

Milano per i papà

Milano per i papà. Golosi, sportivi, modaioli, i papà milanesi non hanno che l'imbarazzo della scelta per festeggiare

Per i papà sportivi la Stramilano, l'evento sportivo più amato della città meneghina

Arrivata alla 50° edizione, la Stramilano si svolgerà il 19 marzo portando movimento, amicizia e solidarietà tra le strade di Milano.



Milano-per-i-papa-Stramilano-01.

La corsa si svilupperà in 3 grandi eventi, ognuno “con il proprio passo”: Stramilano 10 Km con partenza da Piazza del Duomo e arrivo all’Arena Civica Gianni Brera, Stramilanina 5 Km dedicata ai più piccoli e alle loro famiglie ed infine Stramilano Half Marathon la gara internazionale di corsa su strada sulla distanza di 21,097 km con partenza da Piazza Castello, perfetta per chi vuole cimentarsi nell’impresa di superare il proprio record personale.



STRAMILANO-2023

San Benedetto disseterà gli atleti con la linea di Acqua Minerale Naturale Ecogreen, nel formato da 0,5L, dedicata a chi ama la natura.

Anche **San Carlo rinnova la partnership con Stramilano**, la storica corsa non competitiva: l'Azienda da sempre supporta lo sport e le manifestazioni sportive come momento di unione, che rispecchiano i valori fondamentali dell'entusiasmo e della sana competizione.

Durante l'intera giornata i partecipanti troveranno i prodotti San Carlo sia nella sacca gara che nei punti ristoro presenti lungo il percorso, per una piccola pausa con gusto.



STRAMILANO-eurovo

Proup è la bevanda proteica della Stramilano: Zeye Group e lo sport, una storia che continua. In questo evento Zeye Group rappresenta il Gruppo Eurovo, azienda italiana presente da 70 anni nel settore della produzione di uova e ovoprodotti e nota ai consumatori con il brand “le Naturelle”, ha lanciato nel 2022 ProUp, la prima bevanda proteica a base di albume d’uovo. ProUp è sponsor di Stramilano 2023 e continuerà l’anno con tante presenze in eventi sportivi.

Anche SYNLAB partecipa e sostiene Stramilano 2023, con iniziative di sensibilizzazione e prevenzione dedicate a bambini e adulti. Presso lo stand all’interno del Centro Stramilano i più piccoli potranno partecipare a un divertente gioco e ricevere una piccola sorpresa con i segreti per una corretta alimentazione e sano movimento, oltre ad avere accesso a un contenuto multimediale a loro dedicato.

Milano per i papà

Per i papà buongustai una cena al The Manzoni

Davvero eccellente il cammino di evoluzione dell’**executive chef Giuseppe Daniele, del sous chef Gabriele Fiorino e del pastry chef Halit Gadja**, del The Manzoni, il ristorante nel cuore di Milano, curato negli arredi dal **famoso designer londinese Tom Dixon**.



MILANO - PER - I - PAPA - THE - MANZONI

Dopo Dynamo e Magnete, i menu che hanno accompagnato l'esordio degli chef che da un anno guidano il ristorante con l'insegna a pochi passi dal Teatro alla Scala, è **Ul|tra**, il pensiero narrante della proposta gastronomica che attraversa la stagione primaverile e conduce a quella estiva.



MILANO-PER-I-PAPÀ-THE-MANZONI-Tortelli-anguilla-salicornia.

Con *Ul|tra* si indaga e ci si spinge oltre il confine, declinando il menu in ogni sua parte, oltre la ragione, più in là delle sensazioni.

Inizia il viaggio con una tartare di manzo, olive, capperi e puntarelle, per poi accarezzare la leggera delicatezza di un mosaico di ricciola alle erbe, mayo piccante e misticanza al gin, fino ad arrivare alla quaglia in tre consistenze, prugne e patata soffiata.



THE-MANZONI-4_uovo_catalana

Tra i primi sorprende la pasta fine chiusa a mano dei tortelli ripieni di anguilla, salsa alla pizzaiola e salicornia, e la calamarata adagiata su una salsa al gorgonzola dolce, pesto di spinaci e peperone crusco.

I secondi piatti vedono carne e pesce: il coniglio ripieno servito con cicoria e salsa ai pinoli, sfida la parvente semplicità di una sogliola burro e salvia che sferza l'animo con i friggitelli arrosto e scorze di limone candito.

