Milano Design Week, tante occasioni di business per ristoranti e locali

cittamani-mattia-bescape-62ba7447

Martedì 17 aprile prende il via a **Fiera Milano** (fino a domenica 22) il **Salone del Mobile**, che come ogni anno porta con se i tanti appuntamenti del **Fuorisalone** e, per ristoranti e pubblici esercizi milanesi, imperdibili nuove **occasioni di business**, dato il gran numero di visitatori che giungeranno nel capoluogo lombardo.

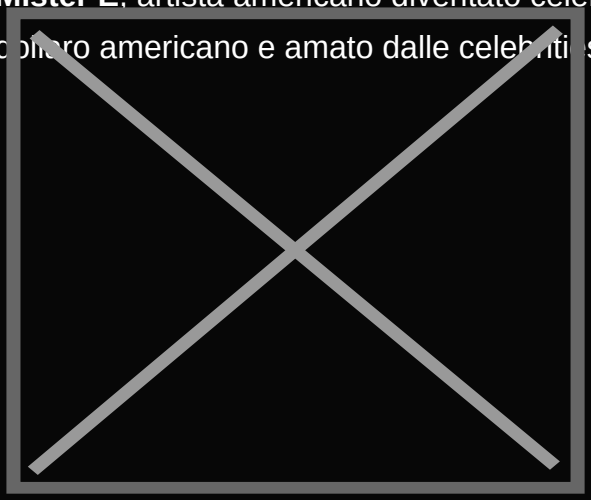


Non è un caso che siano numerosi i locali che hanno annunciato iniziative speciali proprio in questi giorni, in particolare - ma non solo - nelle zone "calde" del Fuorisalone. Qualche esempio? Partiamo dal **Cittamani** (Piazza Carlo Mirabello, 5) che, in collaborazione con Smeg, organizza **lunedì 16 aprile** alle 19 un **party** dedicato alla scoperta dei suoi profumati e creativi cocktail ideati dal barman **Mattia Bescapé**. Il giovane mixologist presenterà un cocktail dedicato alla serata, il Nariyal, a base di Rum bianco, lime, lamponi, sciroppo di latte di cocco, succo d'ananas, miele, cannella e Peychaud bitter, mentre la resident chef **Shivanjali** si esibirà in uno showcooking al bancone. Insieme ai cocktail sarà possibile degustare i vini offerti dalle cantine partner della serata: **Casale del Giglio** e **Vie di Romans**. Inoltre, dal 17 al 22 aprile la cucina di Cittamani

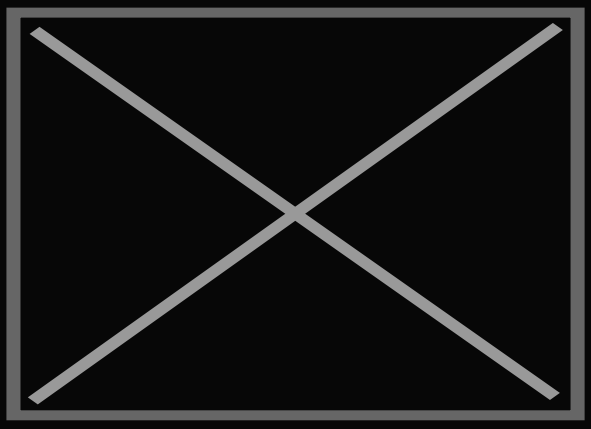
sarà aperta dalle 12 a mezzanotte, per garantire a turisti e cittadini un servizio all'altezza delle aspettative del pubblico internazionale del Salone del Mobile.



Diverse le iniziative del **JustCavalli** (Torre Branca, Via Luigi Camoens) per la design week. **Lunedì 16 aprile** dalle 19.30 saranno esposte alcune opere del giovane artista italiano **Francesco Vullo**, mentre **martedì 17** si terrà il **Wine Tasting Terrazas de los Andes**. **Mercoledì 18**, dalle ore 19.30, presentazione del nuovo Premium Dry Gin toscano **Ginarte**, la cui etichetta laterale della bottiglia viene di volta in volta personalizzata da vari artisti, special guest il mixologit **Danny del Monaco**. Infine **giovedì 19 aprile** il JustCavalli ospiterà una mostra d'arte di **Mister E**, artista americano diventato celebre per la sua colossale e colorata interpretazione del cowboy americano e amato dalle celebrità internazionali per il suo stile pop.



Nero 9 Cucina ad Arte (Via Anfiteatro 9), lancia una nuova formula di **Business Lunch**: un ricco menù a base di piatti veloci ma di alta qualità, a un prezzo molto contenuto, ideato appositamente per le aziende e i professionisti (e non solo) che cercano un ambiente accogliente ed elegante. Il Menù Business Lunch, dalle ore 12.30 alle 15 da lunedì a venerdì, prevede un antipasto, un primo o un secondo, un dessert, acqua e caffè a soli **25 euro**. Tutto a scelta tra numerose proposte sapientemente studiate da **Marco Parente**, cuoco e proprietario di Nero 9, e basate prevalentemente sulla scelta di pregiata carne proveniente dai migliori allevamenti italiani e del Nord Europa. Inoltre, anche Nero 9 per la settimana del design **amplia l'orario di pranzo e cena** con la possibilità di mangiare quasi non stop.



