



LIFE

TAVOLA

30 TUTTOMILANO

VIA STRATOS

PIZZA, LA KERMESSE SBARCA A CITYLIFE

UN FINE SETTIMANA CON I MIGLIORI PIZZAIOLI D'ITALIA TRA GLI STAND NEL PARCO
PREZZI CALMIERATI E L'OCCASIONE DI CONOSCERNE LE INFINITE VARIANTI

di JACOPO FONTANETO

Non più "at home", con la consegna a casa come lo scorso anno: per l'edizione 2023, per la prima volta il Coca Cola Pizza Village sbarca a Milano in presenza, debuttando al parco di CityLife (via Demetrio Stratos, a sud-est delle Tre Torri).

A partire da questa sera, ad aprire le porte sarà un intero villaggio dedicato al mondo della pizza, con uno speciale menù a prezzo calmierato (15 euro per pizza a scelta, bibita e caffè). Sarà inoltre possibile incontrare i maestri pizzaioli in arrivo da tutta Italia e, gioco-forza, soprattutto dalla costiera partenopea, laddove la tradizione della pizza si è irradiata nel mondo: sono in arrivo a Milano per cucinare e raccontare Fabio Cristiano (Antica Pizzeria da Gennaro), Ciro Cascella (Ciro Cascella 3.0), Antonio Falco (L'Antica Pizzeria da



Michele), Errico Porzio (Errico Porzio), Gino e Toto Sorbillo (Sorbillo), Vincenzo Capuano (Vincenzo Capuano), Raffaele Di Stasio (Verace Assaje), Simone Nicolosi (Biga), Giovanni Di Gregorio (Fresco). Si mangia e si discute: un'intera area sarà

dedicata a 'Pizza Tales', con incontri e dibattiti: questa sera, ospite d'eccezione sarà lo chef Gennaro Esposito, sul tema "L'oro del sud". Dalle ore 21 sarà ghiotta anche la musica con i concerti che, fra gli altri, vedranno salire sul palco Nick The Nightfly Orchestra Pop Swings (domani) e Sophie and the Giants (sabato).

Apertura dei cancelli alle 18, poi si va avanti fino a sera tra pizze, musica e congiunzione glamour tra movida meneghina e atmosfera napoletana. Senza dubbio, un inedito abbraccio goloso. ◆

DOVE E QUANDO

Fino al 10 settembre
a CityLife, ingresso
via Demetrio Stratos
apertura ore 18

SUPERSTUDIO DUE GIORNI A TUTTO GIN (CON PREMIO)

Il mondo del gin condensato in un luogo, il Superstudio Più, e in due giorni, quelli del Gin Day, il 10 e l'11 settembre. Ideato da Luca Pirola di *Bartender.it*, è l'evento clou della GinWeek, che dal 7 all'11 coinvolge decine di locali (programma su *theginday.it*). In via Tortona 27 si parlerà di botaniche e di mixology, ci saranno barmen, etichette in degustazione, produttori (anche di frutta, ghiaccio, fiori eduli) e intenditori che spiegano, brunch e merende, chef, pasticceri, critici, designer e naturalmente tanti cocktail, con tre filoni privilegiati: Gin Tonic, Martini Cocktail, Negroni. La novità è Gin Awards, concorso che premia i gin secondo diversi punti di vista. Da un lato un sondaggio tra il pubblico che domenica eleggerà il gin più amato, dall'altro una giuria di esperti che si esprimerà lunedì 11 decretando il miglior gin in assoluto e quelli più adatti ai tre cocktail iconici a base di gin.

(mariella tanzarella)





A MILANO

▼ I Tri Urluc allo Spirit

Cena e concerto (quest'ultimo dalle 22) allo Spirit de Milan che ospita I Tri Urluc. Con menu in abbinamento, su prenotazione, alla Fabbrica de la Sgagnosa.

📅 7 settembre, via Bovisasca 59

OnDance e la pasta ripiena

In occasione di OnDance, la manifestazione di ballo ideata da Roberto Bolle che si tiene quest'anno in piazza Duomo dal 7 al 10 settembre, il Pastificio Rana offre al pubblico classi di danza al pubblico che si ispirano ai suoi ravioli ripieni di verdure.

📅 Fino al 10 settembre, piazza Duomo

Taylor Quartet al Blue Note

Cena con musica al Blue Note di Milano che, tra sabato e domenica, accoglie quattro esibizioni del James Taylor Quartet tra Soul, Funk, Jazz, Spy Movies, R'n'B... e le specialità della cucina.