Infine un sublime dessert, l'uovo alla catalana, simbolo ancestrale di rinascita, adagiato su crema di passion fruit.

The Manzoni, Via Manzoni 5, Milano, @themanzoni e #TheManzoni

Milano per i papà

Per papà modaioli, una sosta a La Martina

La Martina ha inaugurato a Milano il flagship store più grande d'Europa con la firma di Fabio Novembre.



MILANO-PER-I-PAPa- .LA-MARTINA_FLAGSHIP-STORE

In Corso Garibaldi 1, il nuovo store La Martina testimonia un legame che si rinnova con la capitale della moda in Italia.

Il monomarca, progettato da Novembre studio, si sviluppa su una superficie di 450 mq, su due livelli con una parte interamente dedicata ad un'area bar ristorante.



LA-MARTINA_FLAGSHIP-STORE-GARIBALDI

Luogo di riferimento per il gioco del polo in Europa, lo store unisce a 360° l'universo La Martina, azienda leader da più di 40 anni nella produzione di equipaggiamento tecnico per

il polo, il cui heritage è fondato sulla cultura del polo stesso, sport che collega a livello globale una vasta community.

La Martina ha radici argentine ma il cuore in tutto il mondo, proprio per questo tra i servizi ha introdotto esperienze di travel, che accompagni viaggiatori, sportivi e famiglie a scoprire l'Argentina.



LA-MARTINA_FLAGSHIP-STORE-GARIBALDI_AREA-POLO-EQUIPMENT

Al suo interno il cliente può vivere diverse experiences: dallo shopping di capi ready to wear con la possibilità di acquistare tramite un processo di omnicanalità evoluto e accesso al magazzino infinito, all'immersione nel polo equipment con un'ampia sala dedicata e personale esperto, e ancora alle consulenze "su misura" per l'organizzazione di polo experiences e travel planning in Argentina.

Milano per i papà

Per i papà beauty addicted Cocciuto e Barberino's insieme

Cocciuto e Barberino's uniscono le forze per coccolare i papà in occasione della festa loro dedicata.

L'insegna milanese punto di riferimento per gli amanti della buona cucina e la catena di barbershop propongono infatti una speciale iniziativa che vivrà per tutta la settimana antecedente alla ricorrenza.



MILANO-PER-I-PAPa-Cocciuto-Procaccini

Fino a domenica 19 marzo, recandosi in uno dei quattro locali di Cocciuto o nei dieci saloni meneghini di Barberino's, **sarà**

possibile ricevere un buono sconto per un'esperienza premium all'insegna del gusto e del benessere: basterà infatti inquadrare i QR code presenti sui banconi all'ingresso dei ristoranti e dei saloni per ottenere subito rispettivamente un buono del valore di 10 euro spendibile sul sito di barberinosworld.com – valido per i trattamenti di benessere e sull'acquisto dei prodotti del brand – o uno sconto del 10% sulle consumazioni all'interno delle location di Cocciuto, quale ulteriore incentivo per scoprire le novità del menu primaverile.



Barberinos

Nello specifico, all'interno dei saloni di Barberino's sarà possibile scegliere tra una rasatura o regolazione della barba con panni caldi, un taglio di capelli a forbice e pettine o esclusivi trattamenti viso.

Da Cocciuto si potrà invece scoprire una proposta gastronomica

di alta qualità, che varia seguendo la stagionalità degli ingredienti e l'estro del team di pizzaioli e chef dell'insegna, con l'obiettivo di proporre il meglio della gastronomia italiana e internazionale.

E, per una Festa del Papà da veri Cocciuti, **domenica 19 in tutti i ristoranti è disponibile un appetitoso brunch**: tra i piatti in carta, gli immancabili Pancakes dolci e salati, i Bagels disponibili in tre versioni – Smoked Salmon, Pulled Chicken e The Veggie -, i Poke e i Burgers serviti con contorno di patatine fritte.

Milano per le donne

Milano per le donne. Un denso palinsesto di eventi. Feste al femminile, concerti, danze, cene speciali, anche oltre il fatidico 8 marzo

A Milano, "CITTÀ DELLE DONNE", tante iniziative per la Giornata internazionale della Donna, dal centro ai quartieri grazie alla collaborazione tra Comune, enti, musei e municipi.



piantina-parco-8-marzo

È online da oggi la pagina **“le vie delle donne”** (accesso dal sito Milano-città-delle-donne) realizzato dal settore toponomastica del Comune che raggruppa in un unico itinerario le vie, le piazze, i monumenti e le pietre di inciampo (ricordo delle deportate nei campi di concentramento) dedicate alle donne.

