*la*Rinascente

REDAZIONALI

TEA TIME 2012

Dossier di Legambiente Per 80 mila milanesi il costo d'accesso è diminuito

«Area C», ogni giorno 145 mila euro al Comune

«Ora servono correttivi per chi non può rinunciare all'auto»

Il Comune incassa oltre 145 mila euro al giorno dal ticket sul traffico: circa 4 milioni dal 16 gennaio a oggi. Ma la maggioranza dei milanesi risparmia sugli spostamenti o chiude i conti in pareggio: «Per 80 mila cittadini il costo d'accesso al centro diminuisce o resta inalterato». Primo bilancio economico di Area C, il pedaggio da 5 euro sulla cerchia dei Bastioni. Un dossier di Legambiente ferma e scompone il flusso di denaro che sta accompagnando la rivoluzione della mobilità verso e nella zona anti congestione. Prima riflessione: «I 40 mila ex automobilisti passati al mezzo pubblico Atm — fa i conti il vicedirettore Andrea Poggio — hanno visto calare di circa un terzo la loro spesa media giornaliera». E tuttavia, si legge nell'indagine, qualcosa non torna. Sarebbero necessari correttivi e magari sconti per quel migliaio di pendolari a motore, ingabbiati dagli orari di ufficio, che non possono rinunciare alla macchina e si ritrovano «tartassati» da Palazzo Marino.

L'analisi contabile di Area C è fondata sulle statistiche dei veicoli registrati dalle telecamere del Comune e sui trend dei passeggeri Atm. Con ordine: il ticket ha tagliato del 33 per cento gli accessi in auto al centro (prima del 16 gennaio erano 122 mila al giorno); 13 mila veicoli ecologici (ibridi, elettrici, gpl) e qualche centinaio d'autobus evitano il pedaggio; Atm stima un incremento di 13-15 mila viaggiatori nelle stazioni centrali del metrò e una crescita di utenti compresa tra il 4 e il 20 per cento su bus e tram; le iscrizioni al car sharing, infine, sono lievitate del 44 per cento.

I calcoli, ora. Solo il 5,6 per cento dei residenti in zona 1, nel primo mese di applicazione della *congestion charge*, ha superato «sistematicamente» i varchi sui Bastioni tra le 7.30 e le 19.30, bruciando buona parte del bonus di 40 ticket omaggio. I non residenti passano il limite delle telecamere 40-45 mila volte al giorno: tolte le 20 mila deroghe concesse dal Comune, tuttavia, vengono attivati solo 20-25 mila ticket al giorno. Quanto al traffico di servizio, il parco dei mezzi di fornitori, commercianti e artigiani, «sono 6.500 le auto e i furgoni non ecologici sottoposti al pedaggio da 5 euro, per un costo complessivo di 20 mila euro». In sintesi: 40 mila «convertiti» ai mezzi Atm pagano meno per raggiungere il centro (una media di 2,25 euro al giorno, considerando biglietti e abbonamenti Atm, rispetto ai 6,5 euro necessari con l'auto, tra benzina e parcheggio, al netto del ticket); per altri 40 mila (esentati dal pedaggio) Area C non ha provocato aumenti di spesa; pagano di più circa 20 mila automobilisti e 6.500 titolari di furgoni, e tra questi ci sono i «tartassati» di cui s'è detto. Riflette Poggio: «Quest'ultima categoria è ingiustamente colpita dalla "tassa di scopo" dell'Area C. Semplicemente, per questa categoria, lo "scopo" non è percepibile».

La *congestion charge* «si propone di ridurre la mobilità automobilistica», «spostare il traffico» dalle strade alle linee dei mezzi pubblici e «drenare risorse» da reinvestire sulla mobilità alternativa. Il giudizio di Poggio sui risultati della sperimentazione è, a oggi, «nettamente positivo». Restano tuttavia alcune situazioni critiche da migliorare: «Bisogna aumentare la capacità e la comodità dei mezzi pubblici, rendere più agevoli gli spostamenti in bici, rivedere spazi e prezzi dei parcheggi».

Armando Stella
astella@corriere.it

4
I milioni di euro di introiti per il Comune dall'attivazione del pedaggio anti traffico, il 16 gennaio

33
La riduzione percentuale degli accessi in auto alla ZTL sulla cerchia dei Bastioni

15mila
I nuovi pendolari che utilizzano la rete del metrò, ogni giorno, per entrare nell'Area C

Il varco elettronico La segnaletica e le telecamere dell'Area C

Inquinamento ancora oltre i limiti

Sullo smog scontro tra Pisapia e Formigoni

Lo smog fuorilegge e la polemica tra amministratori. Lo scambio di accuse tra Giuliano Pisapia e Roberto Formigoni svela l'enorme distanza istituzionale sulle strategie necessarie per abbattere l'inquinamento. Il battibecco, a breve distanza, ha surriscaldato il dopo inaugurazione dell'anno giudiziario alla Corte dei Conti. La resa dei conti, per loro. Il sindaco ha difeso le scelte della giunta (Area C) e rovesciato sul Pirellone la responsabilità politica della gestione dell'emergenza: «Il nostro sforzo — ha detto Pisapia — è che sia sempre più forte la collaborazione con gli altri Comuni dell'hinterland, con la Provincia e con la Regione, perché il problema dello smog non si può risolvere con provvedimenti in una sola città». La replica del governatore, a strettissimo giro di posta: «La Regione ha già preso molti provvedimenti nel corso di questi anni — ha rimarcato Formigoni —. Non è che chi arriva adesso, da neofita, chiede alla Regione cosa fa: basta che uno guardi e si accorge di quello che la Regione ha fatto nel corso di questi anni e delle leggi che sono in vigore, decise dalla Regione, per combattere lo smog». I divieti in vigore nella zona critica non riescono a riportare le concentrazioni di polveri sottili sotto la soglia d'allarme: 15 giorni consecutivi di Pm10 fuorilegge a Milano (18 nell'area metropolitana). La pioggia ha però parzialmente ripulito l'aria dai picchi di veleni: 92 microgrammi di particolato fine rilevati al Verziere e 60 alle centraline di Città Studi e via Senato (dai 228 misurati domenica). La Provincia dovrebbe riunire la cabina di regia dei sindaci il 28 febbraio prossimo. Ieri, intanto, Pisapia ha aderito alla campagna «Salviamo i ciclisti» lanciata su Twitter e Facebook: «La sicurezza è il primo requisito per una Milano realmente ciclabile». (a. st.)

Rinascente Da oggi fino ad aprile, viaggio nelle tradizioni locali

Pranzo con la cerimonia del tè e vista sulle guglie del Duomo

La cerimonia del tè giapponese va al di là della tradizione alimentare per occupare un importante spazio filosofico: come ha scritto Donald Richie, uno dei più acuti osservatori occidentali del Giappone, la cerimonia rappresenta «l'elevazione del manierismo a rituale, creando uno spazio dove la routine temporale è tanto esasperata da diventare trasparente». E con un gusto del paradosso molto giapponese, la Rinascente ha scelto le giornate frenetiche della moda per inaugurare la sua nuova iniziativa dal sapore molto internazionale: la tradizionale cerimonia giapponese del tè, che comincia oggi. D'altronde la storica cittadella di grandi magazzini milanese nata nel 1865 è molto più asiatica dall'anno scorso, quando è stata acquisita dalla thailandese Central Retail Corporation. E ci sta bene una sala da tè giapponese: a pochi metri dalle guglie del Duomo, al settimo piano della Rinascente.

È un progetto di Massimo Furlan (direttore «Food & Beverage» del grande magazzino) creato con Francesca Natali, esperta di tè e autrice di libri in materia (I Segreti del Tè, Ikì Editore): si chiama «Rinascente Tea Time» e ogni giorno dal lunedì al venerdì (dalle 16 alle 18) propone degustazione dei migliori tè e osservazioni degli antichi rituali (la complicata preparazione della «spuma di giada» risale a oltre mille anni fa).

Con il tè accompagnato da un menù ideato appositamente, dolce e salato, con gli accostamenti tra cibi e tè diversi proprio come si fa in Occidente con i vini.

Ieri mattina l'Associazione culturale Giappone in Italia ha presentato l'iniziativa della Rinascente con la signora Tomoko Ohashi — che da diciotto anni vive nel nostro Paese — in costume tradizionale a preparare il pregiato tè verde Matcha secondo tutte le regole. E fino ai primi di aprile, tutti i ristoranti della Rinascente saranno uniti nel progetto relativo al tè: nel ristorante di carne Be-Steak ci sarà il tè in stile marocchino alla menta abbinato ai dolcetti nordafricani. «Il Bar» proporrà il rituale del tè cinese eseguito sul battello di legno, «YN Vineria» ospiterà il tè cinese della longevità, il Pu-Erh, da accompagnare a salumi e formaggi. Il classicissimo tè inglese (con scones e piccoli sandwich) da Maio Restaurant. Il servizio del tè giapponese da «My Sushi» con il cerimoniale della «Spuma di Giada». Tè di tradizione mediterranea da Obiki Mozzarella Bar. E al Juice Bar, tè senza zucchero con biscotti d'avena. Per i bambini, al De Santis, tè, tisane e muffin.

Matteo Persivale

Il rito La tradizione del tè alla Rinascente

L'accusa di Lissner

«Scala, mancano fondi pubblici»

Il possibile rosso della Scala nel 2012? Il soprintendente Stéphane Lissner punta il dito contro i mancati contributi pubblici. A parlare da quelli dello Stato: «Tra il 2011 e il 2012 mancano effettivamente tre milioni di euro dello Stato e tre della Provincia». Elenca il calo dei contributi pubblici negli anni: «Nel 1998 il 61% dei fondi della Scala erano pubblici, l'anno scorso il 46% e nel 2012 si arriverà al 37,5%». Ma la Scala può fallire? «È un'azienda come un'altra — ha concluso Lissner —, ma per me è una istituzione pubblica quindi è dovere di tutti sostenerla».

CORRIERE DELLA SERA MILANO 22.02.12

RAFFINATO IL TÈ MAROCCHINO DA «TEA TIME»

TEMPORARY

DEGUSTAZIONI CON MENU SPECIALI

Il giro del **mondo** in mille tè

Una novità tutta da gustare: dal 22 febbraio fino ai primi di aprile, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, la Food Hall al 7° piano della Rinascente si trasforma in un'autentica tea hall, per raccontare il mondo attraverso la degustazione del tè. Tutti i ristoranti avranno un corner dove non solo si potranno degustare i migliori infusi provenienti da tantissimi paesi, ma si potrà vivere l'esperienza dei rituali tradizionali. E se siete interessati anche alla teoria e alla filosofia che si nascondono dietro a questa antica bevanda ogni giorno potrete assistere alle «lezioni» di un esperto che illustrerà le caratteristiche delle diverse degustazioni. Insieme ai diversi tè verranno anche serviti menu speciali dolci o salati. Da «Be-Steak», ad esempio, si potrà assaporare il tè in stile marocchino all'aroma di menta insieme ai dolcetti della tradizione araba; il «Bar» dà vita al rituale del tè cinese eseguito sul battello di legno, mentre «YN Vineria» si dedica al Pu-Erh. Il tè cinese della longevità si sorseggia con salumi e formaggi, quello all'inglese, invece, si gusta con i tipici sandwich da «Maio Restaurant»; il tè giapponese va in scena da «My Sushi» con il cerimoniale della Spuma di Giada e il tè della tradizione mediterranea si assaggia da «Obikà Mozzarella Bar». Ci sono anche le proposte per i salutisti che al «Juice Bar» potranno provare l'«healthy tea» abbinato ai biscotti d'avena, mentre i più piccoli sono accolti da «De Santis» con infuso e muffin. La sola degustazione tè costa da 3,50 a 10 euro; con menu da 7 a 25. Se invece volete acquistare, le miscele vanno da 6 a 70 la confezione e le teiere (le trovate al corner «Artedelriceverie») da 50 a 250. **Nicoletta Pretto**

TEA TIME *C/O LA RINASCENTE, PIAZZA DUOMO ☎ 02.88.52.1. ORARI: DA LUNEDÌ A VENERDÌ DALLE 16 ALLE 18.*

abiti & c.

ECCELLENZE ITALIANE

Abiti ma anche design e pelle da G.A.B. un marchio che punta sull'eccellenza manifatturiera italiana con filiera ridotta: abiti da 220 euro, maglieria di cachemire da 250, design e complementi d'arredo da 600 euro, camicie e pantaloni anche su misura, borse, accessori e capi in pelle. n.p.

G.A.B. *VIA F. FERRUCCI 11 02.36.76.03.55*

moda

T-SHIRT DA PRENDERE AL VOLO

Durante la settimana della moda, dal 23 al 29 febbraio, il brand «Rosé a Pois» inaugurerà il suo temporary showroom, dove, oltre a presentare ai buyer la collezione del prossimo autunno-inverno, venderà al pubblico una limited edition di t-shirt patchwork con soggetti diversi, dalle bambole ai gatti. Ogni modello è diverso dall'altro per tessuti e colori utilizzati e costa 112 euro. n.p.

ROSÉ A POIS. *VIA TORTONA 20 DAL 23 AL 29 FEB ORE 9-23*

casa

METTETE IN TAVOLA IL DESIGN

Alessi ha traslocato in uno spazio che è un incrocio tra un set e un museo, progettato da Marti Guixè per ospitare novità e pezzi storici creati per la tavola dal re dei designer. Due i must: l'alzata «Anna Gong» di Mendini (150 euro) e il cestino «Spirogira» di Urquiola (50 euro). c.b.

ALESSI *VIA MANZONI 14 ☎ 02.79.57.26*

Tavola

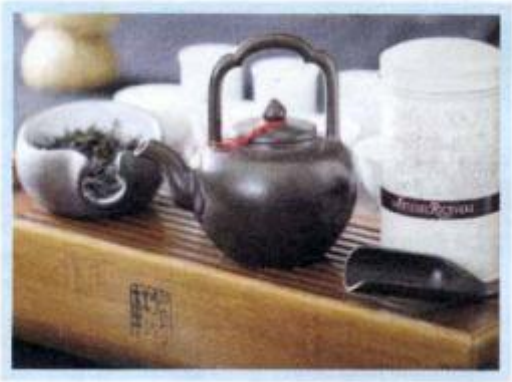
AL SETTIMO PIANO DELLA RINASCENTE

Dalla colazione alla cena: un tè per ogni sapore

Difficile farlo capire a noi mediterranei, che non gustiamo davvero un pasto se non è abbinato a un bicchiere di vino. Ma in altre culture il tè è la compagnia ideale per il cibo. Non solo con i pasticcini delle ormai sempre più improbabili signore inglesi, ma anche con vere pietanze. Per educarci un po' a un modo nuovo di vedere il tè, ecco che la Rinascente, su progetto di Francesca Natali e Massimo Furlan, consacra a questo rito il settimo piano, quello dei ristoranti e di bistrot. Ognuno dei quali, fino alla fine di aprile e in diversi orari, dalla colazione fino al dopo cena, affiancherà alcune voci del proprio menu ad altrettanti tipi di tè, scelti fra i più interessanti del panorama mondiale. Fin troppo facile, viene da dire, il compito di MySushi, che abbina portate giapponesi a tè pregiati del Sol Levante (come il Matcha Bonnet) con relativa cerimonia tradizionale. Da Maio il rito del tè più british che c'è si declina, di pomeriggio, con gustosi sandwich. Da Be-Steak si vira sul dolce, con dessert di sapore arabo abbinati al delizioso tè marocchino aromatizzato alla menta. Obikà sceglie mélange profumate da abbinare a tiramisù o torta di crema e lamponi. La Vineria YN propone torta salata di radicchio, salumi e formaggi con il cinese Pu Erh. C'è anche l'angolo dei salutisti: healthy tea vengono serviti al Juice Bar, assieme a involtini di insalata e tacchino oppure biscotti d'avena. E per i bambini c'è la merenda con muffin e infusi adeguati (da De Santis). Ogni giorno un esperto spiega un tipo di tè, fra le 16 e le 18. Rinascente, 7° piano. Info 028852471.

(Mariella Tanzarella)

Foto di Matteo Barro styling Francesca Natali



LA REPUBBLICA – TUTTOMILANO 23-29.02.12

13 per cento
IL TURISMO
In Italia il turismo contribuisce al 13 per cento del Pil ma potrebbe arrivare al 20 per cento

2000
GLI ESPOSITORI
È il numero degli espositori in questi giorni in fiera, su oltre 85mila metri quadrati

120
I PAESI
Il numero dei paesi rappresentati conta delle new entry come Laos, Angola, Isole Cayman

891 milioni
I RUSSI
I primi big spender stranieri in Italia nel turismo sono i russi con 891 milioni di euro (+11,8 %)

I numeri

Duemila espositori da 120 Paesi per la fiera del turismo che non è solo a Rho-Pero

La Bit si lega a Expo e invade anche la città

ANNA CIRILLO

NELLA Fiera di Rho fino a domenica la scena è tutta per la Borsa internazionale del turismo, con 2000 espositori da 120 paesi. Tra i quali non manca il padiglione di Milano dedicato all'Expo 2015, con particolare attenzione al tema dell'acqua. Ma quest'anno dilaga in tutta la città il "fuori Bit", con appuntamenti per il pubblico. In Triennale, per esempio, la Slovenia proporrà *Silent Resolution*, mostra dedicata al design made in Slovenia, mentre la musica dell'orchestra serba *Nema Problema* attraverserà Milano interpretando lo spirito balcanico con improvvisazioni in piazza della Scala, piazza Duomo, Brera, largo La Foppa, piazza Sempione, Colonne di San Lorenzo e Navigli. La Polonia sarà, invece, al palazzo del Touring Club con la mostra fotografica sulle miniere di salgemma di Wieliczka. E ancora, le melodie del Fado e il Porto rappresenteranno il Portogallo a Brera, dove violini e cornamuse d'Irlanda saranno anche la colonna sonora delle danze del gruppo Gens Dy's, nel pub O'Connell. Nei vari negozi degustazioni di prodotti tipici e vini greci. Invia dell'Orso profumi e sapori del Marocco, all'Acquario Civico le Filippine verranno rappresentate con fito subacquee. Per gli amanti della vela ci sono gli skipper Francesco de Angelis, Paul Cayard, Andrea Mura e Jochen Schumann, ogni sera a Sailing Passion, nello Spazio di via Foppa 49.