We R Food rinnova la partnership con il ristorante **Rigolo**

(Largo Treves angolo Via Solferino) attraverso un nuovo concept, che unisce buon cibo e good design, dal titolo "**Forma è Sostanza**". Protagonista sarà il segno di **Mario Trimarchi** declinato attraverso gli stampi disegnati per Alessi: quattro forme geometriche, che - come microarchitetture - incontreranno altrettante ricette della tradizione rivisitate per l'occasione dal noto ristorante di Brera. I piatti daranno vita a scoperte sensoriali che sorprenderanno e appagheranno vista e palato. Disegni d'autore firmati da Mario Trimarchi completeranno la mise en place, raccontando una storia semi fantastica sulle forme che si incontreranno a tavola.

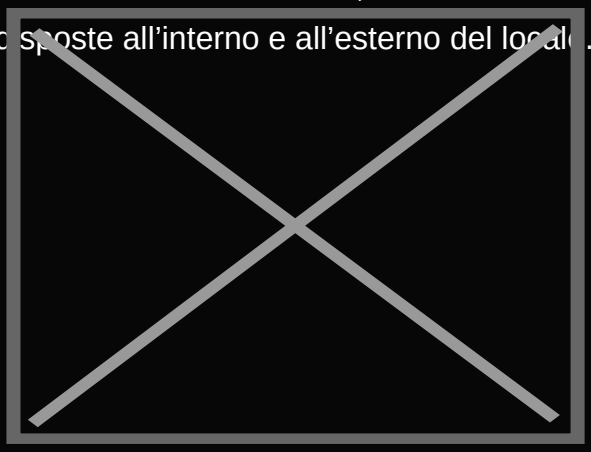
[caption id="attachment_142962" align="alignleft" width="300"]



OKI[/caption]

Il **Blue Note Milano**, storico jazz club di via Borsieri, per la prima volta nella sua storia parteciperà alla Milano Design Week animando con aperitivi e concerti il nuovissimo Isola Design District tra il 17 e il 22 aprile. Il locale aprirà le porte agli avventori del Fuorisalone con il progetto “**Live jazz e live design** ”, grazie al quale i pezzi ospitati potranno essere toccati e vissuti dal pubblico in sala. Coloro che vorranno rilassarsi sorseggiando un drink dalle 19.30 alle 21 avranno a disposizione lo spazio lettura de **La Feltrinelli**, che allestirà il suo **Feltrinelli Notes** dove il pubblico avrà a disposizione libri, taccuini (‘notes’ in inglese) e suggestioni legate alla storia del marchio. Feltrinelli Notes e il bancone del bar saranno illuminati da **Blackout**, azienda leader nel settore dell’illuminazione. Il pubblico in sala potrà accomodarsi su sedie e cenare su tavoli fatti a mano da **Emmten**, azienda che produce

complementi di arredo unici, realizzati su misura. L’atmosfera sarà completata dalle realizzazioni di **OKI**, marchio mondiale specializzato in soluzioni di stampa professionale, create utilizzando una tecnologia innovativa che permette di trasferire a caldo immagini su tessuti, e dal bellissimo abito di **NVK Daydoll**, la collezione di moda di **Natasha Calandrino Van Kleef**, designer e architetto cosmopolita, creato con tessuto naturale ed esposto su uno dei preziosissimi modelli **Hans Boodt Mannequins**, azienda che realizza manichini curati nei minimi dettagli e personalizzati secondo le esigenze di ogni marchio. A incorniciare il tutto una mostra permanente di nuova installazione dell’artista **Marco Lodola**, che ha studiato appositamente per il Blue Note una serie di sculture disposte all’interno e all’esterno del locale.



Equilibrio Geometrico è il dolce realizzato dal ristorante **Filz-Spiedini&Cocktails** di Milano firmato da **Marianna De Palma** per tutta la settimana del Fuori Salone. Cacao, caffè, tuorlo marinato, agretti spadellati all’olio di sesamo, patata e barbabietola al vapore con terra e fonduta di Castelmagno all’estratto di barbabietola a 4,50 euro per vivere la Design Week a forma di spiedo. Filz-Spiedini&Cocktails, locale “a tutto spiedino” di Milano, ha aperto circa due mesi fa. L’intera offerta gastronomica è “spiedinata” e infilzata, con proposte di carne, pesce e vegetariane. Una proposta food per tutti i gusti, a metà strada fra il fast quality food e la bottega all'italiana. Una drink list d’autore accompagna gli spiedi creativi. L’idea nasce da tre soci, una famiglia di viaggiatori, con un forte bagaglio di esperienze lavorative oltreoceano, anche nel settore della ristorazione. Dopo anni trascorsi tra Asia e Africa, decidono di tornare alle origini, inevitabilmente cambiati dall’incontro con culture culinarie diverse dalle nostre. Nasce così una formula di cibo “di strada” tipico dei paesi asiatici, comfort come la cucina di casa, e di qualità nella ricerca della materia prima: Made in Italy con sfumature internazionali.