L'8 marzo in viale Umbria sull'area dell'ex stazione di Porta Vittoria sarà inaugurato dal Sindaco Giuseppe Sala il “Parco 8 Marzo”, una nuova area verde con percorsi ciclopedonali, giochi per i più piccoli con spazi e tavoli per la socialità di tutto il quartiere. La cerimonia inizierà e si chiuderà con due poesie di Antonia Pozzi lette dall'attrice e regista, Elisabetta Vergani.

Chef Sadler presenta il nuovo Menù Lunch per l'Hotel Casa Baglioni Milan

Dopo il trasferimento del suo Ristorante Sadler nella nuova sede dell'Hotel Casa Baglioni Milan, Chef **Sadler** propone un menù rinnovato per una pausa pranzo speciale.



CS-Baglioni-080-2023-02-03

Il **Servizio Lunch** presenta una formula più semplice e veloce per una Milano in continuo movimento, offrendo agli ospiti un ritrovo ideale e un vero e proprio punto di incontro per gli appassionati dell'alta cucina.

Le proposte di Chef Sadler riescono a mettere tutti d'accordo

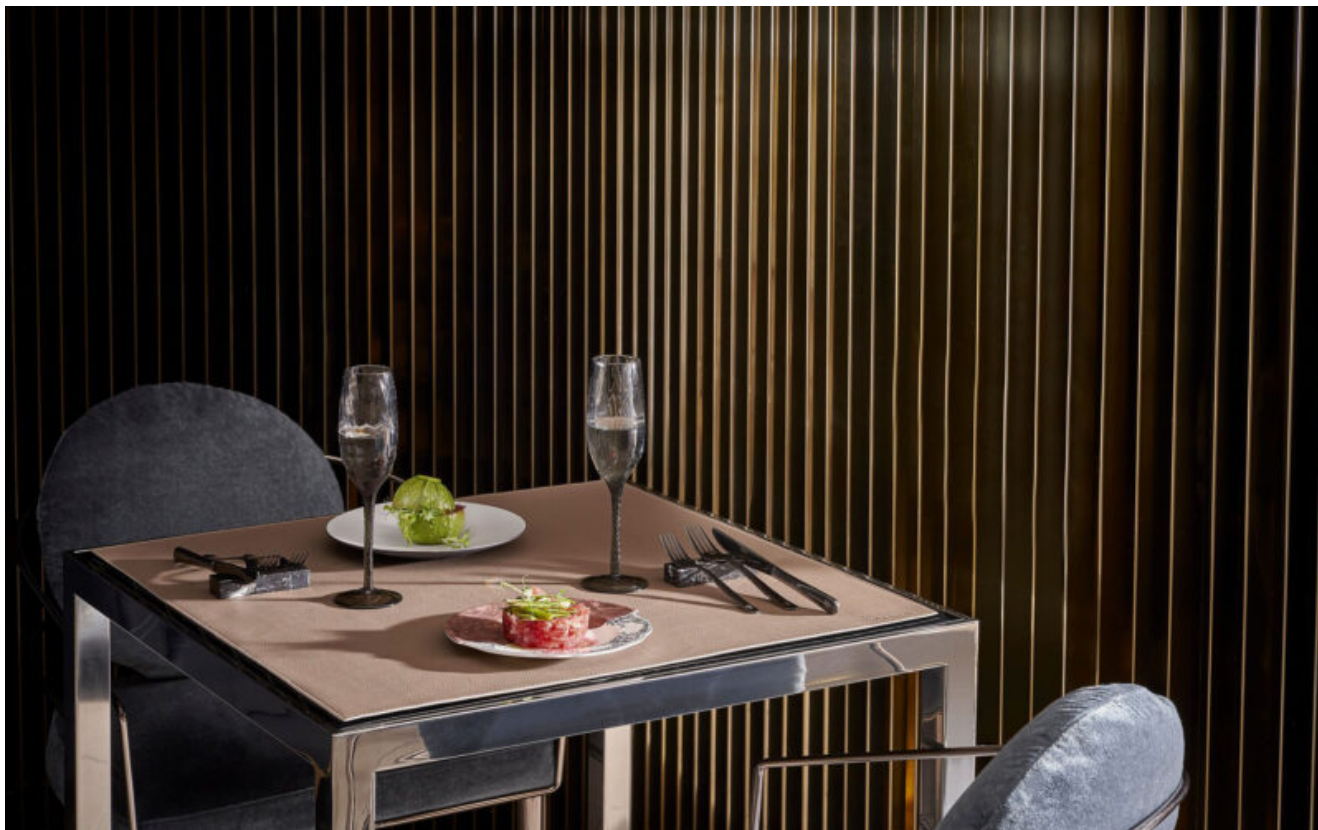
per la loro indiscutibile qualità e l'eccellenza delle materie prime selezionate, secondo gli stessi principi della controparte stellata.