TRE GIORNI
La Bit durerà fino a domenica, a Rho-Pero ingresso per tutti solo domani e domenica

Ieri all'inaugurazione della Bit erano presenti il ministro degli Affari regionali, Turismo e Sport Piero Gnudi, accanto alla presidente di Confindustria Emma Marcegaglia al sindaco Pisapia e al presidente della Regione Lombardia Formigoni. «L'Expo è la grande opportunità per il settore turismo, e il turismo è un'arma vincente per battere la crisi» ha detto Pisapia, che ha anche spiegato come il numero dei visitatori a Milano sia in crescita. Mentre Formigoni ha auspicato una più stretta collaborazione tra le istituzioni regionali, nazionali ed europee.

ELETTROCHIC — LAURA ASNAGHI

I SEGRETI DELLA MISSONI A CENA CON PAUL SMITH

FASCINO
Margherita Missoni "apre" la sua casa

SEXY
Madonna mamma super sexy per l'inglesina

Tutto quello che avreste voluto sapere su Margherita Missoni. Lo scoprirete da questa settimana su www.lifestyleminor.com, il sito fondato da Emanuele Della Valle e Francesco Carrozzini. Attraverso una serie di immagini sarà possibile "visitare" la sua casa milanese, scoprire le sue passioni ma anche sapere dove andare a comprare (e quanto costano) gli oggetti che circondano Margherita, la giovane ambasciatrice nel mondo del marchio Missoni.

I PIATTI GRANDI FIRME
Per la serie estetica e sapori, al ristorante del Park Hyatt si cena con i piatti di Paul Smith, realizzati da Richard Ginori. Il raffinato ed eccentrico stilista inglese, amico personale di Claudio Cecchenelli, il direttore dell'hotel, ha creato questa limited edition di piatti (sono 200, numerati, con tanto di firma) dopo aver provato i "virtuosismi gastronomici" di Andrea Aprea, lo chef del Park Hyatt.

IL RITO DEL TÈ
Il rito del tè va in scena alla Rinascente. La mattina del 21 l'associazione culturale del Giappone organizzerà una tradizionale cerimonia del tè, condotta dalla signora Tomeko Ohashi, usando il pregiato tè verde Matcha. Il rituale sarà celebrato al settimo piano, vista guglie, del magazzino milanese, trasformato per l'occasione in un angolo di Giappone.

L'INGLESINA DI MADONNA
Qual è la carrozzina amata dalle mamme fashion? È la celebre "inglesina" blu, creata nel 1963 da Liviano Tomasi e adesso rilanciata da Madonna che nel video "Give me all your loving", sceglie proprio una "inglesina" per interpretare il ruolo di una mamma super sexy.

www.renault.it

RENAULT PRO+

La gamma dei veicoli commerciali Renault è semplicemente unica. Perché è la più completa e la più capace nel fornire soluzioni per ogni business. Perché è la più innovativa, grazie ai suoi equipaggiamenti individuali. Perché dispone anche di Kangoo Z.E., la prima furgonetta 100% elettrica che rivoluziona il mercato del trasporto commerciale e per questo è stata eletta **Van of the Year 2012**. Perché riserva ai professionisti il **servizio Renault Pro+**, un'assistenza conforme ai più alti standard qualitativi. Ma è anche soprattutto nella creazione, perché Renault segue tutta la vita dei propri veicoli, dalla progettazione alla commercializzazione, gestendone le prima persona l'intero processo di produzione. Per questo i veicoli commerciali Renault sono i **N.1 in Europa dal 1998.**

*Per Master offerta valida a fronte di permuta di un veicolo usato, anche ma ordinato, di proprietà da almeno sei mesi. **Esempio leasing su Renault KANGOO EXPRESS L1 1.5 dCi 75CV con Pack Relaxation: totale acquisto euro € 11.200,00; maxicanone € 2.240,00 (compreso spese gestione pratica € 300 e imposta di bollo in misura di legge); n. 47 canoni da € 210; comprensivi di Pack 4 anni Porto e Assicura, estensione di garanzia e manutenzione ordinaria fino a 4 anni/96.000km e € 1.300 (in caso di adesione); rimanenza € 3.301,72; TAN 4,99%, IPT e imposta su vitalizio inclusa, IVA esclusa. Salvo approvazione FINRENAULT. ***Prezzo IVA, MSS e IPT escluse. Gamma noleggio lettera da € 12/mese IVA esclusa per 3 anni - 15.000 km/anno. ****Non rientra il Kangoo Z.E. Informazioni europee di base sui crediti ai consumatori disponibili presso i punti vendita della Rete Renault e sul sito www.fiaon.it; messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una nuova offerta valida fino al 29/02/2012.
Emissioni CO2 (g/km): da 119 a 231. Consumi (cicilo misto): da 4,2 a 8,7 l/100 km. Kangoo Z.E.: Zero emissioni di CO2 in fase di utilizzo, escluse le parti seguenti al carico.

Renault usato PRO+

TI ASPETTIAMO SABATO 18 E DOMENICA 19 FEBBRAIO.

RENAULT

RENAULT RETAIL GROUP ITALIA SPA
VIA MONTE ABETONE, 5 - 20021 BARANZATE (MI) - TEL. 02 356881
MILANO@RENAULTRETAILGROUPITALIA.IT - *WWW.RENAULTFILIALEDIMILANO.IT*

DA OGGI AL 28 FEBBRAIO

Via alle sfilate, il debutto più atteso è quello del Castello

Richmond il primo a salire in passerella. In programma anche Gucci, Alberta Ferretti e Ravizza

■ Le impalcature stanno per essere smontate e la nuova passerella milanese è pronta per essere «spacchettata» e fare il suo debutto. La tensostruttura, destinata a diventare sede stabile per la presentazione delle collezioni, è stata installata al Castello Sforzesco, nuova location della moda. «Così lo faremo conoscere» assicura l'assessore alla Moda Stefano Boeri. E in effetti il Castello si troverà di colpo a fare da sfondo alle sfilate nei collegamenti delle tv di mezzo mondo. Da oggi fino al 28 febbraio Milano ospiterà le novità della moda femminile del prossimo autunno inverno. In pista i grandi nomi della moda italiana, ma anche un bel numero di designers emergenti. Una sferzata di vigore necessaria in un momento di crisi come quello attuale, che non ha risparmiato di certo i settori moda-tessile, per i quali, come ha ricordato qualche giorno fa Mario Boselli, presidente della Camera Nazionale della Moda Italiana, «le previsioni per 2012 destano qualche preoccupazione».

La moda italiana porterà in scena al Castello 72 sfilate con tutti i grandi nomi del made in Italy, 53 presentazioni di marchi, 17 su appuntamento. Cuore pulsante della kermesse il quadrilatero del centro di Milano che comprende anche Palazzo Giureconsulti, Palazzo Clerici, Circolo Filologico. Si comincia con John Richmond e si prosegue con Barocco il 23 febbraio. Il 24 sarà la volta di C'n'c Costume National, il 26 di Byblos e dei giovani di New Upcoming Designers. Next Generation in chiusura il 28 febbraio. Il 25 febbraio si terrà anche una sfilata dei costumi del musical «Priscilla, la regina del deserto» disegnati da Tim Chappel e Lizzy Gardiner.

LA SORPRESA Sarà spacchettata all'ultimo la passerella della nuova tensostruttura costruita al Castello Sforzesco. I primi a debuttare saranno Richmond e Gucci

IL QUADRILATERO

Anche circolo filologico, Giureconsulti e palazzo Clerici ospiteranno le 72 collezioni

Ieri, alla vigilia della manifestazione, un gruppo di 11 giovani designer è stato invitato dalla Fondazione Gianfranco Ferré a presentare cover speciali per un magazine di ricerca, il semestrale Pizza, al suo quarto numero, ispirato al lavoro di Gianfranco Ferré. Chiara Boni presenta invece nello studio di Lucio Fontana 21 ritratti di donne rappresentative del «Nuovo volto di Milano multietnico», che indossano la sua nuova collezione di Petit Robe. Il programma di oggi prevede, oltre a Richmond, le pellicce di Simonetta Ravizza, Gucci, Alberta Ferretti, N.21, Francesco Scognamiglio e Sergio Zambon in chiusura. Ma oltre al fitto calendario ufficiale sono previste anche alcune inevitabili sfilate off. Tra queste, oggi sono in programma Kristina Ti al Museo della Permanente e nella sede della Fondazione Pomodoro, Elena Mirò con le sue donne curvy, rappresentate da Carrie Otis, fresca di autobiografia. Domani sfileranno Max Mara, Blugirl, Fendi, Ermanno Scervino, Rocco Barocco, Krizia, Jo No Fui, Daniela Gregis, Prada, Maurizio Pecoraro e Antiprima.

LA SFIDA Pioggia di inaugurazioni

Da Valentino a Rodo, la moda si rifà il look

Nuove aperture per Vionnet in corso Monforte, Pollini in via della Spiga, Twin Set in via Manzoni

Pamela dell'Orto

■ Il Quadrilatero si rifà il look. Nascono nuovi templi dello shopping per i milanesi, ma anche per gli stranieri, da sempre appassionati di tutto ciò che è made in Italy. Stranieri che, secondo una ricerca di Camera di commercio e Iulm, facendo acquisti fashion, ogni anno genereranno un giro d'affari di un miliardo di euro. Quale migliore occasione, dunque, per ampliare la mappa dello shopping e per mostrare al mondo le nuove vetrine della moda? La «maratona» degli opening (con ospiti e celebrity internazionali) parte stasera con l'inaugurazione del primo monomarca di Rodo Firenze, marchio storico che realizza borse e scarpe da sogno, amate da star come Jennifer Lopez e Charlize Theron. Siamo in corso Manzoni 14, dove un'insegna beige e acciaio di marca contemporanea ci conduce in uno spazio luminoso progettato dall'architetto Alfio Bonciani. Realizzato con materiali naturali – con gli stessi colori delle famose pochette, beige e magnolia –, lo spazio è concepito come una boiserie con pareti rivestite in pelle e parquet alla francese. Un ambiente raccolto come un atelier di pelletteria, e un'elegante atmosfera in cui si riflette la storia artigianale del brand nato negli anni '50, raccontata stasera attraverso un allestimento «vintage» di Cavalli e Nastri a cura di Antonio Frana.

Poco lontano, stasera inaugura anche il primo monomarca di un'altra storica griffe, Vionnet. Al piano terra di Palazzo Premoli, in corso Monforte 16, uno spazio di 220 metri quadri porta a Milano lo stile dell'atelier parigino di Avenue Montaigne, punto di riferimento della moda francese dal 1912 al 1939. L'atmosfera è modernista, con arredi rigorosi coniugati a materiali ricchi come marmo e ottone, proprio come nel famoso atelier.

Fascino tutto italiano invece per il nuovo flagship store Valentino, che inaugura domani in via Montenapoleone 26, e che rispecchia la nuova visione del mondo Valentino di Maria Grazia Chiuri e Pierpaolo Piccioli, direttori creativi della maison dal 2008. La location è quella della boutique storica, ma gli interni cambiano grazie al progetto dell'architetto David Chipperfield (una novità per Valentino) che ha «allargato» e ridisegnato i due piani del negozio all'insegna di una nuova estetica che fonde iconicità e modernità, in uno spazio di 800 metri quadri e 14 vetrine.

Seguendo la nuova mappa dello shopping, ci troviamo in via Manzoni 34, dove domani inaugura il nuovo monomarca Twin Set: 400 metri quadri su un solo piano, tutti giocati sul colore avorio e dettagli neri come i fiocchi e i cuori, segni distintivi della griffe, e arredi che accostano gusto retrò e moderno. Piccola rivoluzione anche in via Spiga, dove venerdì Pollini apre, al civico 15, la nuova boutique progettata dallo studio londinese Craftwork, prendendo il posto dell'ex monomarca di Brunello Cucinelli, che si è trasferito al civico 30 in un grande spazio di 300 metri quadri su due piani total white e otto vetrine (sei si affacciano su un bellissimo cortile "nascosto"). Poco lontano, al 42, Fabiana Filippi inaugura domani un raffinato monomarca progettato da Nicola Quadri: 140 metri quadri concepiti come una casa dagli arredi di gusto borghese. Non solo boutique, comunque: attraversando la più democratica piazza Duomo, al 25 si imbatte nel nuovo pop up store di Bliss, dove si vende la nuova linea di bracciali componibili, mentre il settimo piano della Rinascente, quello dedicato al food, da oggi al primo aprile si trasforma in una grande sala dedicata alla degustazione di tè provenienti da diverse parti del mondo.

CUCINELLI

Il «re del cachemire» si è allargato in via della Spiga

PIAZZA DUOMO

«Pop up store» per Bliss e i suoi bracciali componibili

LUCI IN CITTÀ Tutto pronto per le sfilate in città. Sopra, lo showroom che la stilista Fabiana Filippi ha inaugurato in via della Spiga

VERNISSAGE Il negozio Rodo in corso Manzoni. Accanto, lo store Vionnet

NUMISMATICA COMPRO ORO USATO
il TUO ORO in EURO massime valutazioni
PAGAMENTO IMMEDIATO
SC gold trade
via paolo da cannobio 13 - MM DUOMO - MISSORI
Tel. 02 876104 - 02 72008817 - www.scgoldtrade.com

COMPRO VENDO
Medaglie e MONETE stime e valutazioni
PAGAMENTO IMMEDIATO
via santa maria segreta 2 - MM CONDUSIO
Tel. 02 86464640 - fax 02 862906 cfn@cfnirl.it

IL GIORNALE MILANO 22.02.12

IL MONDO IN UNA TAZZA

LA FILOSOFIA
«È UN'ESPERIENZA SPIRITUALE BASATA SU ARMONIA, RISPETTO PUREZZA E TRANQUILLITÀ»

LA PRATICA
OGNI SETTIMANA LA SIGNORA HOASHI ESEGUE IL RITO NELLA SUA SCUOLA A MILANO

Tomoko e il tè sui Navigli «Così l'acqua calda diventa Spuma di Giada»

I segreti della cerimonia giapponese

di ANDREA RUSCITTI

— MILANO —

Una donna in abito tradizionale

«CHA NO YU». Parla lentamente e a bassa voce la signora Hoashi Tomoko, una piccola donna giapponese trasferitasi in Italia circa 20 anni fa. «Cha No Yu – continua Tomoko – è la cerimonia del tè giapponese, che non è scaldare dell'acqua in una tazza, ma un rituale spirituale». Sarà come da noi, viene da pensare: da bambini si osserva la mamma in cucina mentre prepara la sua ricetta segreta, e se ne ruba l'arte, ma la signora Hoashi guarda paziente e comincia a spiegare: «Non funziona così. Esistono dei maestri esperti di arte, filosofia e letteratura che insegnano i segreti delle diverse cerimonie e i principi del Wa Kei Sei Jyaku, armonia, rispetto, purezza e tranquillità».

IN GIAPPONE nulla è mai banale e dietro ogni gesto si nascondono filosofie antiche, che insegnano a vivere in armonia con sé stessi e con gli altri. Ma cosa spinge a intraprendere questi cammini?

«Ho iniziato quando avevo 18 anni, perché la vedevo come un'educazione di vita bella, che educa al rispetto e all'armonia dei sensi. Ho imparato ad accendere i carboni per far bollire l'acqua, a riconoscere il suono che fa quando raggiunge la giusta temperatura e che ricorda il vento tra i pini, a passare la polvere del tè con cui si prepara il matcha, la Spuma di Giada». L'arte del tè è dunque una forma lenta e silenziosa, dove ogni cosa deve essere preparata con la massima cura, compresi gli oggetti con cui lo si serve, i fiori e le stoffe per addobbare l'ambiente, perché solo così può diventare un'esperienza sensoriale completa. «Ho studiato per 10 anni, poi mi sono trasferita in Inghilterra e ho smesso, finché 5 anni fa mi sono accorta che la mia vita era troppo frenetica e avevo bisogno di pace. Nella mia scuola sul Naviglio Grande pratico una volta a settimana; siamo quasi tutti giapponesi, ma ci sono anche italiani; c'è molta voglia di capire le nostre usanze, l'importante è spiegarle correttamente e non presentarle come tradizioni folkloristiche».

ALL'INGLESE La bevanda preferita di Sua Maestà

L'INIZIATIVA

Al 7° piano della Rinascente scatta il «Tea Time» Bevanda calda tutti i giorni

È INGLESE, giapponese, cinese e marocchino Tea Time, il progetto della "Tea Stylist" Francesca Natali, sostenuto da Massimo Furlan, direttore Food & Beverage, che da oggi ai primi di aprile, dal lunedì al venerdì, dalle 16 alle 18, trasformerà il settimo piano di Rinascente, vista Duomo, in una sala da tè. Ogni location seguirà le tradizioni di diversi paesi. Da «Be-Steak» il tè in stile marocchino, accompagnato da dolcetti arabi. A «il Bar» il rituale del tè cinese, preparato su un battello di legno; sfondo cinese anche per «YN Vineria», dedicato al tè Pu-Erh, che aiuta a vivere a lungo, ma, come un vino, invecchia e si serve con salumi e formaggi. Giapponese il cerimoniale della Spuma di Giada, in scena da «My Sushi», e non poteva mancare il più conosciuto «afternoon tea» di sua Maestà la Regina, al «Maio Restaurant», che consiglia un abbinamento con madeleine e sandwich. Arrivano invece dal Mediterraneo i tè di «Obikà Mozzarella Bar», cui si affiancano quelli pensati per i salutisti, che al «Juice Bar» potranno conoscere gli *healthy tea*, da assaggiare con biscotti d'avena. Infine, tutto dedicato ai piccoli ospiti, «De Santis» offre infusi alla frutta e contorni di muffin. **Andrea Ruscitti**

ACQUISTIAMO ORO
DIAMANTI · GIOIELLI · MONETE · OROLOGI · ARGENTO
IN CONTANTI
MASSIME QUOTAZIONI DI MERCATO

ACQUISTIAMO A:
ORO PURO 40,80 euro al grammo
ORO USATO 28,40 euro al grammo

BANCO METALLI PREZIOSI
PRONTOgold
onesti conviene
· OPERATORE SPECIALIZZATO PER IL COMMERCIO DI METALLI PREZIOSI
· IN SEDE PERITO IN PREZIOSI ISCRITTO ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI MILANO N° 2520

Aperti tutti i giorni dalle 9,30 alle 17,30 orario continuato
Aperti il Sabato dalle 9,30 alle 13,30

prima di vendere verifica sul nostro sito o telefonaci
www.prontogold.com
02 49 526 556

La nostra politica è offrire ai clienti le condizioni più convenienti, verificabili in tempo reale con le quotazioni di mercato ufficiali,
onesti conviene
perché pagare i massimi, ci consente di acquisire maggiori quote di mercato.

