

● Se mentre mangi con gusto non hai allato a tia una pirsona che mangia con pari gusto allora il piaciuri del mangiare è come offuscato, diminuito.
Andrea Camilleri, scrittore

Pagina a cura di Pier Bergonzi e Daniele Miccione gazzagolosa@rcs.it



1. Le macchinine di Matteo Ragni alla Martesana; 2. Francesco Vullo da Panini Durini; 3. La pralina componibile Shockino

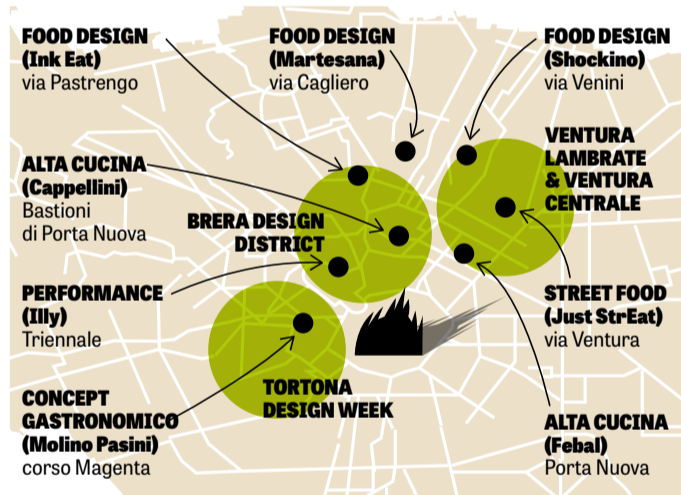
Francesco Velluzzi

La cucina è il centro della casa. Il luogo aperto in cui si vive e si sta insieme. Così è naturale che il legame tra il Salone del Mobile di Milano e il mondo del cibo diventi con il passare degli anni sempre più forte. Si parte martedì prossimo e si va avanti fino a domenica 22, con una città in fermento per un evento che attende 400 mila persone. In questa edizione l'impatto con l'enogastronomia aumenta perché a Rho Fiera Milano si svolge Eurocucina (rassegna biennale) con 117 espositori (il 26% arriva dall'estero) e pure Technology For The Kitchen, riservata agli elettrodomestici con 48 espositori.

ARTISTI Ma il fascino e la magia dell'appuntamento si materializzano soprattutto negli eventi del Fuorisalone. Ce ne sono tantissimi (1237), e parecchi hanno un abbinamento con la gastronomia. «Prima c'è stata la moda, poi il design, quindi il cibo», racconta Giulio Cappellini, designer acclamato in tutto il mondo. «Il cibo è design, è la prima forma di cultura dei popoli e nei nostri eventi è bello e giusto che si mangi bene. Io sono un amante dei primi, amo i piatti che portano gioia, le vetrine delle pasticcerie». Cappellini mette il food al centro della sua settimana. Prima (il 16, nel suo show room) rende omaggio all'acqua San Pellegrino creando, a firma di tre design differenti, delle bottiglie in edizione speciale che vengono interpretate con delle etichette nuove, poi, dal 17, convoca tre grandi chef: Matias Perdomo, Daniel Canzian e Davide Oldani.

Da Cracco a Bottura il Fuorisalone degli chef

● Il legame tra Salone del Mobile e cibo è sempre più forte: i nostri consigli tra praline componibili e «food design»



ARREDO Come deve essere il design di un ristorante, che tipo di cucina è bello vedere? «A vista, il tavolo è fondamentale e le sedie devono essere comode. L'acustica dei locali a volte è esagerata, i tavoli devono essere un po' distaccati tra loro», spiega Cappellini che ha arredato il locale Car-

lo e Camilla in segheria di Carlo Cracco. Un amico del designer. Così come molti chef lo sono di Roberto Gavazzi, ad di Boffi cucine e di de Padova, must dell'arredamento. «Ho fatto la cucina della casa di tanti cuochi, ma non amo inserirli nell'evento del salone, è un'idea bella, ma un

GLI EVENTI DA NON PERDERE

Nella mappa alcuni degli appuntamenti legati al cibo proposti dal Fuorisalone. In verde i tre distretti principali (Tortona, Brera e Ventura). Ma ci sono molti eventi sparsi per la città.

po' abusata. Perché si ha bisogno di tenere un contatto più colloquiale con chi osserva le nostre collezioni». Anche lui è d'accordo sulla cucina a vista nei ristoranti: «Assolutamente, è meglio, ed è affascinante vedere i cuochi che lavorano, la cucina deve essere un oggetto aperto e credo sia giusto andare avanti con le tecniche di induzione: sono il futuro, facili da pulire».

