest.



INFO: Terrammare, via Giuseppe Sacchi, 8, Milano, Tel 348/8074828, www.terrammare.rest, info@terrammare.rest

Da Moebius i menu delle feste ispirati alla tradizione

Lo chef Enrico Croatti, Stella Michelin dal 2013 (al Dolomieu di Madonna di Campiglio), si prepara ad accogliere al meglio gli ospiti di Moebius, l'innovativo concept di intrattenimento gastronomico voluto dalla famiglia Querci di Siena.



Un menu per Capodanno che racconta anche il suo percorso passato con un forte richiamo alla sua terra d'origine romagnola: cocktail di benvenuto, Ostrica reale – Meringata di gambero al maracuja, Ravanello agro al lardo – Dattero asado 2009, Crocchetta al radicchio rosso tardivo, Crosta di mare, Scampi al timo limonato in salsa bernese e curry, Merluzzo nordico pil pil, Cavolfiore e caviale, Agnolotti alle erbe di campagna crude, Crema al parmigiano reggiano DOP riserva e pepe, Filetto di manzo alla Rossini, Foie gras d'anatra al Madeira, tartufi e spinaci, Bianca Neve una passeggiata nel bosco innevato. E dopo la mezzanotte: Cotechino e lenticchie – Grappoli d'uva – Frutta secca



INFO: Moebius, Via Alfredo Cappellini, 25, Milano, Tel 02/36643680. www.moebiusmilano.it, info@moebiusmilano.it

Scoprire Acquada, l'ultima novità nel panorama della ristorazione milanese

In zona Navigli la nuova avventura di Sara Preceruti, una giovane chef talentuosa. Già Stella Michelin alla Locanda del Notaio di Porlezza, sul lago di Lugano, oggi propone a Milano, piazza esigente, ma fondamentale per il successo, **accostamenti interessanti, soprattutto fra dolce e salato, in un gioco di equilibri, consistenze e temperature.**



Tra le proposte moderne e creative i piatti inusuali come i "Tortellini ripieni di Pico de Chevre, perle di aceto balsamico, sedano rapa, tartare di puledro e brodo di mele" e il suo intramontabile cavallo di battaglia "Il Gianduia veste Rosso.



INFO: Ristorante Acquada, via Villoresi 16, Milano, www.acquada.com

E se, invece di un ricco cenone, ci lasciassimo tentare da una breve sosta in Galleria per contemplare le luci della Piazza?

Ci attende il famoso Camparino in Galleria, storico luogo di nascita dell'aperitivo milanese, fresco di un restyling che preserva ed esalta i dettagli d'epoca Art Nouveau. Nella ricca offerta pairing e cocktail, scegliamo due proposte.



Zafferano alla milanese, pairing consigliato Campari Seltz: lo zafferano, tipica spezia utilizzata nella tradizione milanese, si sposa alla perfezione con l'aromaticità del Campari Seltz, icona dell'aperitivo del Camparino.



Polvere di panettone, essenza di bitter e riso, pairing consigliato **Americano**: un riso insolito che stupisce per la sua eleganza, cremosità e stravaganza. Un abbinamento che parte dalle note amaricanti del bitter per poi prendere due strade differenti. Il riso avvolge il palato con il contrasto tra la dolcezza del panettone e l'amaro del Campari. L'americano con la sua effervescenza esalta la complessità del piatto.



INFO: Il Camparino, Piazza Duomo 21, Milano, tel 02/86464435,
www.camparino.com