PRONTO GOLD
Via San Gregorio ang. via Vittor Pisani
20124 MILANO · info@prontogold.com
Tel: 02 49 526 556 · fax: 02 49 526 557
www.prontogold.com
Raggiungibile con le MM2 e MM3, fermata Stazione Centrale e con passante ferroviario, fermata Repubblica.

Scandalo nella Bassa Bresciana

«Siete dei sessisti» Il Pd nella bufera per una foto sexy

Il segretario di Castelmella pubblica un'immagine osé sul web
Il partito prende le distanze. Il Pdl: «Sono queste le quote rosa?»

PAOLA GREGORIO
CASTELMELLA (BS)

Una sonora risata. All'altro capo del telefono c'è Pietro Bisinella, segretario provinciale del Pd di Brescia. Non appena gli chiediamo che cosa ne pensa del fotomontaggio sexy postato, e rimosso nel giro di qualche ora dall'autore del post, sulla pagina Facebook di Gianmario Masserdotti, coordinatore del circolo Pd di Castelmella, nella Bassa bresciana - uno scatto ritoccato in cui Masserdotti indossa una maglietta di Emergency e sbircia la scollatura di una modella procace in versione segretaria - chiarisce immediatamente: «Ma cosa c'entra il Pd. Qui stiamo parlando di una pagina Facebook personale. Se si fosse trattato del sito ufficiale del Pd di Castelmella avrei capito. Ma qui si sta facendo solo gossip di bassa lega. Ognuno su una pagina personale può pubblicare quello che vuole. Tocca poi al singolo rispondere delle cose che appaiono».

Già il gossip che fa tanto commedia erotica all'italiana anni Settanta. E che dalle parti di Brescia, negli ultimi tempi, con il ciclone mediatico scatenato dalla storia di Laura Maggi, la barista in abiti succinti di Bagnolo Mella, pare proprio essere di casa. Non appena la foto truccata è apparsa sul profilo di Masserdotti, è partito un botta e risposta con il capogruppo del Pdl di Castelmella. Daniele Mannatrizio: entrambi siedono nel consiglio del Comune bresciano, Masserdotti tra i banchi della maggioranza targata centrosinistra e Mannatrizio tra quelli dell'opposizione formata dal tandem pidiellino - leghista. Mannatrizio ha denunciato l'ennesima mercificazione della donna, osservando che non ci deve sorprendere «se nella Giunta di Castelmella non ci sono donne». A stretto giro di posta è arrivata la replica di Masserdotti che ha dichiarato di aver ritirato la fotografia «perché differentemente dal nostro pensiero è stata utilizzata per attaccare in modo gratuito l'Amministrazione di Castelmella». Bisinella ribadisce che si tratta di pettegolezzo allo stato puro, che con la politica vera non ha nulla a che spartire. «La politica si deve occupare di cose serie. Le altre lasciamole alle sonbrene. L'Italia in questo periodo ha problemi ben più gravi, a cominciare dal lavoro e dalla disoccupazione». Se il Pdl vuole porre la questione dell'assenza di quote rosa tra gli assessori di Castelmella «è ben accetto». «Io penso che le donne diano un valore aggiunto, anche in politica, e quindi ben venga un confronto su questo tema anche a Castelmella. Il resto è pura strumentalizzazione», osserva il segretario dei Democratici bresciani. La contaminazione tra gossip e politica, conclude, «è una deriva che dobbiamo purtroppo all'epoca del governo Berlusconi». E Masserdotti l'ha sentito? «Perché avrei dovuto. Lo ripeto, si tratta di una fotografia pubblicata su un profilo personale. Se devono dire qualcosa lo dicano a Masserdotti, non certo al Pd. Il partito non c'entra nulla, non deve proprio essere chiamato in causa. Io Facebook non lo frequento, ma lo sento dire dai miei nipoti. Sui social network appare di tutto. Cose anche decisamente peggiori».

COMPAGNI CHE SBIRCIANO

Ecco la foto con l'immagine intrigante e provocante che ha creato scompiglio all'interno del Pd della provincia di Brescia. La fotografia ritoccata è stata pubblicata sulla pagina Facebook di Gianmario Masserdotti, coordinatore del Partito democratico di Castelmella. Ieri, intanto, lo stesso partito ha bollato con una risata il gesto del coordinatore giustificandosi con il fatto che, quelle pubblicate su un social network, non sono altro che pagine personali. Quindi non criticabili.

Tacchi a spilli

Al ristorante come a casa con il rito del tè

IL GATTO E LA VOLPE

Si chiama Alla cucina economica il ristorante in via Guicciardini 8. Ad accogliere la clientela c'è Carola Moretti. I suoi piatti sono l'emblema della sua formazione, opere d'arte che si mostrano in una sala tra boiserie, credenze della nonna, quadri, libri e atmosfere parisiennes. La Cucina, così la chiamano quelli che la frequentano, è nata 4 anni fa, con l'obiettivo di proporre piatti tradizionali rivisitati. Tutto è fatto in casa: pane, pasta, dolci, con prodotti di nicchia o provenienti da piccoli negozi. Il menu cambia ogni settimana, i posti a sedere sono 40 e si spende tra i 35 e i 40 euro a testa.

La Food Hall dello store di piazza Duomo, invece, si è trasformata in un'esclusiva tea hall, per raccontare il mondo attraverso la degustazione del tè, progetto innovativo ideato per la Rinascente dalla Tea Stylist Francesca Natali, che ha ideato Rinascente Tea Time, evento che ogni giorno, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, sino ad aprile, trasforma la Food Hall al settimo piano de La Rinascente in una grande sala da tè dal tono cosmopolita, con menù dolce e salato. Ogni location della food hall si trasformerà in sala da tè, presentando il tea time secondo riti e cerimoniali dei diversi paesi e abbinando pregiati tè a proposte dolci e salati.

Dai grandi magazzini al debutto dei gruppi industriali, la pausa pomeridiana diventa strategica

La Rinascente rilancia l'ora del tè

Infusi nel menù, wi-fi e libri. Il food strega 4 mln di visitatori

DI FRANCESCA SOTTILARO

Se il caffè avanza in Inghilterra a scapito della tradizionale bevanda della pausa pomeridiana, è in Italia che il tea time, l'ora del tè, trova una nuova lettura, dalla grande distribuzione ai gruppi industriali, come **Illy** e **Lavazza**. Ultimi in ordine di arrivo, i grandi magazzini **Rinascente Duomo** che, in collaborazione con **Arte del Ricevere** (società specializzata nell'import di marche pregiate), hanno deciso di rilanciare gli infusi anche come leva marketing per la Food hall milanese e incontrare un nuovo segmento di clienti. L'esperimento dovrebbe poi contagiare i punti vendita di Palermo, Venezia e Roma. «L'idea è creare un momento di aggregazione ulteriore per la ristorazione del sesto piano, un'area che ha attirato solo nel 2011 4 milioni di visitatori, il 40% di chi visita Rinascente», spiega **Massimo Furlan**, responsabile dell'attività ristorativa dei grandi magazzini nella Penisola. Di qui la scelta «di dare al tè, già protagonista fra i nostri scaffali, una nuova veste». Ovvero cibi abbinati a tutte le ore, menù di infusi differenti che variano in ogni ristorante, uniti a dimostrazioni pratiche, servizio wi-fi e libri dallo shop **Skira**. «Si va dallo stile inglese al Maio restaurant, al tè marocchino da Be-Steak. Il Bar ospiterà il rito del tè cinese e YN Vineria proporrà il Pu Erh della longevità, abbinato a salato, salumi e formaggi. My Sushi offrirà miscele giapponesi, Obikà dall'area del Mediterraneo e de Santis quelle per la nonna con i nipoti al seguito», spiega Furlan.

Da sinistra, gli scaffali del tè alla Rinascente e il rito giapponese al Maio restaurant. A fianco, un negozio della catena Tekoe

«Tutto il settore del tè è al gran rilancio in Italia, mentre in Inghilterra segna una pausa d'arresto superato dal caffè», spiega **Francesca Natali**, ideatrice del progetto in Rinascente e tea stilist con Arte del ricevere, piattaforma creata per importare ma anche produrre miscele pregiate. «Nel segmento premium, come i marchi presenti in Rinascente, si spendono anche 40-50 euro per una confezione, e molti nuovi gruppi internazionali sono pronti a sbarcare in Italia con le loro tea room».

Se nella vicina Svizzera, per fare un esempio, il tè è diventato fenomeno da passeggio e di vendita al dettaglio anche nelle stazioni dei treni grazie alla catena **Tekoe**, gli imprenditori italiani hanno dimostrato di voler presidiare il settore: «I gruppi industriali attivi nel caffè sono stati i più sensibili», continua Natali. L'esempio? «**Illy** ha acquistato il gruppo francese **Dammann Freres** e **Lavazza** i tè **Ercom** targati Eraclea, Dulcinea e Whittingto».

L'idea dei grandi magazzini Rinascente è ripetere l'esperimento milanese in altre città «soprattutto turistiche come Venezia», conclude **Furlan**, «e qui la food hall, contrariamente alle strategie, dovrebbe essere al piano terra».

© Riproduzione riservata

LA VIGNETTA DEL GIORNO

L'editoria in Piazza Affari

Indice	Chiusura	Var. %	Var. % 30/12/11
FTSE IT ALL SHARE	17.711,54	-0,02	11,74
FTSE IT MEDIA	11.614,64	-0,50	13,64

Titolo	Rif.	Var. %	Var. % 30/12/11	Capitaliz. (mln €)
Buongiorno	**1,2420**	**6,15**	**21,29**	**132,2**
Cairo Communication	3,1700	0,06	12,97	248,3
Caltagirone Editore	**1,0640**	**-0,28**	**10,83**	**133,0**
Class Editori	0,2569	0,75	0,75	27,1
Espresso	**1,1060**	**-0,27**	**1,56**	**453,7**
Il Sole 24 Ore	0,7320	1,24	3,98	31,7
Mediaset	**2,4560**	**-0,65**	**14,87**	**2.901,1**
Mondadori	1,5120	-1,18	11,75	372,6
Monrif	**0,3255**	**0,15**	**12,86**	**48,8**
Poligrafici Editoriale	0,3285	1,05	7,60	43,4
Rcs Mediagroup	**0,6980**	**0,58**	**3,25**	**511,4**
Seat Pagine Gialle	0,0440	3,53	76,71	84,8
Telecom Italia Media	**0,1811**	**-2,53**	**12,34**	**261,9**

BREVI

Wind, nuove offerte per gli smartphone. *Nuove soluzioni targate Wind per chiamare, inviare messaggi e navigare in Internet da smartphone. Si tratta di All inclusive Wind per ricaricabile, formula che prevede 400 minuti e 400 tra sms e mms verso Wind e Internet da Smartphone a 4 euro a settimana. Continua intanto la promozione Passa a Wind che offre, ai nuovi clienti che decidono di passare a Wind con il proprio numero, la scelta fra combinazioni a prezzi speciali per due anni.*

A&O cambia look. *Nel 2012 il Gruppo Selex investirà oltre 115 milioni per nuove aperture e ristrutturazioni dei punti di vendita esistenti. Il piano di sviluppo interesserà anche il marchio A&O, i cui negozi verranno infatti rinnovati secondo i nuovi format. Al via anche la nuova comunicazione (su radio, tv e web) e il restyling del brand.*

Amex si allea con Twitter per la pubblicità. *American Express ha annunciato che i propri titolari di carta e gli esercenti convenzionati saranno i primi ad avere accesso a una soluzione pubblicitaria di Twitter studiata per le piccole e medie imprese negli Stati Uniti, il cui lancio è previsto per il grande pubblico per la fine di marzo.*

Dal 25 febbraio il salone Sapore a Rimini

Pranzo fuori casa da 12 miliardi

Italiani sempre più a pranzo fuori casa, amanti della birra e del vino a parimerito e fan dei prodotti surgelati. Questa la fotografia del settore alla vigilia di Sapore Tasting Experience, il salone della ristorazione che apre a Rimini Fiera dal 25 al 28 febbraio prossimi. Nel dettaglio, il pranzo fuori casa vale oltre 12 miliardi di euro e la crisi non frena i consumi, anzi, rispetto a qualche anno fa ben il 20% dei consumatori (+5% in 15 anni) non torna alla tavola domestica. Ogni giorno sono circa 12 milioni gli italiani che pranzano quotidianamente fuori casa: al bar, al ristorante, nelle tavole calde ecc. La maggior parte (oltre 9 milioni) è costituita da lavoratori che ogni anno consumano più di 1,8 miliardi di pranzi con una spesa di circa 12,5 miliardi di euro. I pranzi funzionali, per cui la spesa media è di 7 euro, sono consumati prevalentemente in trattorie o ristoranti (28%), un po' meno negli snack bar (22%) e nelle pizzerie a taglio o nelle tavole calde (18%).

Nel 2010 i principali 17 gruppi della ristorazione fuori casa (con un fatturato superiore ai 100 milioni di euro) hanno realizzato un fatturato di oltre 8,4 con un aumento del 7,6% rispetto al 2009. Leader si conferma Autogrill con 1.323,7 milioni di euro (+3,4%) seguita da Edenred con 1.240,7 milioni di euro (+7,1%), Camst con 843,7 milioni (+5,3%), Cremonini, Sodexo (649,4 milioni +3,1%).

Al di là della ristorazione fuori casa, gli italiani apprezzano sempre più la birra. Nel 2011 sono stati circa 7 milioni quelli che si sono accostati per la prima volta in maniera stabile a quella che è considerata la bevanda alcolica preferita dai maggiorenni e fino ai 44 anni. Nei fine settimana, la birra è scelta dal 42,6% degli avventori, contro il 41,9 di chi preferisce il vino. Vino che nei giorni feriali si riprende però la rivincita, con il 21,8% contro il 19,6%.

Nuove sorprese infine nel settore dei surgelati alimentari in controtendenza nel 2010: rispetto all'andamento poco esaltante dell'economia, il segmento ha registrato un avanzamento del 1,7% a volume nel retail e dell'1,5% nel catering. In flessione solo i piatti ricettati che scontano i maggiori prezzi di vendita. Per il 2011, in attesa dei dati conclusivi, si ipotizza un mantenimento di questa tendenza, con un aumento dei consumi dello 0,8% nei primi tre trimestri dell'anno. Da sottolineare i positivi andamenti di vegetali (+11%) pizze e snack (+6,5%) e pesce (+4,5%).

© Riproduzione riservata

panorama
EXTRA
Da vedere leggere ascoltare comprare mangiare sapere

Voglia di tè

SORPRESE: DA RICREAZIONE DELLA NONNA A RITO DI TENDENZA, PARABOLA DI UNA PASSIONE SENZA TEMPO.

DI COSTANZA RIZZACASA D'ORSOGNA

Proviamo a riconsiderarlo: sulla scena uomini al posto di nonnine, bicchieri di design invece di tazzine inglesi, tavoli da pranzo e scrivanie anziché guéridon vittoriani. Il tè, anche in Italia, è diventato affare per uomini e donne, da bere da mattina a sera, pasti inclusi, col dolce e col salato. Ed ecco che si moltiplicano tea room e negozi dove comprare teiere di ogni foggia, si organizzano tea party per degustare nuovi aromi, si scatena la fantasia degli chef per abbinamenti curiosi a tavola. Perché il tè drena e depura, rilassa e disseta e va bene anche abbinato alle ostriche o ai formaggi freschi. La mania è tale che a Milano, in piazza del Duomo, ogni pomeriggio la Food Hall della Rinascente si trasforma in tea hall, per raccontare il mondo attraverso la degustazione del tè, dalla cerimonia giapponese del Cha no yu a quello in stile marocchino.

«Perché c'è un rito diverso da paese a paese e ogni tazza contiene un universo» ricorda la tea stylist Francesca Natali, curatrice del progetto e profetessa di Artedelricevere. Lei i tè li ha

GETTYIMAGES

Di terracotta se è verde, in vetro per il bianco

Ogni tè ha la sua teiera, si dice. La terracotta, essendo porosa, è quella che conserva meglio l'aroma e il gusto delle foglioline, motivo per cui ognuna di queste deve essere utilizzata per una sola tipologia di tè (che sia verde, o nero...). È sconsigliata per i bianchi, delicatissimi, perché col suo odore ne mangerebbe l'aroma. Per questi è da preferire il vetro, anche per l'effetto scenografico, o in alternativa la porcellana. La temperatura dell'acqua varia a seconda del tipo di tè, ma non deve arrivare a ebollizione.

codificati in una piccola bibbia (*I segreti del tè*, Iki editore) e, al grido di «No more five 'o clock tea» (ovvero: bevetelo sempre), cerca di trasformarne l'idea: da bevanda da salotto a piacere per tutte le ore. «Fino a poco fa era il rimedio per quando stavi male» racconta. «Poi gli italiani si sono svegliati. Per primi gli uomini, che, scoperta una passione, l'assecondano a ogni costo». Sarà dedicato proprio a «Uomini e tè» il primo appuntamento LongeviTea: cucina, tè e lifestyle, i seminari al via da metà marzo al Cook & Books del Mondadori Multicenter.