COSA C'È Da lunedì nel centro, ma anche nella zona Tortona sarà difficile camminare. La presenza dei grandi chef è una delle attrazioni. Enrico Bartolini sarà all'Opificio 31 con una rielaborazione di pizze focacce e lunedì al Visionnaire di piazza Cavour. Il 18 da Febal ci sarà Ernst Knam, re cioccolato, con uno show tra le cucine. Cracco è atteso da Scavolini di cui è testimonial, mentre per vedere Massimo Bottura, bisognerà andare in Fiera il 19 al mattino allo stand Grundig. Racconterà il progetto Respect Food di Food four Soul, l'associazione fondata con la moglie contro lo spreco alimentare. La stessa Grundig il 18 organizzerà per beneficenza una cena stellata al Castello Sforzesco con Bottura, Berton, Cracco, Guida, Cerea, Morelli, Perdomo e Varese. Big a parte alla Triennale sarà protagonista Illy Caffè con le performance live di Max Petrone: Coffee Drawings. Sabato 21 la pralina Shockino arriva a Nolo (nord di Loreto), uno dei distretti. E' una pralina componibile personalizzabile, un progetto di food design. La Martesana realizza il Pastry Design Show con 20 designer che hanno disegnato un dolce. La mostra si terrà dal 17 nei tre locali di Martesana. Panini Durini invece diventa una galleria diffusa di arte contemporanea ospitando le opere di sei artisti nelle sedi di via Mercato, corso Magenta, via Mengoni, via della Moscova, via Orefici e via Durini. Da Raw in corso Magenta è protagonista Molino Pasini con il concept gastronomico «BiscotTIAMO» in cui la ricetta dei biscotti (del pasticciere Alessandro Bertuzzi) diventa veicolo di comunicazione. Lo street food animerà tutta la settimana la Ventura Garden di Lambrate: 750 metri quadrati con il meglio delle specialità di strada di tutto il mondo, condito da musica e drink. Anche l'Isola avrà il suo distretto dedicato. Il marchio Ink Eat, che personalizza macarons e marshmallow con inchiostro alimentare, sarà presente al Milan Design Market di via Pastrengo. Ikea infine sceglie il cuoco e divulgatore scientifico Marco Bianchi per la sua proposta di food biologico.

SORSEGGIANDO di LUCA GARDINI



GERRY SCOTTI FIRMA L'EXTRA BRUT GIORGI

La famiglia Giorgi produce buon vino nell'Oltrepò da generazioni. Attualmente, alla guida ci sono i fratelli Eleonora e Fabiano con la regia di papà Antonio Giorgi. Puntano a vini di qualità e al recupero della grande tradizione di bollicine. Ci provano anche con l'Extra Brut, metodo classico dedicato all'amico Gerry Scotti, che ha radici proprio lì, tra quelle vigne dell'Oltrepò Pavese.

Le migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero delle vigne Giorgi danno vita a uno spumante che sa essere estroverso e immediato come Gerry... Di color paglierino intenso e brillante ha profumi diretti, divisi tra frutta gialla e agrumi. Il sorso ha quel morbido garbo speziato, ma anche una piacevole verve fruttata. Buona la persistenza delle bollicine.

OLTREPO' PAVESE, Metodo Classico Extra Brut Gerry Scotti, GIORGI. UVE: Chardonnay e Pinot Nero. PREZZO: circa 15 euro.



IL VOTO **87/100**

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO **BUONO**

SI ABBINA CON **FRITTO DI GAMBERI IN TEMPURA**

DEGUSTARE ASCOLTANDO **VASCO ROSSI «VADO AL MASSIMO»**

L'OLIO

La coratina di Andria che profuma di erba



UNA BOTTIGLIA DA 0,5 LITRI ALLA RINASCENTE A 14,90 EURO

Ad Andria la passione per l'olio di nonno Savino Muraglia è stata trasmessa al figlio Vincenzo e poi al nipote Savino Jr. che ha vestito i preziosi oli dell'azienda in meravigliose bottiglie colorate. La coratina Muraglia ammalia all'olfatto con sentori freschi, erbacei mentre al gusto amaro e piccante regalano un olio strutturato da accompagnare ad una saporita zuppa di legumi.

Marino Giorgetti
● www.frantoiomuraglia.it

H&I



PRIMA USCITA IN REGALO CON CORRIERE DELLA SERA

Corriere della Sera presenta Storia d'Italia. Vera, appassionante, di tutti.

Duemila anni di storia nel racconto lucido ed entusiasmante di Indro Montanelli, insieme a Mario Cervi e Roberto Gervaso.

In occasione del 70° anniversario dell'elezione del primo parlamento repubblicano, 24 volumi per riscoprire le nostre radici e guardare al presente con maggior consapevolezza.

A cura di Sergio Romano, con una introduzione di Luciano Fontana.

Opere dal catalogo BUR Rizzoli

L'Italia della Repubblica in regalo il 18 aprile

CORRIERE DELLA SERA La libertà delle idee

Prezzo delle uscite successive € 6,90. Colonna di 24 uscite. L'editore si riserva di variare il numero complessivo. Servizio clienti 02.63771.510