📅 8 e 9 settembre, via Pietro Borsieri 37

A tavola con l'ortolano

L'orto protagonista ai fomelli (ma anche a crudo) con le ricette del corso alla Scuola della Cucina Italiana. Verranno illustrate specialità come la Torta di verdure cotte e crude con salsa allo yogurt magro o l'insalata di spaghetti, finta bottarga con crema di piselli e verdure croccanti; ma anche i cubi di melanzana arrostita con vellutata di pomodorini e cialda al pecorino. Oppure la macedonia di frutta, verdura ed erbe aromatiche.

📅 7 settembre, via San Nicolao 7

Musica in Terrazza Gallia

Alla Terrazza Gallia sono protagonisti cocktail, musica e cucina, quest'ultima con i piatti dei fratelli Lebano. Con una consolle tutta al femminile in terrazza e tre cocktail-firma: 'Gin & Lipsick', 'I Feel Reck-

A CENA CON MARIELLA

di MARIELLA
TANZARELLA



PUGLIA SUPERSTAR



La Puglia Superstar, mai come negli ultimi tempi, con un turismo incessante e la riscoperta delle sue meraviglie anche enogastronomiche. I vecchi trani, fiaschetterie dall'accento meridionale di una Milano dantàn, non esistono più da un pezzo, e si fatica a trovare semplici trattorie veraci. A un livello più elevato però c'è, da un annetto, Ricci Osteria, succursale meneghina di quello che a Ceglie è stato per decenni un baluardo dell'alta cucina in Puglia, primo stellato della regione. Antonella Ricci e suo marito Vinod Sokar propongono i sapori della tradizione con leggerezza e qualche aggiunta. Per attenersi al classico, c'è il menu Estate in Puglia (fino a fine settembre), con piatti come il panino ceglie, ricordo d'infanzia di Antonella, inedita esplosione di sapori. Immane in lista le orecchiette (magari di semola rimacinata, fatte a mano e condite con tre tipi di pomodorini e cacioricotta), le stuzzicanti polpettine di pane pecorino e menta, la burrata e il capocollo, la frisella con pomodoro, i cavatelli, le "bombette" (involtni ripieni arrosto) e la salsiccia. Buoni i dolci e i vini del territorio e un bel cocktail firmato da Vinod. Da sabato 9 anche a pranzo.

less Tonight' e 'Glamorous'. Tra i piatti, ravioli di rapa rossa ripieni di verdure all'arancia e i bigné di fontina e rosmarino con maionese alla rapa rossa.

📅 7 settembre, piazza Duca d'Aosta 9

Maki a Laboratorio Cingoli

Imparare l'arte del sushi, tra Maki e Nigiri. Dalla scelta del riso giusto, a quella dell'alga, fino alle tecniche di preparazione. Tre ore di corso con degustazione alla fine della lezione. 12 settembre, via Tucicide 56

LOMBARDIA

Formaggi a Gorgonzola

Prende il via il cartellone di Infiniti Blu, manifestazione dedicata agli erborinati con il relativo concorso che premia i migliori. Tra gli eventi aperti al pubblico, oggi alle 16 degustazione con gli esperti Onaf che accompagneranno i partecipanti alla scoperta delle caratteristiche dei formaggi blu. Alle 19.30, relazione di Giampaolo Gaiarin sul tema "I pascoli e la produzione dei formaggi"

📅 9 settembre, auditorium di via Oberdan, Gorgonzola (MI)

A Parabiago

I fuochi d'artificio e la cena di domenica saranno il momento clou della Sagra di San Lorenzo a Parabiago: un viaggio con un piatto speciale ogni sera: oggi è la volta di polenta e bruscitt, si chiude lunedì con i pizzoccheri.

📅 Fino a lunedì 11 settembre, via Don Bianchi 2, Parabiago (MI)

Sapori di Puglia a Basiano

In occasione della festa di San Gregorio, arrivano a Basiano i sapori del tacco d'Italia, con il format Sapori Pugliesi che farà tappa con le sue specialità dolci e salate

📅 Dall'8 al 10 settembre, piazza Giovanni Paolo II, Basiano (MI)

Valtellina protagonista

Pizzoccheri e funghi della Valtellina atterrano a Seveso, per una sagra a loro dedicata presso il centro polifunzionale. Protagonisti anche brasato e l'immane polenta taragna macinata a pietra, oltre a calici di Nebbiolo ed altre specialità del territorio.

📅 Fino al 10 settembre, via Redipuglia, Seveso (MB)

Vegeta Food Fest

A Mezzago (Monza Brianza) protagonista la cucina sostenibile. Betti Taglietti, guest star dell'evento, propone un piatto in degustazione composto con le sue ricette Monocolori, 100% vegetali.

📅 9 settembre, via Curiel 39, Mezzago