Insomma, altro che roba da femminucce. I generali cinesi in battaglia, per dire, osservando le truppe dalla collina sorseggiavano tè verde, che stimola l'attività dei neuroni. Il tè, quindi, non è più quello nella bustina di carta dei pomeriggi con le amiche della nonna, che versavano – orrore! – prima il latte perché il calore non rompesse la tazzina. E ce n'è per tutti i gusti e le occasioni, e chi sentenzia «Non mi piace» rischia di passare da ignorante.

Tra gli appassionati: da Luca Argentero a Lella Costa, al neodirettore della Biennale di Venezia Massimiliano Gioni. E se Evelina Christillin lo accompagna con gli «scones» e la marmellata d'arance, alternato a tisane di melissa, Albertina Marzotto, grazie al figlio che abita a Hong Kong, ha scoperto quelli dell'Estremo Oriente, da bere col sashimi.

«Tra i più venduti in questo periodo ci sono il Matcha, il Lapsang souchong, amato dai fumatori, il Sencha e il Bancha» informa Roberto Castroni, titolare dell'omonima catena di gastronomie. «Tra le marche, poi, si registra un boom di quelle di alta qualità, come Kusmi, Taylors of Harrogate e Fauchon».

S'impara così che ogni tè ha la sua temperatura (80° per i verdi cinesi, 90° per i neri, e così via), che la teiera di terracotta non si lava mai col detersivo e che prima di dormire è meglio un Oolong a bassa ossidazione di un Gyokuro, che stimola l'attività creativa del cervello. Chiunque ami il tè, poi, sviluppa un attaccamento maniacale alla propria teiera. Come la regina Elisabetta II, grande appassionata di tè Oolong, che ovunque vada si porta dietro la sua preziosa teapot di Yixing, cittadina cinese famosa per l'argilla. Tanto trattiene l'aroma delle foglioline, si scherza, che dopo un po' non occorre più metterci il tè: basta versare l'acqua calda.

E ancora: il tè nero non è l'ideale in menopausa perché può creare agitazione; il bianco Bai hao yin zhen, raccolto a mano e solo due giorni all'anno, quando i germogli hanno riflessi argentati, è da meditazione. Ci sono tè da bere giovani e altri, vedi il nero cinese fermentato Pu'er, che possono invecchiare anche più di cinquant'anni, come il vino. E come certi vini alcuni tè costano anche

Dieci abbinamenti dolci e salati secondo i consigli di chef e importatori

Tè Earl Grey (al bergamotto)

Con i crostacei

oppure: con le paste frolle senza cioccolato, i finger sandwich al cetriolo.

Tè rosso di montagna Souchong affumicato

Con le carni rosse grigliate o brasate

oppure: con la colazione all'inglese (salsicce, uova, bacon), i formaggi di capra e quelli stagionati.

Tè nero indiano Assam

Con le torte al cioccolato

oppure: con il cuscus.

Tè verde al gelsomino

Con i formaggi freschi

oppure: con tartine ai gamberetti, crema al cioccolato gianduia, cheesecake.

Tè Matcha (verde)

Con le carni bianche a cotture delicate

oppure: con la spigola, i dolci giapponesi.

La cerimonia del tè

Fino all'inizio di aprile, alla Rinascente di Milano, degustazioni e racconti alla scoperta dell'antico rito.

un patrimonio. Così, alla Pergola del Rome Cavalieri, il maestro di sala Umberto Giraudo propone, a 45 euro a tazza, il tè Les perles d'or di Mariage Frères, i cui germogli sono ricoperti d'oro. Un minerale che nella tradizione giapponese porta prosperità, mentre per i cinesi dà la vita eterna.

Come confermano Giacomo Rech e Jiang Yan del Green T, ristorante e tea house romano che ha da poco convertito al tè a tavola il ministro Paola Severino. Qui un cult è il pregiato tè giallo Yan dang (Nuvole e nebbia della montagna), da gustare col dim sum di capesante al vapore. Lo bevono Giulio Napolitano, l'ambasciatore David Thorne e Azzurra e Pier Ferdinando Casini.

Col tè si può anche cucinare, come fanno chef stellati quali Davide Oldani, Massimiliano Alajmo e Andrea Berton, che al Trussardi alla Scala propone i ravioli di zucca con una salsa al Lapsang souchong. Insomma, il tè piace, perché disseta più dell'acqua, combatte i radicali liberi, ma soprattutto costringe a una pausa. Non siamo i primi ad averne bisogno. Già in età imperiale un saggio cinese predicava: «Beviamo il tè per dimenticare i fastidi del mondo». ■

Dove bere e comprare i migliori

TORINO:
Tisaneria della Consolata,
via della Consolata 2.
Si compra e si beve.

MILANO:
L'Arte di offrire il thé,
via Macedonio Melloni 35.
Shop con degustazione.
Chà Tea Atelier,
via Marco d'Oggiono 7.
Tea room.
L'Essenza del the,
via Cerva 12.
Vende oltre 300 varietà.
Maison du Mekong
(Cargo High-Tech),
via Meucci 39. Per comprare gli accessori della preparazione.

FIRENZE:
La Via del tè
Piazza Ghiberti 22/23.
Produzione e degustazione.

ROMA:
Babington's,
Piazza di Spagna 23.
Patinata sala da tè.
NamasTèy,
via della Palombella 26. Shop.
Caffè Novecento,
via del Governo Vecchio 12.
Per bere tisane e infusi.
BiblioTèq,
via dei Banchi Vecchi 124.

Tè Sencha (verde)
Con le ostriche

oppure:
con la tartare di scampi, i formaggi d'alpeggio.

Tè giallo
Con i biscotti secchi alle nocciole

oppure:
con il petto di pollo grigliato.

Tè Oolong
Con ravioli ricotta e spinaci

oppure:
con formaggi freschi, tartellette al limone, biscotti e torte al cioccolato, arrosti e spezzatini di manzo.

Tè nero alla rosa
con piccola pasticceria

oppure:
da utilizzare per cocktail con il Prosecco.

Tè nero cinese (Pu'er)
con un flan di spinaci

oppure:
con una quiche speck e brie, con un minicake di mele e uvetta.

ALL'ORA DEL TÈ

Dolci, budini e sandwich fantasiosi. Per esaltare la giusta tazza

All'ultima edizione di Fa' la cosa giusta, salone del consumo critico, è stata presentato il nuovo marchio Speziali, della cooperativa sociale Il Ponte per l'inserimento di persone disabili e con disagio psichico: tè, tisane e spezie da agricoltura biologica. *ilponteschio.it*

(In)fusione fredda

Bastano 4 minuti di infusione del filtro in acqua fredda per la versione Lipton primavera-estate del tè. I Sun Tea a zero calorie si possono preparare anche nelle bottigliette d'acqua da 500 ml: per una bevanda da passeggio (o da imminente ombrellone). In tre gusti: tè nero al limone e lime, nero alla pesca e mango per un accenno di esotismo, tè verde menta intensa. Nella grande distribuzione.

di Cristiana Ceci Foto di Francesca Moscheni

Dalla tea-hall

L'ultimo piano della Rinascente Duomo di Milano si trasforma in una tea hall, ogni giorno (esclusi i weekend) dilatando l'ora del tè dalle 16,00 alle 18,00: ogni location, fra bar e ristoranti, propone una selezione di tè abbinati a ricette pensate apposta. Il concept è della tea stylist Francesca Natali, che ha voluto creare una sala diffusa, «per invertire il trend che identifica questa bevanda con l'Inghilterra e le chiacchiere da signora», dice. «Al contrario qui i rimandi sono da tanti Paesi, i rituali diversi e tradotti in ricette». Francesca ha voluto un po' di Marocco da Bo-Steak, con i tè alla menta e i dolcetti che citano la pasticceria maghrebina; alla Vineria i tè Pu-erh (che invecchiano come il vino) abbinati a salumi e formaggi; da Obika tè Amalfi al limone con l'italianissimo tiramisù; al Juice bar, l'healthy tea con sandwich e biscotti. Al Bar lo stile Cina, in tè verdi con bocconcini al salmone e dolci al *maccha*; da My Sushi mood jap alla spuma di giada, da De Santis muffin e infusi per i bambini. Il rito si fa contemporaneo.

La torta è servita con il tè nero Pu-erh, con caramello e vaniglia

Il roll è abbinato al tè verde Source vital: con zenzero, erba limoncina e liquirizia

ROLL AL TACCHINO E PHILADEPHIA IN FOGLIA DI ICEBERG

x 4 persone

8 fettine di fesa di tacchino sottili
150 g di Philadelphia
8 foglie di insalata iceberg
2 zucchine, 1 melanzana, sale

Cuocete la fesa in una padella antiaderente, aggiustate di sale. Tagliate zucchine e melanzana a fettine, lasciatele sotto sale per mezz'ora e grigliatele. Preparate i quattro roll stendendo due foglie di insalata per ognuno, adagiateci sopra due fette di fesa di tacchino ciascuno, spalmate il Philadelphia e unite le verdure grigliate. Arrotolate i roll, tagliateli a metà e chiudete con degli stecchi.

TORTA AL RADICCHIO

x 6 persone

100 g di mandorle spellate bio
400 g di radicchio tondo rosso bio
200 g di zucchero di canna chiaro
4 uova freschissime bio
1 bustina di agente lievitante cremor tartaro (17 g)
1/2 cucchiaino di polvere di vaniglia bourbon del Madagascar
100 g di farina 00 bio
60 g di farina di mais bio

Tritate separatamente le mandorle e il radicchio, trasferiteli in una terrina e mescolate.
Montate i tuorli con lo zucchero, gli albumi a neve. Unite nella terrina i tuorli montati, il cremor tartaro e la vaniglia, quindi aggiungete delicatamente gli albumi e infine le farine setacciate. Foderate uno stampo con carta antiaderente e versateci l'impasto, cuocete in forno caldo a 180° per 45 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare prima di servire.

D LA REPUBBLICA 07.04.12

HappyFood

Il bonnet si sposa al tè Oolong Milky jade, all'aroma di latte

CAKE MAROCCHINO

x 6 persone

7 uova, 400 g di zucchero, 100 g di uvetta, 150 g di fichi secchi, 150 g di albicocche, 150 g di datteri, 100 g di noci pecan, 2 mele, 400 g di farina, 40 g di lievito per dolci, 400 ml di latte, 150 g di fecola, 250 g di burro, cannella, miele

Con un frullatore montate le uova con lo zucchero, aggiungete la frutta secca e fresca tagliata a dadini, aggiungete le farine e il lievito. Intiepidite il latte aromatizzato con la cannella e il miele e aggiungetelo al composto. Infine unite il burro ammorbidito. Versate il composto nello stampo da ciambella e cuocete in forno per 45 minuti a 175°.

BONNET AL TÈ MACCHA

x 4 persone

500 ml di latte fresco, 200 g di zucchero, 150 g di mandorle, 280 g di uova, 60 g di solo tuorlo, 20 g di tè maccha (verde giapponese) in polvere

Preparate un caramello con 100 g di zucchero e versatelo appena pronto in 4 stampi da budino. Tostate le mandorle in forno e tritatele al mixer. Bollite il latte, usatene un po' per stemperarci il tè, poi unite il resto. In una bastardella d'acciaio mettete i 280 g di uova, lo zucchero e il tuorlo e con una frusta mescolate senza creare schiuma per evitare bolle d'aria. Aggiungete le mandorle, mescolate. Unite i due composti e trasferite negli stampi, cuocete in forno a bagnomaria, 30 minuti a 170°.

Il cake è perfetto col tè verde Jardins de Mogador, alla menta e rosa

PASQUA LAST MINUTE

■ Ultimo giorno per gli acquisti pasquali. Tra le soluzioni last minute: Paloma è un delizioso dolce del fair trade, in tutte le Botteghe Altromercato, con uvetta del Sudafrica e mandorle della Palestina. Più classicamente c'è la colomba Balocco o del marchio Dolce Scrigno, al cioccolato e confezionata in una scatola di latta color rosa e lavanda.

■ Per i bambini, un due in uno proposto da Caffarel nella collezione Mucche peluches, che comprende l'animaletto e gli ovetti di cioccolato. Poi una scorta di uova e coniglietti della Lindt. Collegandosi al sito *lindt.com* e cliccando sulla sezione decorazione, arrivano anche i suggerimenti per il decoro della casa e della tavola.

■ Se invece avete comprato la sorpresa ma l'uovo ancora no, la catena di ipermercati Iper ha escogitato un metodo salvatempo: in mezz'ora, nei corner pasticceria, riempiono con il dono personale le loro uova di cioccolato.

■ E se è anche al dopo che pensate, mettete in dispensa il tè di rooibos, pianta medicinale sudafricana dalle spiccate proprietà digestive e intossicanti, ideale per post-abbuffate.

SOMMARIO

GIOIA settimanale N° 10 / 10-3-2012

164 **LA SCELTA**
Safari urbano
di Alessandra Gabbetta

166 **SHOPPING LIST**
Indian summer
di Manuela Troletti

168 **TESTIMONIAL**
Alejandra Alonso
di Federica Fiori

BELLEZZA

170 **CORPO IN SCENA**
Stato di grazia
a cura di Antonella Grua

179 **ALTA PROFUMERIA**
Collezioni private
a cura di Antonella Grua

180 **BEAUTY NEWS**
Non solo cosmetici
a cura di Antonella Grua

LA BUONA VITA

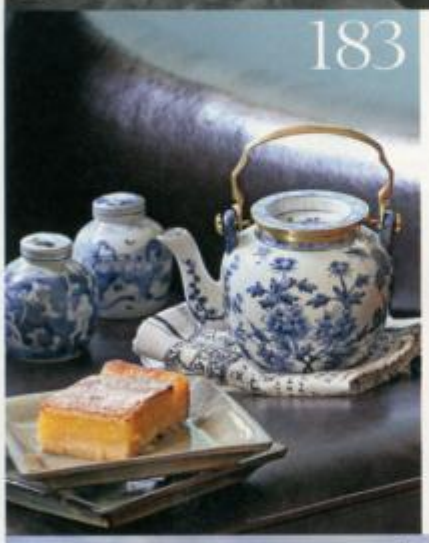
184 **FOOD**
Tradizioni da ritrovare
di Laura Savini

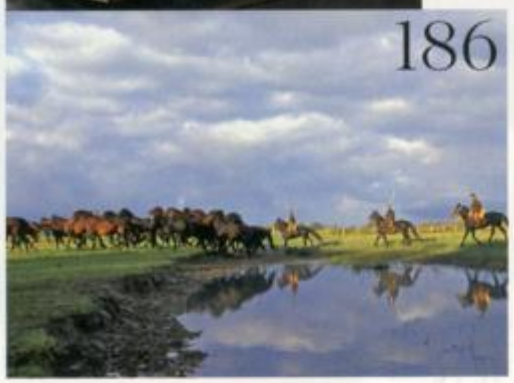
186 **VIAGGI**
Weekend in verde
di Anna Pugliese

188 **SALUTE**
La guava ti allunga la vita
di Mara Molteni

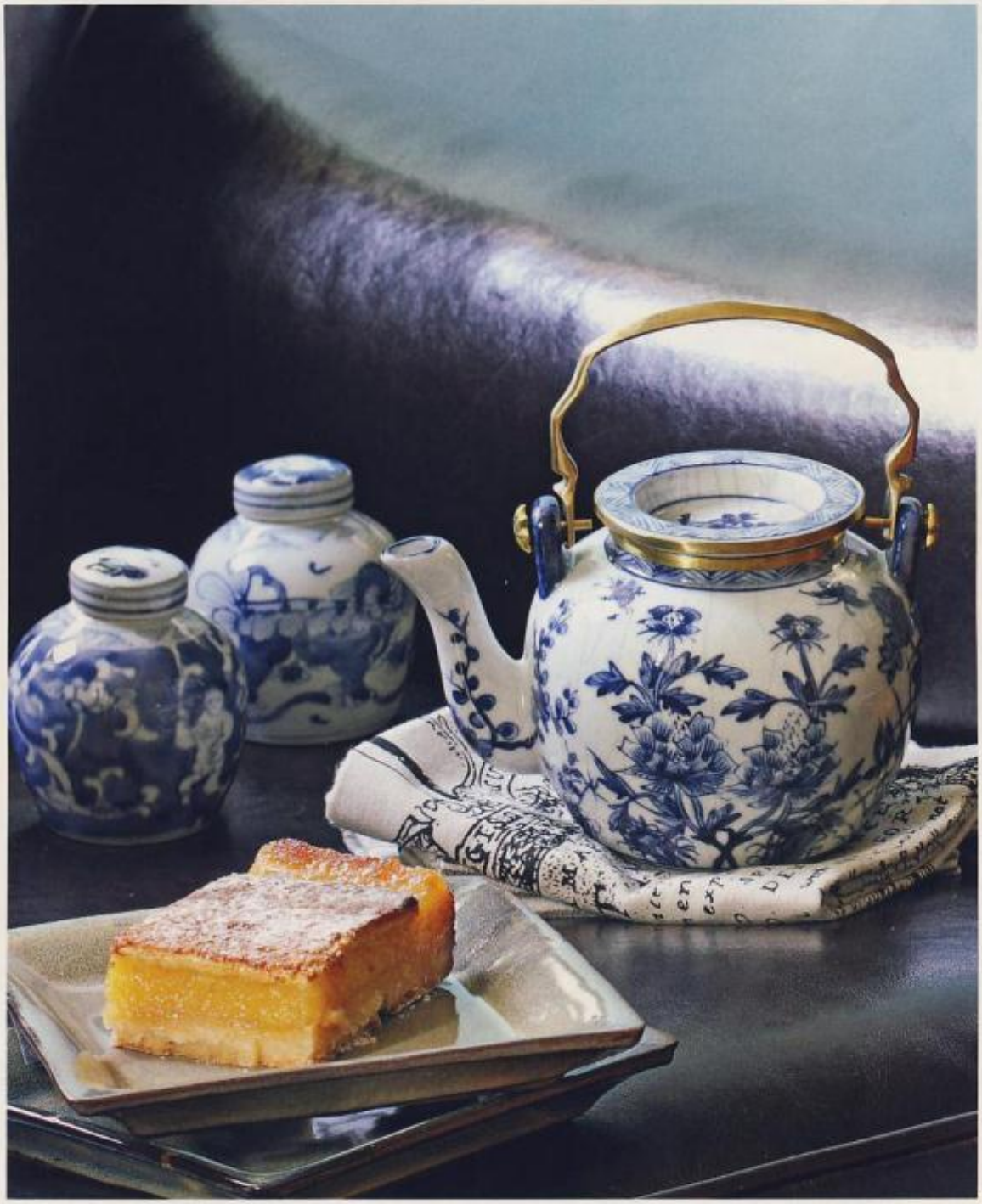
190 **INDIRIZZI**

in COPERTINA
Vittoria Puccini, 31 anni, al cinema dal 16 marzo in Magnifica presenza, *di Ferzan Ozpetek. Top, gonna e cintura Dolce&Gabbana. Fashion editor Monica Curetti. Trucco Luciano Squeo@Zeus. Capelli Marco Braca@ Atomomanagement. Foto Bruno Barbazan.*





LA BUONA VITA



Un allestimento per il rito del tè tra i molti proposti nella food hall di La Rinascente Milano (notizia a pag. 184). Tea Time presenta gusti e stili legati all'antica bevanda nel mondo, dalla Cina al Marocco, dal Giappone all'Inghilterra. Nella foto, la teiera e i piccoli vasi sono pezzi unici in vendita da L'arte di offrire il thé, *come i piattini quadrati e il tessuto* (www.artedelricevere.com). *Foto Matteo Barro, styling Francesca Natali.*

Tradizioni da ritrovare

Il rituale del tè, le manifestazioni dove assaggiare i prodotti tipici, un piatto con protagonista un grande formaggio italiano...