Il menù offre i piatti cardine della tradizione milanese, ma anche rivisitazioni inedite, colorate insalate e spuntini per tutte le occasioni.

sadler@sadler.it – tel. 0258104451

Let's celebrate Women al Visionnaire Bistrot

Per una sera lo storico Cinema Cavour riprenderà vita con la proiezione di un film... a sorpresa



visionnaire-J.

Mercoledì 8 marzo, in occasione della Giornata Internazionale della Donna, lo chef Filippo Gozzoli e lo staff di Visionnaire Bistrot, all'interno di Visionnaire Design Gallery nel cuore di Brera, dedicano alle donne un aperitivo speciale a base di tapas e champagne per celebrare l'universo femminile con una serata all'insegna del gusto e della condivisione. A rendere l'atmosfera ancora più coinvolgente dopo l'aperitivo, riprenderà vita lo storico Cinema Cavour (i cui spazi accolgono oggi le raffinate collezioni del brand Visionnaire) con la proiezione di un film a sorpresa, un cult dei primi anni Duemila che racconta una storia di determinazione e di empowerment.



milano-per-le-donne-Visionnaire-Bistrot-2

La ricca proposta di tapas pensata da chef Gozzoli avrà come filo conduttore il concetto di umami, ovvero l'equilibrio perfetto tra tutti i sapori principali. Il menu sarà quindi un viaggio tra oriente e occidente, tra ispirazioni internazionali e sapori mediterranei. Dalla Zeppolina rosa al pomodoro e alghe con caviale, al Mini lobster roll con guacamole, cipolle, taccole e Patanegra, dalla Tartare di tonno con mela verde, misticanza, maionese d'ostrica e oro al Katsu Sando di coppa di maiale, salsa di mela e rafano con cavolo viola agro, sino al Macaron al lampone ripieno di mousse di Foie Gras e gel di aceto di lampone e Tartare di manzo, nocciole, rosa di Gorizia e melagrana. In ogni piatto, non mancheranno frutta e verdura di stagione, ingredienti distintivi della proposta gastronomica di Visionnaire Bistrot che coniuga creatività e freschezza.

Da Uber Eats e Cocciuto una dedica alle donne: una pizza Mimosa

Da Cocciuto e Uber Eats arriva una dedica alle donne: la catena di ristoranti slow food caposaldo della ristorazione milanese ha infatti ideato una pizza speciale, **la Pizza Mimosa**, in occasione della Festa della Donna, che sarà disponibile in esclusiva sull'app Uber Eats.



Cocciuto-pizza-Mimosa-donna-1280×853

Il **duo di chef Alessandro Laganà e Mattia Fabris** ha voluto creare qualcosa di speciale per onorare le donne e sostenere l'uguaglianza di genere, nella speranza che questo gesto porti gioia e felicità a tutte le donne che la ordinano in questa giornata.

La Pizza Mimosa contiene Mozzarella fior di latte km0, crumble croccante di guancialetto cinto senese I.G.P., asparagi, mousse

di tuorlo d'uovo, castelmagno D.O.P. presidio "slow food", polvere di basilico e olio extravergine d'oliva monocultivar tonda iblea. Ciò che rende questa pizza unica è la sua presentazione: i condimenti formano dei fiori di mimosa, il simbolo per eccellenza di questa occasione.

Modus Pizzeria Milano organizza un ciclo di serate sul tema della cucina circolare

Dopo circa un anno dalla sua apertura, la pizzeria Modus di Milano, in via Maffei 12, creata dallo chef Paolo De Simone, **inaugura un ciclo di serate sul tema della cucina circolare, "Re-Modus"**, come chiave per eliminare lo spreco alimentare.



mlano-per-le-donne-modus

La massimizzazione degli ingredienti e la loro sacralità è proprio il fil-rouge del ciclo di serate "Re-modus", che ospiteranno, tra buon cibo e musica, ristoratori locali che condividono la visione e la sensibilità di Modus per offrire un nuovo sguardo sul cibo e su quello che rappresenta.

