

# Milano: estate di novità

Milano si prepara all'Expo: aprono **nuovi locali**, fioriscono **nuove iniziative**, nascono **nuovi accordi**



**In via A. di Tocqueville 7**, dove si incontrano il business e il divertimento milanese, è stata da poco inaugurata una nuova meta per gli amanti della carne: La Griglia di Varrone. Un vero e proprio paradiso della carne, arrivato a Milano grazie a Massimo Minutelli, dopo il successo dei suoi due locali di Lucca e Pisa. Un ristorante di assoluta tendenza, sia per l'eccellenza della proposta gastronomica che per il design, firmato dall'architetto Diego Perusko, dove l'armonia degli interni si fonde con il concept di un vero e proprio "tempio" della carne di alta qualità.

Tutti i piatti proposti prevedono l'utilizzo di materie prime eccellenti: carni provenienti da 3 continenti, dall'America il Black Angus, dall'Asia le ricercate carni Giapponesi, la Rubia Gallega dalla Galizia e la Piemontese dall'Europa. Quest'ultima, fra l'altro, protagonista di un particolare piatto in cui sarà proposta cruda in 10 modi diversi! Dalla carne ai salumi, con i Joselito provenienti dalla Spagna, i salumi di Cinta Senese firmati Paolo Parisi, il culatello dell'Antica Corte Pallavicina e molto altro.

**Dalla carne alla pizza per festeggiare il nuovo accordo tra due brand**, Fratelli la Bufala e Birrificio Angelo Poretta che hanno organizzato, il 16 aprile scorso, l'evento "Fratelli di Birra", una serata all'insegna del buon cibo e della buona musica, con una degustazione di abbinamenti di birre e piatti (dalla pizza con mozzarella di bufala alla carne di bufala, passando per



## A NEW YORK LUSO E CIBO ITALIANO

*E all'estero...*

Il World Trade Center rinasce e gioca la carta dello shopping mail di lusso. Eataly raddoppia proprio qui, oltre ad aprire a Los Angeles e a Philadelphia. Oscar Farinetti costringe così la Francia a inventarsi qualcosa di simile per tenere alte le sorti del made in France. Proprio, a New York, di fronte a Eataly, sorgerà La District, la copia francese del fortunato esperimento di Farinetti. Eataly, 400 metri quadrati, si rivolgerà a chi lavora nell'area di Wall Street e conquisterà un'area simbolo di New York, che oggi incarna la riscossa economica degli Stati Uniti. Aspettiamo il 2015, anno in cui è prevista l'apertura di uno dei più grossi centri di shopping di gran lusso.

primi piatti dal sapore partenopeo e dolci tipici); relativo showcooking del food blogger Andrea Vigna (Panbagnato.com) e djset di Rocoe di Reset!. Nel corso dell'evento "Fratelli di Birra" è stato possibile sperimentare il connubio più amato dagli italiani a tavola, quello che unisce pizza e birra, con ricette studiate appositamente per esaltare il gusto di tutti i prodotti nel menù di Fratelli la Bufala, in abbinamento alle birre del Birrificio Angelo Poretta. ■

## CIBO E BIRRA: GLI ABBINAMENTI GIUSTI

**4 Luppoli Originale** è una pregiata birra chiara, generosamente luppolata e dalla spiccata armonia. Con una gradazione alcolica del 5,5% vol. è ideale in abbinamento con la pizza, primi piatti dal gusto rotondo e formaggi di media stagionatura.

**6 Luppoli Bock Rossa** è una corposa birra rossa doppio malto, dal gusto deciso e intenso. Con una gradazione alcolica del 7% vol. è ideale in abbinamento con formaggi stagionati, dolci al cioccolato, carni e selvaggina.

**7 Luppoli Non filtrata La Fiorita** è una birra dolcemente profumata e carica di aromi fruttati. Il non essere filtrata le conferisce una lieve opalescenza insieme al gusto pieno della cotta, rotondo e in armonia con il tono amaro moderato, una garbata frizzantezza e un grado alcolico medio (5,3%). È ideale da gustare come aperitivo e da accompagnare a dessert leggeri al gusto di vaniglia.