UN'ARTE SECOLARE

È un rituale che fin dai tempi antichi prende forma in modo diverso in ogni parte del mondo: ora è possibile scoprire alcune di queste affascinanti cerimonie di preparazione del tè – oltre che degustarne le migliori varietà – presso La Rinascente Duomo di Milano. Dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18 la food hall del settimo piano si trasforma in un luogo di degustazione di questo infuso: un progetto voluto da Massimo Furlan, responsabile food & beverage La Rinascente, e ideato dalla tea stylist Francesca Natali. Un'occasione per conoscere meglio la bevanda in tutta la sua versatilità, per esempio in abbinamento a dolci o piatti salati. Nella foto sopra, il rituale giapponese del tè alla Rinascente, con la signora Tomoko Ohashi dell'associazione culturale Giappone in Italia, e, sotto, il set per la cerimonia.

Tortelli di cipolla e infuso di Grana Padano con carpaccio di seppia

Ingredienti per 4 persone:

per i tortelli

- 300 g di pasta fresca
- 20 g di Grana Padano Riserva 27 mesi
- 400 g di ricotta
- 5 g di erba cipollina
- 30 g di confettura di cipolle di Breme
- 200 g di seppie fresche
- olio extravergine di oliva
- erbette aromatiche
- un pizzico di peperoncino
- nero di seppia, sale e pepe

per l'infuso

- 500 g di Grana Padano Riserva 24 mesi
- 500 g di brodo vegetale

Stendete la pasta fresca e riempitela con la farcia ottenuta mischiando ricotta, erba cipollina, confettura di cipolle, Grana Padano, sale, pepe e peperoncino. Chiudete la pasta, tagliatela e formate i tortelli. Preparate il brodo. Lasciateci in infusione il Grana Padano per quattro ore a 80 °C. Filtrate il brodo e versatelo sopra i tortelli, cotti in acqua salata. Metteteli nei piatti guarniti con il nero di seppia. Come ultimo tocco aggiungete qualche fetta sottile di seppia cruda condita con olio extravergine, erbette fresche e sale.

La ricetta a fianco, di Enrico Bartolini (foto sopra), è presentata nel libro Taglio sartoriale *(Mondadori), in cui 28 chef interpretano il Grana Padano.*

FESTE & CO

FIRENZE Taste e Fuoriditaste, *dal 10 al 12 marzo alla Stazione Leopolda: tre*

giorni di assaggi, scoperte e acquisti. Un viaggio multisensoriale tra i prodotti di 250 aziende italiane. Promuovono questo salone Pitti Immagine e il gastronauta Davide Paolini (www.pittimmagine.com e www.fuoriditaste.com).

MONFERRATO *Paolo Massobrio, patron di* Golosaria, *celebra con due weekend di festa il meglio dei prodotti locali:*

dal 2 al 4 marzo ad Alessandria e Casale Monferrato e dal 9 all'11 marzo ad Asti, con la Fiera dei vini della Luna di marzo, ambientata a Palazzo Enofila (www.golosaria.it).

NELLE PIAZZE *A Brescia, Siena, Viareggio e Pavia, è in tour* Chocomoments, *festa con degustazioni, corsi e percorsi alla scoperta del*

cioccolato (www.facebook.com/ChocoMoments).

MILANO *Dal 9 all'11 marzo, allo Spazio antologico di via Mecenate 84/10 si tiene* Italia beer festival: *microbirrifici artigianali e centinaia di birre da degustare (www.degustatoribirra.it).*

Foto Matteo Barro (La Rinascente) e Manuela Vanni (Grana Padano)

Tam tam

Marzo: 31 giorni di eventi in giro per il mondo

DI FABIO MARIA DAMATO

1

Rinascente tea time, Milano

Un tè al giorno toglie il medico di torno. Almeno così la pensano a La Rinascente di piazza Duomo a Milano. Dove per il mese di marzo, dal lunedì al venerdì e dalle 16.00 alle 18.00, esperti della bevanda provenienti da tutto il mondo proporranno menu ad hoc e degustazioni esotiche nella food hall all'ultimo piano del department store
larinascente.it

5

Cena al The Cube, Milano

Alzi la mano chi ha sempre sognato di cenare tra le guglie del Duomo di Milano in piena notte stellata. Un sogno oggi reso possibile grazie alla struttura temporanea di Electrolux, il The cube restaurant, che verrà smantellato il prossimo 26 aprile. Design futuristico sospeso nel vuoto e tre stelle Michelin grazie all'arrivo in cucina della coppia di chef Enrico e Roberto Cerea. Uno spettacolo culinario solo fino al 18 marzo, da non perdere.
electrolux.it/cube

7

Dior joaillerie, Parigi

L'anello con il teschio di diamanti o il ciondolo con il giglio carnivoro di rubini. La Maison Dior celebra le creazioni dell'alta gioielleria con un libro antologico in uscita oggi sul lavoro della designer Victoire de Castellan (Rizzoli). E se per alcune fortunate potrà essere una rassegna di gioie da acquistare, per molti resterà un sogno a occhi aperti.
dior.com

Marni per H&M, Stoccolma

Dimenticate nottate wild in discoteca per festeggiare la festa delle donne con le amiche. Quest'anno a mezzanotte tutte in fila da H&M per accaparrarsi uno dei capi della capsule griffata Marni in arrivo nei negozi proprio l'8 marzo. Stampe rétro, volumi a scatola e suggestioni Anni 70, riviste in chiave contemporanea, sono i must have della prossima stagione. Vietato resistere.
hm.com

7

Marc Jacobs e Louis Vuitton, Parigi

Opening su invito solo per vip per la mostra *Louis Vuitton – Marc Jacobs*, in programma fino al 16 settembre, a Les Arts Décoratifs di Parigi. Tra bauli d'epoca e mirabolanti creazioni di Mr. Jacobs, direttore creativo della griffe dal 1997, tuffatevi in un viaggio alla scoperta del mito logato LV.
lesartsdecoratifs.fr

9

Cosmoprof, Bologna

Per tutte le appassionate di novità beauty. Come ogni anno arriva alla fiera di Bologna, fino al 12 marzo, il Cosmoprof, il salone della bellezza dedicato agli addetti ai lavori e no. Le giornate giuste per il pubblico? Sabato 10 e domenica 11.
cosmoprof.com

10

Diana Vreeland, Venezia

"Non bisogna mai aver paura di essere volgari, solo di essere noiosi". "Io indossavo sempre i miei golf al contrario mi donano molto di più". "Il bikini è l'invenzione più importante dopo la bomba atomica". Aforismi di moda firmati Diana Vreeland, mitico direttore di *Vogue America* tra il 1962 e il 1971, che consigliava alle sue lettrici di lavare i capelli con lo champagne. A lei è dedicata la mostra *Diana Vreeland after Diana Vreeland*, fino al 26 giugno nelle sale di Palazzo Fortuny a Venezia.
museicivicivenezziani.it

*Style*MEMO

FEBBRAIO 22-28 2012

WHAT

Vi piace molto guidare, ma vi è sempre mancato il circuito adeguato? Ora c'è *My First Autobahn Tape*, il **nastro adesivo** che sembra una strada con tanto di strisce pedonali. Da disegnare come si vuole (*www.design-3000.de*).

WHERE

Sono esposti al Moma di **NEW YORK** i murales «portatili» che l'artista messicano Diego Rivera dipinse su commissione del museo americano nel 1931. Sulla scia del grande successo ritrasse anche scene di vita a Manhattan. Le sue opere, come la celebre *Sugar Cane* (*sopra*), sono visibili fino al 14 maggio (*www.moma.org*).

WHO

Sentiremo parlare, e molto, di **SHAILENE WOODLEY**. *Che intanto possiamo vedere in* Paradiso amaro, *nelle sale da pochi giorni, come figlia del protagonista George Clooney, vincitore del Golden Globe e candidato all'Oscar. E che ha partecipato, diretta da Drew Barrymore, al video* Our Deal.

WHEN

Appassionati di tè, unitevi subito davanti a una tazza fumante: dal **22 FEBBRAIO** *la Food Hall al settimo piano di La Rinascente di piazza Duomo a Milano si trasformerà ogni pomeriggio, dalle 16 alle 18, in una grande e unica Tea Room* (www.rinascente.it).

WHY

Se da bambini l'Allegro chirurgo era il vostro gioco preferito, non potete lasciarvi scappare la poltrona *Flow* firmata dai francesi AK-LH (*www.ak-lh.com*), pensata **per chi ha una spiccata passione per l'anatomia**. È disponibile però in soli 7 esemplari: anche troppi?

A CURA DI MADDALENA FOSSATI. REUTERS/CONTRASTO

VANITY FAIR ITALIA 29.02.12

A CURA DI LILIANA DI DONATO

7 COSE prima di tutto

I MUST DELLA SETTIMANA. ASSOLUTAMENTE DA NON PERDERE

1 LA PARURE REGALE

Sono dedicati ai 60 anni di regno di Elisabetta II (anche se si abbinano di più al look di Kate Middleton) il sandalo e la pochette color cipria di Ballin, in vetrina da fine febbraio. I cristalli ambrati che li impreziosiscono, infatti, richiamano i diamanti della corona della sovrana inglese. Che in estate sarà esposta in una straordinaria mostra a Londra.

2 IL TÈ SPECIALE

Alla menta, secondo la ricetta marocchina. Oppure all'inglese, con sandwich. O servito sul battello di legno come vuole il rituale cinese. È l'ora del tè alla Rinascente di piazza Duomo a Milano: al settimo piano, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, potete degustare gli infusi di tutto il mondo.

3 IL ROSSETTO DA STAR

D'accordo, forse non diventeremo come Megan Fox (qui sopra). Ma di sicuro avremo delle labbra da baciare. I nuovi Rouge d'Armani Sheers hanno tutto quello che serve: l'intensità del rossetto, la lucentezza del gloss e la morbidezza del burrocacao. In profumeria da marzo, in 12 nuance: dal rosa trasparente al viola intenso, passando per l'arancio brillante.

LI VOGLIO

4 GLI ORECCHINI SCINTILLANTI

Non vi mettono allegria questi piccoli pendenti a forma di campanella? In acciaio con cristalli rosa e pavé di cristalli bianchi, fanno parte della collezione Din Don di Morellato per la prossima primavera (ma già in gioielleria). Insieme agli orecchini, ci sono anche la collana, il bracciale e l'anello. Preziosi e divertenti.

5 GLI OCCHIALI DI DESIGN

Sono ispirate all'atmosfera suggestiva di Capri le ultime lenti da sole di Persol. Fin dal nome: Capri Edition. La montatura in blu (sopra, il modello da donna, in vetrina da questa settimana), verde o sabbia richiama i colori dell'isola. Mentre la freccia argentata sulle aste si rifà alla forma di uno dei suoi monumenti più famosi: Casa Malaparte.

6 IL FILM EMOZIONANTE

Tratto dall'omonimo romazo di Sandro Veronesi, il 2 marzo esce *Gli sfiorati*, di Matteo Rovere, con Asia Argento e Claudio Santamaria. Méte e Belinda, fratelli da parte di padre, non si sono mai incontrati. Però sono costretti a passare sotto lo stesso tetto i giorni che precedono il matrimonio dei propri genitori. E non hanno scelta: conoscersi oppure perdersi definitivamente...

charity shop

7 IL PANTALONE DEL SOLE

Bianco e rosso: i colori simbolo della bandiera giapponese sono ripresi nel cinque tasche da uomo "Jacob Cohën Loves Japan". Il pantalone in cotone, in vendita dall'inizio di marzo, ha infatti il Sol Levante ricamato sul taschino e sull'etichetta. La metà del ricavato aiuterà le popolazioni colpite dallo tsunami del 2011.

IL MEGLIO

TRENDSETTER/1

Stile compatto da viaggiatori

Trolley super capienti, zaini multiscomparto e giacche con maxi tasche per dribblare i vincoli di spazio

1) Trolley Ferrari in policarbonato. 2) zaino Piquadro. 3) borsa da viaggio Ferragamo. 4) trolley in pelle Prada. 5) bandier in pelle blu di Tod's e 6) giacca in cotone di MCS Marlboro Classics.

Viaggiare. In tempi di sobrietà forzata viaggiare. Anzitutto, nel momento in cui molte compagnie (specie low cost) per compensare i prezzi del carburante che lievita, aggiungono tasse per chi vuole imbarcare più bagagli. O beneficiare dei classici servizi di bordo. Resolvere non solo i passeggeri si adeguano, cercando di stipare in cabina «bags» più vestiti possibili, ma anche le proposte di accessori e capi per il viaggio si fanno più astute, intelligenti. Così ne Ferrari sono ecco la nuova linea per il lavoro e il tempo libero proposta per la primavera estate 2012. È composta da trolley in tre diverse misure di grandezza dal design deciso e tecnologico. Al 100% in policarbonato, con maniglia Ferrari sul davanti, hanno una tecnica interna antiscivolamento con tasche in rete, di cui una con stampa Ferrari, cerniere anche di due bag e laundry bag e cinghie elastiche. Sempre abile, capiente e nel segno della migliore sapienza pellettiera italiana, ecco poi il nuovo trolley di Prada. Funzionalità ed eleganza a misura di gentleman. Monocromo ingombro e massima capienza anche per il borsone da viaggio Ferragamo e per lo zaino Piquadro ideale per il computer, e dotato anche di comparto interno porta iPad e tasche interne (anche in versione bicolore grigio-rosso/verdone-cuoio, oltre che nelle note colore nero e testa di moro).

Persino le giacche si fanno «astute» e aggiungono tasche, scomparti, espedienti a misura di viaggiatore 2012. Addirittura, Scottevest (www.scottevest.com), nella sua line di travel clothing, annovera trench con un numero di tasche così capienti (non a caso buonissime DeepPockets) che volendo possono sostituire gli scomparti per la custodia di ricambio del trolley o del bagaglio a mano. In tutto, ogni capo conta ben 24 tasche. Oppure, senza arrivare a tanto, le funzionali e capienti giacche Mcs Marlboro Classics in cotone leggero per la primavera adatte ai viaggi grazie alle quattro tasche frontali. Funzionale e al tempo stesso anche super elegante la giacca Tod's in morbidissima pelle blu con dettagli a contrasto. Da abbinare ai nuovi occhiali da sole Tod's con lenti fumé e dettagli in pelle. *E.R.*

TRENDSETTER/2

Quant'è glamour il tè, con l'austerity

Le ha tenute presenti l'*Economist*, il settimanale dell'establishment globale che ne prescrive della City al tempo della cura di austerity varata dal premier David Cameron, ha cantato il ritorno di «cakes and crumpets nel menù tipico dolce dell'ora del tè. Spiegando come «di quanti tempi l'afternoon tea offra stachiamo con un cuore contemporaneo». Non solo, tra il tè e il quello che il giornale diretto nell'Ottocento da Walter Bagehot lanciava «an austerity-tea way to splash out». Ovvero un lusso al passo con i nuovi tempi di austerity.