Un nuovo evento il prossimo 3 aprile che vedrà la partecipazione e il coinvolgimento della proprietà del ristorante Acquadulcis di Vallo della Lucania, con lo chef Vincenzo Cucolo, una nuova e interessante realtà ristorativa

anch'essa cilentana.



modus - bd95

Da sempre attento al tema della sostenibilità ambientale, il ristorante-pizzeria Modus, di chiara matrice cilentana, come lo chef che gli ha dato vita, propone infatti una cucina certamente moderna, il cui fiore all'occhiello sono le pizze, ma che vuole contemporaneamente riportare in auge le materie

prime e gli usi del Cilento più antico.

L'offerta gastronomica si caratterizza, dagli antipasti fino ai cocktail che si coniugano alla proposta culinaria, per una scelta sapiente e selezionata degli ingredienti della terra natale e per una filosofia che si basa su metodi di preparazione trasmessi di generazione in generazione.

Il pane, i legumi, l'olio, i pomodori sono i punti cardine di una idea gastronomica che sfugge alle mode e ai vari trend, privilegiando coerenza e pragmatismo, dove niente deve andare sprecato.

Fratelli La Bufala, 20 anni di attività all'insegna dell'etica e del rispetto per l'ambiente

Vent'anni fa l'intuizione di Geppy Marotta di dar vita al brand Fratelli La Bufala, un marchio unico capace di diffondere l'eccellenza della pizza napoletana in giro per il mondo. Si può dire che da quel 19 febbraio 2003 questa azienda tutta partenopea ne abbia fatta di strada: 50 ristoranti sparsi per tutti i continenti, 1200 dipendenti, e tanti format che vanno dalle focaccerie ai caffè, che hanno trasformato Fratelli La Bufala in una società leader a livello nazionale e internazionale.



fratelli-la-bufala

Il grande sogno si è realizzato: portare la pizza campana in giro per l'Italia e per il mondo. Così è nato Fratelli La Bufala.

Col tempo Fratelli La Bufala si è affermata non solo come società di prestigio del settore enogastronomico ma anche come punto di riferimento di un'economia etica ed ecosostenibile, dando vita a diversi progetti di spessore. Scegliendo sempre partner che condividessero i valori fondanti del brand napoletano.

«In questi vent'anni la nostra azienda ha saputo non solo valorizzare un prodotto eccellente come la pizza – le parole di Francesca Marotta, figlia di Geppy e marketing executive di Fratelli La Bufala –, ma anche cambiare i parametri di un settore, quello del mondo pizza, attraverso le direttrici

dell'impegno sociale e dell'ecocompatibilità. **La nostra azione mira a riqualificare i territori su cui insistiamo, in primis quello di Napoli, e a dare un'opportunità a giovani ragazzi che altrimenti potrebbero prendere strade senza futuro.** Non solo sua maestà la pizza napoletana, insomma, vogliamo essere anche portatori di sani principi».

Ma Fratelli La Bufala non si ferma: nell'ottica di rilancio delle materie prime del territorio la società partenopea ha inserito nel proprio menù, già dal 2022, **i Presidi Slow Food locali** che fanno grande la Campania e l'Italia; dalla confettura di albicocca Pellecchiella del Monte Somma (Vesuvio), alle Noci di Sorrento, dalla confettura di cipolla di Airola al fagiolo dente di Morto di Acerra e al lupino gigante di Vairano. Anche in questo caso una scelta che consolida il rapporto viscerale tra una visione internazionale e l'amore per le proprie origini.

II^ Edizione Ireland Week: L'Irlanda torna a Milano!

Dopo il successo dello scorso anno, Turismo Irlandese sceglie nuovamente la città di Milano per organizzare la seconda edizione della Ireland Week che si svolgerà **dal 12 al 19 marzo 2023** durante la settimana di San Patrizio, ricorrenza celebrata in tutto il mondo.

La settimana irlandese si conferma **un appuntamento ufficiale nel denso palinsesto degli eventi milanesi** e l'iniziativa, patrocinata dal Comune di Milano, e dall'Ambasciata di Irlanda in Italia, farà diventare irlandese un po' tutta la città con un programma straordinario che conta oltre 50 appuntamenti, di cui molti gratuiti.



IrishWeek_Pogue_phMarcello

Alla base del format culturale dell'Ireland Week, il desiderio di mettere in scena l'Irlanda nelle sue diverse forme ed espressioni culturali, attraverso un palinsesto di eventi pensato per raggiungere il grande pubblico.

Protagoniste della manifestazione saranno musica, letteratura, danza, proiezioni cinematografiche, tradizioni, gastronomia, divertimento, sport gaelici e un'attenzione alla sostenibilità, per un viaggio virtuale in Irlanda, tra luoghi simbolo della cultura, come l'Anteo Palazzo del Cinema e Rizzoli Galleria, vie, piazze, parchi pubblici, pub storici e ristoranti del capoluogo meneghino.

Conosci davvero la tua città? I misteri del quartiere Porta Romana

di Franca dell'Arciprete Scotti

**Oggi vi portiamo alla scoperta dei
misteri del quartiere di Porta
Romana di Milano**

**Chi l'avrebbe detto che la definizione
più ricorrente per il quartiere di Porta
Romana a Milano sia "misteriosa"?**

Una zona semicentrale, ben servita, elegante, ma qui, a Porta Romana, c'è qualcosa di "misterioso" che ci spinge a fantasticare.



Per cominciare si chiama proprio **“ bagni misteriosi”** la **piscina storica di via Carlo Botta** che la regista **Andree Ruth Shammah** ha integrato al teatro **Franco Parenti**: uno spazio affascinante soprattutto di notte, protagonista di eventi e performance.

E poi quale mistero è più intrigante di quello della Casa del Diavolo?

Proprio all'inizio del corso di Porta Romana, secondo la leggenda popolare, abitava Satana in persona. Era il **ricchissimo Ludovico Acerbi** che, mentre la peste divampava in città, organizzava feste sfrenate per tutta l'aristocrazia milanese, senza paura del contagio.



Insomma, basta fare due passi tra lunghi viali e strade secondarie di questo quartiere così tranquillo per scoprire leggende impensabili.

Ovviamente non mancherà **una eco delle canzoni di Giorgio Gaber** che a sua volta con “Porta Romana Bella” citava la canzone popolare da trani “Ci stan le ragazzine che te la danno”..



Perché una volta **Porta Romana** segnava il confine con la **campagna** e tutta la zona entro le mura spagnole era piena di trattorie e botteghe, oltre ad essere piena di orti, come dimostra proprio la via Orti omonima.



D'altronde solo in questa zona semicentrale di Milano sopravvive una vera cascina frequentatissima: la **Cascina Cuccagna**, che ospita prodotti a chilometro zero, ha camere di

alloggio e ospita eventi e incontri.

Oltre la famosa Porta, cioè oltre l'arco costruito a fine '500 durante il dominio spagnolo, si apriva la strada per Roma.

Oggi anche questa zona limitrofa al quartiere è in grande effervescenza.

Infatti nello Scalo di Porta Romana è già prevista la costruzione del **Villaggio Olimpico per i giochi invernali del 2026.**



Quindi grandi trasformazioni in vista, già anticipate dall'intuizione della **Fondazione Prada** che qui, nella periferia di Largo Isarco, aveva creato già nel 2015 una costruzione di grande effetto nell'area che, agli inizi del '900, era della fabbrica Società Italiana Spiriti.



Oggi la Fondazione è uno dei luoghi topici dell'arte a Milano, **con la Torre bianca**, alta nove piani in vetro e cemento che ospita opere eccezionali di Jeff Koons, Pino Pascali, Damien Hirst e Walter De Maria. Nei due livelli superiori un magnifico ristorante con vista panoramica su tutto il panorama del sud milanese.

Nel quartiere di Porta Romana locali ovunque, per godere gli scorci delle strade e sostare tra una passeggiata e

l'altra.



All'Origine, il ristorante del giovane chef torinese Fabio Titone, offre una food experience tutta da gustare, con giochi tra dolce e salato, cromie diverse, arie aromatizzate, affumicature e infusioni.