E sì, perché in effetti, molto a Londra hanno cominciato a preferire concedersi un ricco e lussuoso afternoon tea in uno dei templi sacri della ristorazione, dal Ritz al Savoy, sensibile una cena completa. Il piacere, in fondo, è lo stesso: il privilegio di essere serviti di tutta punto in due dei luoghi-mito dell'impiantito di lusso. Tanto che i ticket per un tè dal sabato pomeriggio al Savoy sono prenotati due o tre mesi in anticipo. E un tavolino nell'ambitissima Palm court del Ritz senza un sogno per mesi. E in caso non si trovi posto al Ritz si può sempre optare per Wolseley (dove è facile vedere politici, media star e celebrità), dove si può assaporare un afternoon tea alla luce fioca delle lampade dell'originario decoro art déco soluto dagli architetti, che hanno restaurato quello che originariamente era la sede della Wolseley motors. Sul gran rinomo dell'afternoon tea concedono anche il *Wall Street Journal*, bibbia editoriale di Wall Street, e il *New York Times*. Ma in Italia? Dove gustare una fantastica, corroborante e così trendy cup of tea, secondo la migliore tradizione britannica? A Milano al Principe di Savoia, al Park Hyatt o al Lounge bar del Westin Palace di piazza della Repubblica dove ci sono dei veri e propri tea sommelier che guidano gli ospiti attraverso una ricca selezione di tè pregiati, dal verde, con il suo sapore intenso, al bianco perfetto per i palati più sofisticati. Ultima novità è invece il sofisticato piano della Rinascente dove, da fine febbraio, sarà possibile assaporare un perfetto tea time. Ogni pomeriggio la food hall verrà trasformata in un innovativo tea hall proponendo ciascun il rituale del tea & food nelle sue infinite declinazioni. Da quello proposto da Mario Montanaro a quello del Juice bar. *A. Rastia*

L'indirizzo più classico, dal 1869, è senza la Bulungarelli una vasta affacciata su piazza di Spagna, ma per un perfetto tea-aline ancor ancora sono l'Ocean bar del Westin Excelsior di Roma e l'Hotel de Russie (della catena di Sir Rocco Forte).

Enrica Roddolo

OROLOGI

Design di polso

STARCK WITH FOSSIL

L'architetto francese Philippe Starck prosegue la sua collaborazione con l'americana Fossil per diffondere, a prezzi davvero accessibili, quanto di meglio il design industriale sia in grado di offrire. Sulla questa punta di vista ogni esemplare della collezione Starck prosegue un lavoro il cui primato deve essere riconosciuto all'italiana Lorenzo Lotto già negli anni Sessanta collaborava con i grandi nomi del design, e che anche oggi continuano un fulgido esempio culturale all'interno dell'orologeria. Il modello fotografato, disponibile in diverse colorazioni, mostra un movimento al quarzo alloggiato in una cassa d'acciaio (37 x 42 mm) collegata a un cinturino in poliuretano.
Molto buona la fedeltà in relazione al prezzo. **130 euro.**

SWATCH NEW GENT LACQUERED COLLECTION-BLUE GREY LACQUERED

Passano gli anni ma Swatch continua a essere un passo avanti rispetto ai concorrenti. Merito di sistemi produttivi quasi totalmente automatizzati, oppure giunti alla possibilità di personalizzare persino la produzione di massa. Ma è dematerializzata questa nuova Lacquered collection nella quale parti del movimento vengono lasciate in colori vivaci prima del montaggio finale. Il tutto è che non si tratta di un'operazione casuale (gli elementi colorati finiscono a caso in orologi con cassa e cinturino di colori diversi), ma viene conservata la possibilità di gestire gli abbinamenti cromatici per evitare il rischio di accostarsi errati. Cassa in plastica trasparente, di 41 mm di diametro, cinturino in silicone. Il prezzo è semplicemente imbattibile **55 euro.**

IL MONDO 24.02.12

di IVANA ZAMBIANCHI

SCULTURA

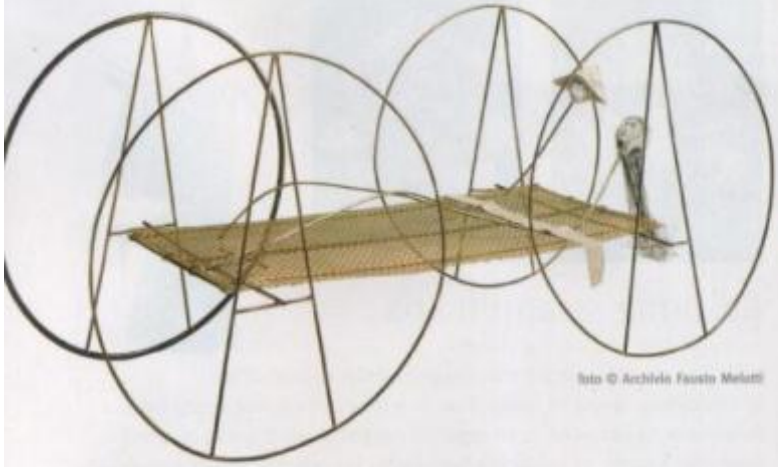


foto © Archivio Fausto Melotti

IL MAGO FAUSTO

a Napoli, fino al 9 aprile

foto © Eredi Ugo Mulas

foto © Archivio Fausto Melotti

In alto, "La sposa di Arlecchino", 1979; qui a lato, "Senza titolo", 1950, e, a sinistra, Fausto Melotti ritratto nel suo studio da Ugo Mulas.

Ha coniugato la tradizione classica con gli interessi per le avanguardie europee, la conoscenza scientifica con una particolare sensibilità musicale, il talento scultoreo con quello di ceramista, la raffinata abilità letteraria con la ricercatezza del disegnatore. Ed è a partire da questa disposizione autenticamente eclettica che il "mago" Fausto Melotti, come lo definì Lisa Ponti, ha potuto rinnovare in profondità il linguaggio plastico, guadagnandosi un posto fra i grandi della scultura del Novecento, al pari di Calder e Giacometti. L'evoluzione del suo percorso artistico è messa in luce nell'antologica allestita al Madre (via Settembrini 79), che presenta oltre 200 lavori, dalle terrecotte ai gessi, alle grandi sculture spesso accompagnate da disegni e bozzetti preparatori. L'esposizione segue uno sviluppo cronologico a partire dai primi lavori degli anni Trenta, ancora legati a un certo figurativismo, ma scarnificato, che già preannuncia la svolta astratta, per finire con le opere di grandi dimensioni dell'ultimo periodo, nelle quali ad assumere sempre maggiore importanza è il vuoto: lavori in ottone o in acciaio cui lo scultore elargisce leggerezza e bidimensionalità utilizzando il materiale come se disegnasse nello spazio. La rassegna propone anche un'ampia selezione dei celebri "Teatrini": piccole scatole in cui sono racchiusi racconti fantastici. Catalogo Electa.
www.museomadre.it

ARTE E FOTOGRAFIA

IL PIEMONTE DI KUDELKA

a Torino, fino all'8 aprile

Dodici immagini panoramiche in bianco e nero di grande formato, realizzate dal celebre fotografo ceco in occasione dei Giochi Olimpici invernali del 2006, vengono esposte per la prima volta alla Fondazione Merz (via Limone 24).
www.fondazionemerz.org

TUTTO MAPPLETHORPE

a Milano, fino all'8 aprile

Alla Fondazione Forma (piazza Tito Lucrezio Caro 1), 178 immagini ripercorrono la carriera di Robert Mapplethorpe, dalle prime Polaroid di inizio anni Settanta fino ai celebri still life e ritratti e agli scatti dedicati al corpo maschile, che il fotografo americano indagò e celebrò come nessun altro aveva fatto prima di allora. Catalogo Contrasto.
www.formafoto.it

LO SPAZIO DELLA SCRITTURA

a Bologna, fino al 6 maggio

Così è intitolata la personale che il Mambo (via Don Minzoni 14) dedica a Marcel Broodthaers, uno dei più influenti artisti belgi del Novecento. In mostra, 50 lavori realizzati fra il 1964 e il 1976 che documentano i temi principali della sua poetica, dal rapporto fra arte e linguaggio al ruolo politico dell'artista, alla critica al sistema dei musei.
www.mambo-bologna.org

DEGUSTAZIONI

foto Matteo Barra

Set da tè in stile marocchino.

LA CERIMONIA DEL TÈ

a Milano, fino all'inizio di aprile

Un viaggio intorno al mondo attraverso i più noti e affascinanti tea rituals in uso nei diversi continenti. A proporlo, la Food Hall de la Rinascente di piazza Duomo, trasformata per l'occasione in una esclusiva sala da tè dove degustare le migliori miscele secondo i cerimoniali di diversi Paesi, dal Giappone al Marocco, dalla Cina alla Gran Bretagna, e con accompagnamento di un menu ad hoc dolce e salato.
www.rinascente.it/foodandrestaurants

22-28 febbraio *Sette giorni con stile*

Primo Piano

Il mondo in una tazza... di tè

In Giappone, la cerimonia del tè è un rituale, segue regole dettate da un'etichetta ben precisa e in tutto dura quattro ore: a partire da oggi, **mercoledì 22 febbraio**, anche a **Milano** si potrà vivere l'esperienza della degustazione del tè. Dove? Alla Food Hall, al settimo piano de ***la*Rinascente**, che per l'occasione – fino ai primi di aprile – è stata trasformata in una **tea hall** dal tono cosmopolita: **dalle 16 alle 18** ogni location offrirà agli ospiti i migliori tè, secondo riti e cerimonili dei diversi paesi, accompagnati da menù, dolci o salati. Così da YN Vineria si potrà gustare il rinomato Pu-Erh, tè cinese della longevità, accompagnato da salumi e formaggi; il tradizionale tè all'inglese sarà offerto da Maio Restaurant che lo abbina ai suoi tipici sandwich, mentre al corner My Sushi va in scena il cerimoniale giapponese della "Spuma di Giada". Un progetto dal respiro internazionale, creato dalla **Tea Stylist Francesca Natali** per *la*Rinascente.
(*photo*: Matteo Barro, styling Francesca Natali)
www.rinascente.it

Fo, il giullare pittore

A Palazzo Reale, una grande mostra con oltre 400 opere del premio Nobel. Al Pac, la nuova performance di Marina Abramović. Gianluigi Colin rilegge la mitologia classica. Cinese o marocchino? Dove gustare i migliori tè del mondo. Cucina giapponese e serate in birreria

Appuntamenti

Dal 24 marzo **Palazzo Reale** rende omaggio a Dario Fo, uomo di teatro e Nobel per la letteratura nel 1997, con la mostra *Lazzi Sberleffi Dipinti*: più di 400 opere che documentano la passione di Fo per l'arte figurativa (p.za Duomo 12, tel. 02.54.913, www.mostradariofo.it. Ingresso: 9 €. Fino al 3/6). Con *The Abramović Method*, l'artista serba Marina Abramović, regina delle performance, presenta al **Pac** una nuova living installation che coinvolge il pubblico (via Palestro 14, prenotazione

Gianluigi Colin, *Mercurio / In God We Trust.*

obbligatoria, tel. 02.54.915. **Fino al 10/6**). Dal **13** al **15**, a **fieramilanocity**, si svolge MiArt 2012, la Fiera Internazionale di Arte Moderna e Contemporanea. Diretta da Frank Boehm, avrà parecchie novità, con grande attenzione agli artisti emergenti e agli espositori internazionali (padiglione 3, v.le Scarampo, www.miart.it. Orari: 12-20, ven. 11-21. Ingresso: 15 €). Dal **13**, alla **Fondazione Marconi** si visita la rassegna *Mitografie*, di Gianluigi Colin, art director del *Corriere della Sera*. Sono esposte 12 opere di grande formato suddivise in quattro gruppi (Venere, Marte, Saturno e Mercurio), per riflettere sul modo in cui la società reinterpreta e rielabora la mitologia classica. Colin attinge immagini dai quotidiani, accartoccia i fogli, li fotografa e li stampa su carta di giornale. Il materiale viene incollato su ulteriori strati di carta; da ultimo l'artista interviene con nuove stropicciature (via Tadino 15, tel. 02.29.41.92.32. Fino al 17/5). Tra i tanti eventi legati al **Salone del Mobile,** dal **17** al **22** (info: www.cosmit.it), lo spettacolo *Design Dance*, al Teatro dell'Arte della **Triennale**, mette in scena voci, corpi e oggetti per raccontare le icone del design (v.le Alemagna 6, tel. 02.72.59.41). Sempre in Triennale, **dal 17 al 22**, si visita la rassegna *Royal Oak 40 Years: from Avant-Garde to Icon*. In collaborazione con *Style Magazine*, celebra i 40 anni del Royal Oak, il primo orologio sportivo di lusso di Audemars Piguet. In mostra cento segnatempo in un'esibizione che mescola design, foto, suoni e video (info: tel. 02.72.43.41). Allo **Spazio Wow**, *God Save Anime* espone quadri e sculture di Sergio Cavallerin che immortalano in modo ironico e dissacrante gli eroi dei fumetti (v.le Campania 12, tel. 02.49.52.47.44. **Fino al 29**).

Locali

Dal tè Pu-erh, la bevanda cinese della longevità, a quello giapponese, con il cerimoniale della "Spuma di Giada". Dall'afternoon tea, secondo l'impeccabile tradizione inglese, al tè in stile marocchino. Dal lunedì al venerdì, dalle 16 alle 18, la **Food Hall** al settimo piano de **La Rinascente** diventa una grande sala da tè cosmopolita (p.za Duomo, tel. 02.88.52.471). Atmosfere modaiole da **Finger's Garden**, in zona Maggiolina, gemello del locale di corso Lodi prediletto da vip e starlette. Attorno a un

Cerimonia del tè alla Rinascente.

laghetto zen, tra tavoli-scultura e aceri bonsai, si gustano piatti della tradizione nipponica rivisitata da Roberto Okabe (via Keplero 2, tel. 02.60.65.44, chiuso dom.). Arredi e luci rétro, schermi al plasma per vedere partite ed eventi: **BirraMi** è un luogo dove gustare decine di birre, sia alla spina sia in bottiglia, insieme a formaggi, salumi, carne e hamburger. Da provare anche il Birramisù, con il caffè sostituito da una Murphy's Stout (via San Gaudino 8, ang. p.za Diocleziano, tel. 02.33.60.28.55, www.birrami.it, mai chiuso).

Personal shopper

Nel cuore del quadrilatero, la stilista umbra **Fabiana Filippi** ha inaugurato una boutique raffinata, sobria ed elegante (140 mq su tre livelli) come lo stile dei suoi abiti e della maglieria in seta e cashmere. Nel progetto di Nicola Quadri, pareti bianco latte e grigio piombo, strutture in legno chiaro e finiture in ottone satinato (via della Spiga 42, tel. 02.76.01.54.35).

Altri appuntamenti a Milano: http://viaggi.corriere.it

Le dritte

Tailor a domicilio: i sarti di My Personal Dresser arrivano a casa o in ufficio, prendono le misure e consegnano camicie e abiti in una settimana (www.mypersonaldresser.it, tel. 02.36.56.08.56).
Motolavaggio: da Motosplash mani esperte lucidano la carrozzeria di moto e motorini, tra gadget a tema e riviste di settore a disposizione dei clienti (via Gardone 22, tel. 02.56.80.82.76).

DA METTERE IN AGENDA

D	1	
L	2	
M	3	Serata da BirraMi
M	4	(tel 02.33.60.28.55)
G	5	
V	6	
S	7	
D	8	
L	9	Tea Time al settimo piano della
M	10	Rinascente (tel 02.88.52.471)
M	11	
G	12	
V	13	Mitografie di Colin alla Fondazione
S	14	Marconi (tel 02.29.41.92.32)
D	15	
L	16	
M	17	
M	18	In Triennale, mostra Royal Oak 40
G	19	Years (tel 02.72.43.41)
V	20	
S	21	
D	22	
L	23	
M	24	Apre la mostra di Dario Fo a
M	25	Palazzo Reale (tel 02.54.913)
G	26	
V	27	
S	28	Cena da Finger's Garden (tel
D	29	02.60.65.44)
L	30	

PESCE

Ba'Cha
Protagonisti baccalà e champagne.
Via Vespucci, 3
0262087214
Prezzo: 30/50 euro
Chiuso a pranzo il sabato e la domenica

Ciro
Nuovo salotto elegante per amanti del pescato.
Via Piero della Francesca, 52
0233600400
Prezzo: 50/80 euro
Chiuso a pranzo il lunedì

Da Giulia
Da provare i crudi di mare, i paccheri ripieni al pesce spada su vellutata di melanzane viola e parmigianina di tonno, zucchine e porro.
Piazza Gramsci 3
0236512177
Prezzo: 40/60 euro
Chiuso il lunedì e a pranzo da lunedì al venerdì

CARNE

BBQ
Grigliería con un menu dedicato alla carne cotta sul barbecue a carbone. Filetti, costate e una fiorentina per appassionati.
Via Sottocorno, 5
02.6003571
Prezzo: 40/60 euro
Chiuso domenica

Osteria del Madrigale
Specialità carne alla griglia, fiorentina e carne di bufala.
Viale Sarca, 73
02.6473102
Prezzo: 35/50 euro
Chiuso sabato a pranzo e domenica

Mangiafuoco Bracerie
Carne cotta su una brace di pietra lavica. Da non perdere il vino toscano «Rosso Mangiafuoco».
Via Carlo Pisacane, 40
02.29522171
Prezzo: 35/70 euro
Chiuso domenica

IL RISTORANTE *Elisabetta Castiglione*

Bon Wei, l'alta cucina secondo la Cina

Piatti sorprendenti fra eleganza e ricercatezza

Non il solito cinese che sa di fritto e di involtino primavera, ma un signor ristorante elegante e raffinato che propone il meglio dell'alta cucina «made in China». Nel menu, articolatissimo e variegato, ci si può sbizzarrire con i veri ravioli («dumplings») di carne, di gamberi o di verdura o con gli involtini di gamberi fritti e al vapore. Tra i piatti di pesce, da non perdere i calamari in salsa di soia nera o i gamberi piccanti alla Kon Pao, il branzino in agrodolce con pinoli e, fra i piatti di carne, le costine di maiale ai cinque aromi. Fiore all'occhiello del ristorante l'anatra pechinese laccata (il piatto a differenza di quanto accade altrove può essere ordinato direttamente al tavolo e non al momento della prenotazione).

Golosi i dolci, dal gelato caramellato con mandorle alle polpette dolci fritte con sesamo. Da provare.