Via Lamarmora 36, Tel. 02.5464312

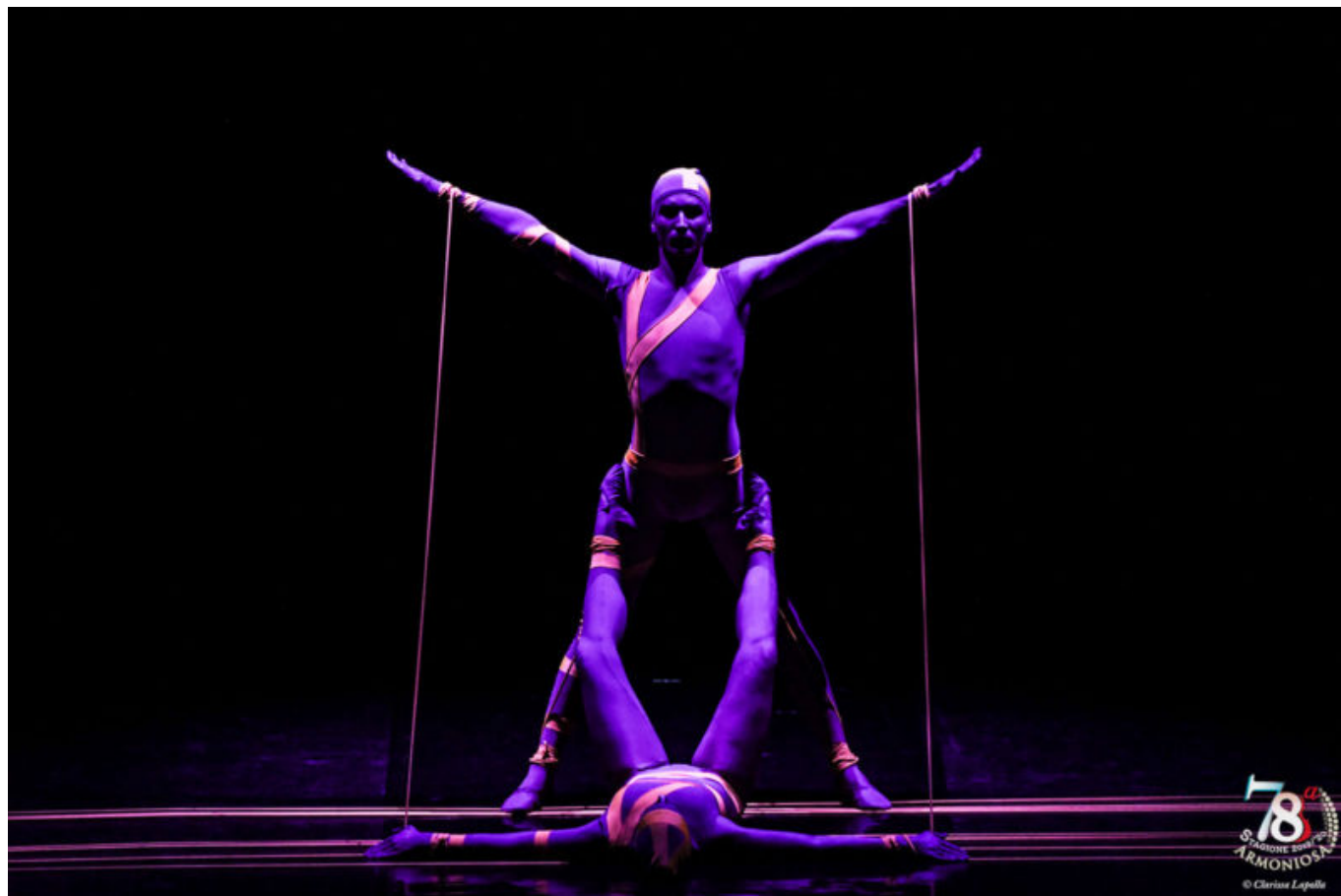
Da Cocciuto in Via Gian Carlo Passeroni, 2, 4 piatti autentici, fortemente connotati e con declinazioni internazionali

Davvero originale il locale **Latte di Avena**: Heaven è il marchio italiano esperto di bevande vegetali esclusivamente a base di avena, prodotti squisiti, sani e sostenibili, che stupiscono per il gusto.

Latte di Avena, Viale Emilio Caldara 13/7,

E per svagarsi appena si potrà tornare a teatro?

Oltre al Franco Parenti, ecco l'altro teatro storico della zona.



E' il glorioso **Carcano**, costruito agli inizi dell'800 sulle rovine di un ex convento, che ha ospitato sul suo palcoscenico grandi nomi dello spettacolo, da Giorgio Albertazzi a Giorgio Gaber.