Ristorante Bon Wei
Via Castelvetro, 16.
Telefono 02.341308
La proprietaria è Chiara Wang (foto)
Costo: 50/60 euro
Il ristorante è chiuso il lunedì a pranzo

Mele
La Sidreria
Una locanda dove si pasteggia solo con l'antica bevanda di mele a bassa gradazione alcolica, in versione frizzante o ferma. Formula all you can eat con cucina casalinga.
Via Corelli, 31
02.7496017
Prezzo: 25 euro
Chiuso la domenica

In Rinascente è Tea Time

Dal lunedì al venerdì, dalle 16 alle 18, la Rinascente si trasforma in una grande sala in cui degustare i tè migliori.

Gastronomia
Armandola
Da 60 anni gastronomia ed enoteca tra le più amate del Quadrilatero, con prodotti selezionati della migliore tradizione italiana ora anche ristorante per raffinati eleganti cene.
Via Borgospesso 21, 02.6021657
Prezzo: da 35 euro
Sempre aperto

Colazioni
Moscatelli
Storica enoteca dall'anima bistrot e dal tocco francese dove le colazioni sono un must. Leccornie da pasticceria, cappuccini deliziosi, latte al cacao.
Via Garbaldi 93
02.6554602
Prezzo: da 3 euro
Chiuso la domenica

REGIONALI

Delicatessen
Un design restaurant dove scoprire tutte le specialità tipiche dell'Alto Adige.
Viale Tunisia, 14
0229529555
Prezzo: 25/40 euro
Sempre aperto

Il Capestrano
Quattro sale dedicate alle quattro province abruzzesi per un viaggio nei sapori e profumi della regione adriatica.
Via Pizzi, 14
025693345
Prezzo: 30/50 euro
Sempre aperto

DonGiò
Ristorante a conduzione familiare che propone tanti piatti della cucina calabrese tradizionale.
Via Corio, 3
025511372
Prezzo: 30/50 euro
Chiuso domenica e sabato a pranzo

ETNICI

Soho Café
Atmosfera zen e cocktail a base di sake e zenzero, da gustare con rari maki e squisite tartare nel ristorante giapponese di Franco Hu.
Via Farini, 74
02.6889264
Prezzo: 30/40 euro
Chiuso domenica

Shambala
Una fusione di specialità thai, vietnamita e giapponese nel menu. Fantastici cocktail e il martedì massaggi rilassanti.
Via Ripamonti 337, 02.5520194
Prezzo: 40/60 euro
Chiuso domenica

Asian mood
Il luogo ideale per esplorare l'evoluzione della cucina cinese moderna.
Via R. Sanzio, 22
02.4693206
Prezzo: 30/40 euro
Chiuso lunedì

TI ASPETTIAMO SABATO 25 E DOMENICA 26.

RENORD
Via F. Clerici, 2/4 - angolo Viale Fulvio Testi
Sesto San Giovanni (MI) - Tel. 02 248801
Via Lazzaro Papi, 14 - Milano - Tel. 02 5400091
Via Veglia, 2 - angolo Viale Marche - Milano - Tel. 02 6080494
www.renord.com

CERTOSA MILANO
Viale Certosa, 253 - Milano - Tel. 02 38051200
AUTOMALPENSA
Via Ercole Ferrario, 22/24 - Gallarate (VA) - Tel. 0331 232311
Viale Lombardia angolo Via Grieg, 32 - Saronno - Tel 02 9602455

INIZIATIVE

In Rinascente il tea time è cosmopolita

✦C'È IL TÈ IN STILE MAROCCHINO, DALL'AROMA DI MENTA E ACCOMPAGNATO DAI DOLCETTI DELLA TRADIZIONE ARABA DA BE- STEAK; quello per i più piccoli, con tanto di muffin, da De Santis; il tè all'inglese da Maio Restaurant e quello made in Japan, con il cerimoniale della 'Spuma di Giada', da My Sushi. Senza contare il tea time Mediterranean style da Obikà Mozzarella Bar e il tè Pu Erh della longevità proposto da YN Vineria. O, ancora, l'healthy tea abbinato ai biscotti d'avena al Juice Bar.

Fino ai primi di aprile la Food Hall de la Rinascente di piazza Duomo a Milano si trasforma ogni pomeriggio in una grande sala da tè dal tono cosmopolita, per raccontare un rituale che da secoli prende vita in modo diverso nel mondo. Merito di Rinascente Tea Time, il progetto voluto da Massimo Furlan, food & beverage director del department store, ideato e creato con la consulenza dell'esperta e tea stylist Francesca Natali, che da anni studia l'antica bevanda per farla conoscere nei suoi versatili aspetti e riproporla in chiave contemporanea. E che, per dare a questo luminoso spazio vista Duomo un motivo in più per essere vissuto in tutte le sue variegate proposte del gusto, ha pensato di introdurvi la possibilità di 20 minuti di serenità (questo, in fondo, è una tazza di tè), accompagnati da menu ad hoc dolci e salati. Un po' come accade, sottolinea Furlan, in certi luxury hotel quali il Peninsula di Hong Kong. *(Mariangela Molinari)*

Fino ai primi di aprile, i pomeriggi all'interno del grande magazzino si trasformano in una sala da tè, dove si racconta un rituale che nel mondo è vissuto in modo diverso

BILANCI 3

Nestlè, le sfide da superare

✦ LA PRIMA SORPRESA, ANALIZZANDO I DATI ANNUALI SUL 2011 DEL GRUPPO NESTLÈ, arriva dai quattro Paesi 'cenerentola' di Eurolandia. In Italia, Spagna, Portogallo e Grecia, infatti, la multinazionale elvetica ha riportato, lo scorso anno, una crescita delle sue vendite del 3,7 per cento. Complessivamente il colosso del food and beverage ha registrato nel 2011 profitti netti pari a 9,5 miliardi di franchi svizzeri (circa 7,8 miliardi di euro), mentre il dato complessivo sul mercato europeo ha segnato un balzo in avanti del 5%, inferiore a quello registrato in Asia (+13,1%) e in America (+6,4%), mentre un incremento a doppia cifra è stato messo a segno anche in quei Paesi ritenuti emergenti (+13,3%).

Le vendite, dal canto loro, si sono attestate a quota 83,6 miliardi di franchi, in calo però rispetto al dato della stagione precedente, quando il giro di affari venne chiuso a 104,6 miliardi. Una flessione, quest'ultima, che il management del gruppo ha attribuito in primis a uno sfavorevole cambio con alcune valute straniere, che impattato per il 13,4% sulle vendite, ma anche ad alcune cessioni avvenute, tra cui quella di una quota del 53% del gruppo farmaceutico Alcor passata sotto il controllo di Novartis. La divisione Waters, dal canto suo, ha realizzato un miglioramento delle sue vendite del 5,4%, confermando il buono stato di salute di alcuni suoi marchi leader come S.Pellegrino, Perrier e Acqua Panna.

Profitti in aumento, ma vendite in calo a causa di cambi di valuta sfavorevoli e ad alcune cessioni, tra cui la quota (53%) del gruppo farmaceutico Alcor acquisita da Novartis

Ottimo l'andamento di Nespresso, con volume di vendita cresciuti del 20%, per un valore complessivo superiore ai 3 miliardi di franchi e, di fatto, posizionandosi oggi come uno dei brand guida per la corporation svizzera.

Alla luce di questi risultati, il management di Nestlé si è dichiarato soddisfatto, ma ha pur sempre voluto sottolineare, per bocca del suo amministratore delegato Paul Bulcke, che il 2011 è stato un anno pieno di difficili sfide e che il 2012, a sua volta, non sarà sicuramente un anno semplice.

Gelato, Food, Cultura a Firenze Gelato Festival 2012

www.firenzegelatofestival.it

Dal 23 al 27 maggio si terrà nel capoluogo toscano la 2ª edizione del Firenze Gelato Festival. Il tema di quest'anno, Gelato, Food, Cultura, sarà declinato in alcuni grandi eventi collaterali che porranno al centro la cultura del gelato: da un lato l'attenzione si concentrerà sulla storia del gelato e sul contesto che lo ha visto nascere nella Firenze del Buontalenti, dall'altro se ne ripercorrerà il successo attraverso i macchinari e le metodologie utilizzate per la sua produzione. Per il lato food, il Festival promette di stupire con nuovi gusti e versioni di gelato cocktail di esperti barman e percorsi gastronomici attraverso degustazioni che abbinano gelato e piatti preparati dagli chef più quotati. In programma anche percorsi olfattivi che leghino essenze create da maestri artigiani profumieri con i gusti più trend del gelato. Interessanti iniziative sono previste anche per i visitatori, come i due concorsi speciali: con Gusta, vota e vinci fantastici premi!, che prevede la possibilità di eleggere il miglior gusto del Festival, proclamare il gelatiere dell'estate 2012 e vincere i premi degli sponsor, e Golosamente Gelato!, il concorso che metterà a confronto i visitatori più golosi del Festival. Vince un importante premio chi avrà assaggiato più gusti (a fare fede il numero di card acquistate). Le nuove leve saranno inoltre protagoniste al Firenze Gelato Festival. All'edizione 2012 chi ha da poco deciso di intraprendere la carriera di gelatiere e i giovani diplomati presso le scuole di formazione di gelateria artigianale potranno esibire competenze e idee con un doppio obiettivo: assicurare un avvenire di successo alle giovani generazioni, ma anche garantire che la tradizione vincente del gelato italiano continui a fare scuola nel mondo.

L'Arte del tè alla giapponese

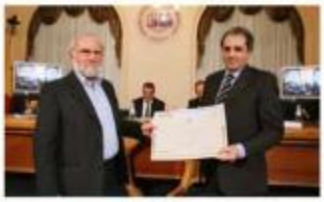
www.larinascente.com - http://www.francescanatali.me/

A fine febbraio l'Associazione Culturale Giappone in Italia ha presentato la suggestiva cerimonia del tè giapponese offrendo un pregiato tè verde Matcha secondo la tradizione. Durante l'incontro è stata altresì presentata La Rinascente Tea Time, evento ideato dalla tea stylist Francesca Natali e dal Food & Beverage Director La Rinascente Massimo Furlan, che da lunedì a venerdì trasformerà alle 17.00 il 7° piano in un'innovativa Tea Hall, proponendo ai clienti il rituale del Tea & Food nelle sue infinite declinazioni. Un'occasione per degustare tè rari e pregiati e meditare su suggestive sperimentazioni per creare nuovi gusti e originali abbinamenti con il gelato.

Nuovo premio per Antonio Cappadonia

www.cronachedigusto.it

Nell'ambito del premio Best in Sicily Cronache di Gusto ha attribuito ad Antonio Cappadonia, apprezzato gelatiere di Cerda (PA) il premio 'Annalisa Sagona', persona che è stata una delle anime di questo riconoscimento, fonte preziosa di informazioni per stilare ogni anno l'elenco dei premiati. Annalisa Sagona è scomparsa alcuni mesi fa ed è sembrato doveroso ricordarla con un riconoscimento che Cronache di Gusto attribuisce a una personalità che si è distinta nel mondo enogastronomico siciliano e la cui fama valica i confini regionali. Ecco la motivazione del premio: "Dall'America o dal Giappone vengono a scoprire i suoi segreti. Lui da un piccolo laboratorio con malcelata maestria parla di territori e prodotti con rarissima competenza studiandone i risultati su quel che produce, o meglio, trasforma. Artigiano di elevata professionalità, difensore di biodiversità, custode di saperi e sapori". Un solo consiglio: andatelo a trovare".



Andrea Valenza, marito di Annalisa Sagona, consegna il premio ad Antonio Cappadonia

DUESUTRE: POCHI GESTI PER UN NUOVO STILE DI GELATO

Un gelato nuovo e innovativo per aspetto, gusto, consistenza e possibilità di abbinamenti da oggi è possibile grazie a "Duesutre", il nuovo preparato di Giuso che consente di creare il gelato a strati. "Duesutre" è un ingrediente in polvere che, con pochi e semplici gesti, garantisce la realizzazione di sottili strati di sorbetto da inframmezzare al gelato classico per offrire una nuova e invitante proposta. Realizzato con ingredienti naturali e un'alta percentuale di frutta, "Duesutre" è disponibile nei gusti Fragola, Lampone, Tropicale e "Caffè" (con Arabica). L'alternanza delle diverse componenti (sorbetto e gelato cremoso) regala la possibilità di assaporare i diversi strati in piacevole mescolanza. Giuso supporta il prodotto con materiale per il punto vendita e una serie di accessori per la preparazione di "Duesutre": la caraffa graduata per diluire con precisione il preparato, uno stampo in silicone per la preparazione degli strati e un vassoio in policarbonato per una più comoda movimentazione degli stampi.
www.giuso.it

In copertina
Anellini al pistacchio salato, Stefano Laghi
Foto di Roberto Sammartini

sommario

APRILE '12

n. 3

10 Pastry Star
Stefano Laghi - Il buono del bello
DI CARLA ICARDI

29 Focus
Tendenza Cupcakes
DI SILVIA D'ANDREA

38 Locali top. Pasticceria Molineris, Carmagnola
DI ANTONELLA BUCCI

46 Locali top dal mondo. Patrick Roger, Bruxelles
DI MARGHERITA TOFFOLON

54 Storie di pasticceria. Il giro del mondo con tè
DI CRISTINA VIGGE

61 Speciale
Gelati & semifreddi
A CURA DELLA REDAZIONE

70 Speciale
Simposio Tecnico Ampi
A CURA DELLA REDAZIONE

77 Scuola di pasticceria. Le monoporzioni
DI DANILO FREGUJA

91 Made in Black. Fragolata
DI MAURIZIO SANTIN

94 Prodotti & tecnologie. Preparati per semifreddi
DI MARINA CACCIALANZA

100 Prodotti & tecnologie/2. Macchine per praline
DI MARINA CACCIALANZA

106 Dolce Business. Whoops!
DI CARLO MEO

116 Qui AMPI
Tipicità e genuinità
DI ANTONIO CAMPEGGIO

Rubriche: 7 Editoriale 112 Eventi e manifestazioni 118 Interviste su fb 118 Spot 127 Inserzionisti 128 Dietro le quinte

IL PASTICCERE 04.12

DI CRISTINA VIGGÈ
FOTO DI MATTEO BARRO

IT'S TEA TIME AL 7° PIANO DELLA RINASCENTE DI PIAZZA DUOMO. DOV'È POSSIBILE SCOPRIRE L'ARTE DEL TÈ NEL MONDO SOTTO L'OCCHIO VIGILE DELLA DORATA MADONNINA. UN FORMAT DI GRANDE ATTUALITÀ. ANCHE A MISURA DI PASTICCERE

IL TÈ VA AL TOP. ENTRANDO ALLA CORTE MILANESE DELLA RINASCENTE DI PIAZZA DUOMO E SALENDO AL SETTIMO PIANO. Che da food floor si trasforma in un'esclusiva tea hall diffusa, dove sperimentare il giro del mondo in tiepidi sorsi. In pratica? Tutti i giorni, dal lunedì ai venerdì, scatta il "Tea Time": dalle 16 alle 18, ogni singola location tematica diviene un piccolo tempio capace di celebrare il nobile figlio della camellia sinensis, secondo diversi rituali e cerimoniali. Per un affascinante viaggio attraverso quelle culture e tradizioni da sempre legate all'aristocratico infuso. Offerto sia in purezza sia a corredo di sfiziosità dolci e salate, studiate in una serie di menu ad hoc. Per una proposta metropolitana, cosmopolita e contemporanea, che sdogana il tè dai salotti del lusso per presentarlo nella sua essenza più versatile ed eclettica. Un progetto ambizioso, voluto dal food & beverage director Massimo Furlan e reso possibile grazie alla consulenza di un'esperta tea stylist come Francesca Natali di ArtedelRicevere.

SUGGESTIONI ORIENTALI

Si chiama Gong Fu Cha. Letteralmente: "Tante di fare le cose bene". Ed è cinese il rito che vuole il tè servito su un vassoio-battello in legno. Fra bollitori, tazzine e teiere Yixing. A mandarlo in scena? Il Bar, charmant zona lounge caratterizzata da ampie vetrate affacciate su guglie e Madonnina. Un'oasi rilassante e luminosa, che elegge a protagonisti Oolong poco fermentati come il floreale Milky Jade o fortemente tostati come L'Orangerie, dalle deliziose nuances agrumate. Da sposare a una crema catalana o a un Matcha Bonnet, budino di crema, mandorle e tè verde mentre un bocciolo di tè bianco si schiude al contatto con l'acqua, dando vita a un raffinato flower ritual. Ma la Cina sconfina e conquista anche la Vineria YN, comice noir per preziosi Pu-erh, i tè della longevità. Che invecchiano come il vino e che sono salutari, grazie al loro basso contenuto di teina e alle loro virtù disintossicanti e riequilibranti. Ideali compagni di salumi, formaggi e torte al radicchio rosso. E per una tappa in Giappone? Il passo è breve. Basta accomodarsi da My Sushi, dove scorrono tè verdi

Storiedi
pa.
stic
ce
ria
56
IL PASTICCERE

made in Japan: lo iodato Sencha, il tonico Genmaicha e il fragrante Houjicha. Accompagnati da maki, sashimi, snack zen e golosità in perfetto stile nipponico. Arabeggianti atmosfere, invece, avvolgono Be-Steak, che si apre all'universo della pasticceria svelandosi fra i profumi mediorientali del tè Jardin de l'Alhambra, con ananas e menta, e del Jardin de Mogador, rinfrescante e ingentilito dalla rosa. A fare da irresistibile contorno? Ricche cake con frutta secca e candita, nonché mielosi dolci della tradizione marocchina.

AROMI MEDITERRANEI

È delicato e persistente. Detossinante e dissetante. Il suo nome? Amalfi. Un tè Oolong ad alta ossidazione, impreziosito dalle solari scorze dei limoni della Costiera. Proposto alla mediterranea maniera da Oblikà Mozzarella Bar, che serve pure il Pai Mu Tan (Peonia Bianca), dal carattere selvaggio, dal liquore fruttato e dalla personalità decisa, e il Darjeeling 2nd Flush Makalabari Estate, "lo champagne dei tè", dai toni ambrati, dai sentori di mandorla acerba e dalla facile bevibilità. Amabili complici di tarte tatin, tiramisù e crostate alla crema e lamponi. E per una pausa rigenerante? Si approda sull'isola dello Juice Bar. Dove sorseggiare il digestivo Source Vital, ricetta thai che contempla fra gli ingredienti la radice di zenzero; il corroborante e nutriente Matcha Latte e la Tisana Minceur, un'erba mate dalle note di pompelmo e agrumi, drenante e leggermente energizzante. Da abbinare a brownies e biscotti. Che spiccano, insieme a soffici muffin e a ghiotte tartine, anche nel tea-menù della panineria De Santis, paradiso dei più piccini. A cui sono dedicati sia piacevoli infusi arricchiti da vaniglia e fragoline di bosco o da pesca e albicocca sia il Kir Royale, a base di frutta essiccata e karkadè, rubiconda bevanda figlia dei fiori dell'hibiscus. Infine, per un five o'clock tea ci si può sedere al ristorante Maio, inglese regno per tè neri aromatizzati con olio di bergamotto o con li-

quirizia, guaranà, ginseng, pepe rosa e spezie. Pronti a duettare con classici sandwich, madeleine, Sacher, plumcake, torte di carote e torte di limone con pistacchi e morbida meringa. E se il tè lo si volesse acquistare? Nell'area food market trova spazio il Tea Corner ArtedelRicevere. Un angolo chic progettato da Marco Bonelli di BAM Design, scrigno per fogle pregiate e fini accessori.
www.artedelricevere.com

NEL TÈ L'ARMONIA DEL SÈ

Richiede gesti eleganti. E massima cura per il dettaglio. È il rito nipponico del Cha No Yu, secondo cui servire una tazza di tè sublima in un'intima esperienza di empatia con la natura e con l'altro. "Si tratta di un momento di comunione fra padrone di casa e ospite - spiega Alberto Moro, presidente dell'associazione Giappone in Italia - Ma non è una fuga dal mondo, bensì una dimensione da reiterare nella quotidianità". Insomma, un rituale spirituale, polisensoriale e di grande sincretismo culturale che si eleva a stile di vita. Seguendo i principi di armonia, rispetto, purezza e tranquillità, enunciati nel XVI secolo da Sen No Rikyu, codificatore del cerimoniale. Che ha una durata di circa quattro ore, in cui si deve stare quasi sempre inginocchiati. E in cui viene preparata la Spuma di Giada, utilizzando un tè Matcha in polvere dal colore verde intenso e un apposito frustino in bambù, che permette di ottenere una bella schiuma green. Un'operazione fatta di precisione e di attenzione, eseguita da un maestro esperto di ikebana, di poesia e di arti calligrafiche. Un uomo (o una donna) sapiente, che deve conoscere come si accendono incensi e carboni nonché usare un linguaggio forbito. Affinché tutto avvenga alla perfezione.
www.giapponeinitalia.org

IL PASTICCERE 04.12

Dr. Schär insegna a cucinare per i celiaci

Dr. Schär Foodservice invita tutti i ristoratori d'Italia a partecipare a corsi di formazione sulla celiachia e sulla ristorazione senza glutine, sensibilizzando e informando su cosa vuol dire cucinare in assoluta sicurezza offrendo un menu dall'antipasto al dolce, e ovviamente sul suo network di locali gluten free DS Pizza Point. I corsi di formazione hanno luogo in tutta Italia, sono tenuti dalla Nazionale Italiana Pizzaioli e da una dietista di Dr. Schär, e riconosciuti dall'Associazione Italiana Celiachia per l'inserimento nel Network AFC, Alimentazione Fuori Casa. La partecipazione è gratuita, ma l'iscrizione è obbligatoria. Per il calendario eventi e i contatti, www.drschaer-foodservice.com.

La Rinascente, è l'ora del tè

Per due mesi la Food Hall al settimo piano de La Rinascente di piazza Duomo a Milano si è trasformata in un'unica, grande sala da tè cosmopolita. Tutti i locali che compongono la Food Hall, infatti, tra le 16 e le 18 hanno offerto una particolare variante dell'ora del tè, accompagnata da un menu ad hoc dolce e salato: da Be-Steak è stato servito il tè in stile marocchino, da De Santis il tè per i più piccoli, al Bar il rito del tè in Cina, al Juice Bar l'Healthy tea, al Maio Restaurant il tè all'inglese, da My Sushi il tè made in Japan (nella foto, la suggestiva cerimonia del tè che ha lanciato l'iniziativa), all'Obikà Mozzarella Bar il tea time Mediterranean style e, infine, alla YN Vineria il tè Pu Erh della longevità. Il progetto Tea Time è stato voluto da Massimo Furlan, food & beverage director La Rinascente, e ideato e creato con la consulenza dell'esperta di tè Francesca Natali.

Superbe, asparagi ed erbette a fumetti

Superbe, la manifestazione dedicata alle prelibatezze primaverili del territorio trevigiano, compie 25 anni e decide di festeggiarli regalandosi una novità: Asparago Bianco di Cimadolmo Igp ed erbette spontanee saranno i protagonisti di fumetti disegnati ad hoc. Grazie alla collaborazione degli ideatori del Treviso Comic Book Festival, il gruppo Superbe organizzerà alcuni appuntamenti dedicati ai prodotti di stagione in abbinamento ai fumetti. Il momento clou di ciascuna serata sarà quello in cui il fumettista di turno presente in sala interpreterà il piatto Superbe in una vignetta elaborata dal vivo. Le serate si terranno presso i ristoranti coinvolti nella manifestazione, che si tiene a maggio: Casa Brusada, Locanda Dussin, Al Sile, Da Domenico, Villa Castagna, Al Bacareto.

• a cura della **redazione**

News•link

Stile • Mondo • Eleganza • Legno

Prada Phone by LG 3.0

È finalmente arrivato in Italia il tanto atteso smartphone di design nato dalla collaborazione con un brand premium. La semplicità chic che caratterizza PRADA si combina con l'innovativa tecnologia di LG, creando un modello di eleganza ed efficienza esemplificato dal luminosissimo display touchscreen e la prestigiosa lavorazione Saffiano di PRADA sul retro, oltre all'interfaccia utente personalizzata PRADA. Il tutto con un incredibile spessore di soli 8.5 mm, una scocca minimale e rifiniture in nero classico completano lo stile raffinato del dispositivo.

www.pradaphonebylg3.com

150 anni di Ladurée

Cresciuta al ritmo dell'evoluzione del quartiere parigino de La Madeleine, in cui è nata nel 1862 come panetteria per poi reinventarsi come deliziosa sala da tè nove anni dopo, in seguito a un incendio, Ladurée è la testimone dello stile e de l'art de vivre alla francese. Madre di specialità golose e originali come i croissant alle mandorle e i vol-au-vent, ma soprattutto del celebre macaron parigino la cui mini-collezione è cresciuta nel tempo – e in particolare negli ultimi dieci anni – spaziando dai classici gusti mandorla, cioccolato, caffè e vaniglia a quelli più originali come i gusti melone o campari, conquistando tutto il mondo!

www.laduree.fr

laRinascente Tea Time

© styling Francesca Natali
photo Matteo Barro

Dal 22 febbraio ai primi giorni di aprile un'esclusiva tea hall si farà spazio nello store laRinascente di piazza Duomo a milano, lo scopo è mostrare il mondo attraverso un rito millenario: la degustazione del tè. Un progetto innovativo ideato per laRinascente dalla Tea Stylist Francesca Natali. Ogni giorno, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, la Food Hall al settimo piano si trasformerà in una grande sala da tè cosmopolita, diventando un luogo all'insegna dell'eleganza, dove poter gustare i migliori tè del mondo – dal Giappone all'Inghilterra passando per la Cina e il Marocco – con i loro rituali originari. Momenti affascinanti da accompagnare alla degustazione di menu appositamente creati.

www.larinascente.it
www.artedelricevere.it

Diners Club INTERNATIONAL

Mercedes-Benz Perfume

Sbarca anche in Italia Mercedes-Benz Perfume, la prima fragranza maschile firmata dalla Stella e realizzata dal famoso profumiere Olivier Cresp (Firmenich). Una fragranza maschile moderna e unica, frutto della ricercata armonia tra eleganza e innovazione, tra le delicate nuance di legni pregiati e una freschezza floreale. Capace di evocare potenti memorie olfattive grazie al suo mix caldo e speziato di pepe Bourbon, noce moscata, violetta e resina di galbano oltre a legno di cedro americano, erba di vetiver e patchouli. Non manca una nota rinfrescante conferita dal bergamotto calabrese, dall'essenza di limone e dal mandarino italiano.

www.mercedes-benz.it

DI ANTONIO LODOVICO SCOLARI E CHRISTIAN PIZZININI

LOCALI E RISTORANTI

L'ingresso e sala di lettura della pasticceria più chic di Milano. *Nel riquadro:* Galdina, *al centro*, con due allieve dei suoi corsi.

MILANO

A scuola di pasticceria

Metti un antico cortile nel cuore di Milano. Al centro, una casa-salotto, dove Galdina della Seta, diplomata pasticciera nel 1990 al Cordon Bleu di Parigi, sforna piramidi di cioccolato, crostate, biscotti alla nocciola e allo zenzero, cheescake, crumble e meringhe. Galdina tiene anche corsi (base, per imparare i rudimenti delle frolle e delle creme, e avanzato) ogni martedì-mercoledì-giovedì dalle 19 alle 22. Da prenotare con anticipo, visto il successo che stanno riscuotendo per via della bontà e dell'atmosfera chic. Unica cosa da portare è il grembiule. Costo: 180 euro per le tre sere, comprensivi di cena-buffet. **Galdina pasticceria, cortile di via Terraggio 9, Milano. Tel. 02.89073280. www.galdina.com**

NAPOLI

Japan style all'ombra del Vesuvio

La cucina nipponica più raffinata si gusta al *Romeo Sushi bar & restaurant* di Napoli. Lo chef Keisuke Aramaki, unisce la tecnica e il gusto orientale a quello italiano, creando armoniose e gustosissime combinazioni culinarie. Elegante e informale, negli arredi trionfa il design dove si nota la particolare attenzione per i dettagli: si può cenare al grande bancone in marmo arabescato attraversato da una singolare fontana, oppure ai tavolini, tra luci soffuse e giochi di colore. Preziosa e ricercata è la *mise en place* con bacchette di avorio, ebano e argento, porcellane e cristalli moderni. **Romeo hotel, via Cristoforo Colombo 45, Napoli. Tel. 081/0175001 www.romeohotel.it**

Particolare dei tavolini al Romeo Sushi bar & restaurant di Napoli, dove tra luci e colori soffusi si mangia il vero sushi.

TORINO

I profumi di una volta

Al *Ristorante Consorzio* di Torino lo spirito è quello delle osterie del tempo che fu, ma la cura per ricette e materie prime declina verso il ristorante. Ingredienti *Slow Food* da tutta Italia per piatti gustosi come il brasato di Fassone al vino Ruchè.

Ristorante Consorzio, via Monte di Pietà 23, Torino. Tel. 011/2767661 www.ristoranteconsorzio.it.

ROMA

Carni e verdure bio

Al Queen Energy di Roma, la cura e la ricerca costante degli ingredienti più sani è al primo posto. Il proprietario, l'attore Danny Quinn, propone piatti biologici, vegetariani, vegani ma anche le migliori carni italiane.

Queen Energy, via di San Basilio 66, Roma. Tel. 06/45439517.

MILANO

Un tè tra le guglie

Fino ad aprile, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, il settimo piano della *Rinascente* a Milano diventa una sala da tè. Tra stuzzichini dolci e salati si gustano gli infusi più raffinati come il tè verde *Matcha* o il cinese *Pu-Erh* che matura come un vino e si accompagna a salumi e formaggi. **Rinascente, piazza Duomo, Milano. www.rinascente.it.**

Pizza

GEMELLI—Fabulous pizza made by the Falcone family, originally natives from the Amalfi coast, this is the place that has taught the world how to make pizza. The house speciality is the "Gemelli pizza": tomatoes, mozzarella, mushrooms, eggs and chilli pepper. Other dishes, all of Mediterranean origin, are also available. Their signature dessert is "cassata", a typical delicacy from Southern Italy. Closed on Sat. €€. Via della Torre, 1. T: 02 2619809. M1 Turro. **Off Map**

SPONTINI—Renowned for its outstanding sliced pizza topped with tomatoes, mozzarella and anchovies. Soft with a crisp base, the pizza is baked in a wood-fired pizza oven. Owned by Massimo Innocenti, it has been a favourite with pizza fans since the '50's. Closed on Mon. Other branches can also be found in via Marghera, via Cenisio and in viale Papiniano. €. No credit card. www.pizzeriaspontini.it. Via G. Spontini, 4. T: 02 2047444. M1 Lima. **Off Map**

Tasting Experience

AM BIRRA&CUCINA—Set in a warm, Nordic atmosphere, this restaurant, in partnership with a brewer of some of the best quality raw beer in the world, features home-cured cold cuts, light fries, cheese fondue, great meat grills, skewered chicken, and original Vienna sausages as well as a number of high-quality, beer-based drinks and more. The establishment also offers 150 home-brewed beers from several of the best breweries in the world plus an assortment of 12 different home-baked breads made with whole meal flour and natural yeast. Closed on Sunday. The kitchen is open from 7pm to midnight. www.ambirraecucina.it. Via Tertulliano, 38. T: 02 55184989. M3 Lodi. **Off Map**

CAFFÈ LETTERARIO—Located inside the Teatro Grassi and its 17th century cloisters, restored to their former glory following in-depth restructuring work, the Caffè Letterario, run by Sotis Events, offers its customers a catering service 7 days a week. In addition to being available for business lunches, tempting happy hours and delectable Sunday brunches, it is also open to the public during the performances held at the Fondazione Piccolo. Via Rovello, 2. T:02 72333505. M1 Cairoli. **Map E3**

CAFFÈ VERGNANO—A combination of old-world Italian elegance and contemporary taste and design. The secrets of its success: the highest quality coffee beans are purchased directly in their places of origin and roasted according to rigorously traditional methods. The ideal place to get to know and appreciate not only the aroma of real Italian coffee but also a variety of unusual food. Open Mon-Sun 7am-8pm. www.caffevergnano.com. Via Speronari, 3. T: 02 86996858. M1-M3 Duomo. **Map F5**

CALIFORNIA BAKERY—A corner of America where you can relax and take a break from the hustle and bustle of city life and taste typical specialities prepared with only the finest ingredients. Goodies on offer inc homemade cheesecake, muffins, apple pie, stuffed bagels and doughnuts to delight your palate either at breakfast or lunch. Also available, fabulous savoury quiches of all types. A warm welcoming atmosphere offset by shabby chic furnishings and an open oven. Different menus served at different times. Several locations (via Larga, 19; piazza Sant'Eustorgio, 4; viale Premuda, 44; via Verziere corner of via Merlo, 1). Open Mon-Fri 8am-midnight; Sat 9am-midnight. Reservations for brunch on Sat and Sun. www.californiabakery.it. Piazza Sant'Eustorgio, 4. T: 02 39811538. M2 Porta Genova FS. **Map E7**

EATALY—A fabulous tasting and purchasing experience. A branch of the famous Turin shop, Eataly offers customers several of the best artisanal and organic products on the market. Based on the philosophy of Slow Food, it guarantees a selection of healthy, environmentally sustainable and socially responsible products. A real haven for food lovers. Open Mon-Fri 10am-8pm; Sat 10am-8.30pm; Sun 10am-8pm. www.milano.eataly.it. Eataly c/o Coin. Piazza V Giornate, 1. T: 02 92870066. **Map H5**

JOE CIPOLLA—Choose your meat directly from the meat counter and have it cooked over a charcoal fire, for a really special, unique flavor. An array of house specialities: cold cuts and cheese produced by small local manufacturers; a wide variety of meat from the best pastures: charcoal-cooked rice, bruschette made with home-baked bread, char-grilled onions and lots of other specialities cooked directly over a charcoal fire; "homemade" desserts and pasta and an excellent selection of fine wines. Closed on Sunday. The kitchen is open from 7pm to midnight. €€€. www.joecipolla.it. Two locations: via Vigevano, 33. T: 02 5811436 3. M2 Sant'Agostino. **Map D7** and via San Marco, 29. T: 02 45488837. M2 Moscova. **Map F2**

JUICE BAR—This new establishment, situated just a stone's throw from the Duomo, is the natural antidote to the hustle and bustle of everyday city life. It enables you to rediscover the pleasure of a healthy break: from smoothies to yoghurts, all made while you wait, this corner is likely to give you the necessary energy to face the frenetic rhythms of a city that is constantly on the go. Open daily 7am-22pm. www.juicebar.it. Via Agnello, 18 corner of via Hoepli. M1-M3 Duomo. **Map G5**

LUINI—A Milan institution since 1948, the original bakery exists since 1880. At this stand-up counter near the Galleria, you'll have to elbow your way through a throng of well-dressed patrons to purchase the house specialty: "panzerotto", a pocket of pizza crust stuffed with all sorts of ingredients, including the basic cheese-and-tomato. Service is quick and efficient, with buns, drinks and cakes. Open Mon 10am-3pm; Tues-Sat 10am-8pm. www.luini.it. Via Santa Radegonda, 16. T: 02 86461917. M1-M3 Duomo. **Map F5**

MAMA BURGER—"The best burger in town": this is the perfect place to enjoy a real hamburger, either during your lunch break or at dinner (but also for a nighttime snack), in perfect American style. Its minimalist décor and cosmopolitan atmosphere act as a backdrop to delectable, genuine, underground cuisine made from only the freshest ingredients. Its open-space kitchen and glass-fronted windows overlooking piazza della Repubblica convey a trendy, welcoming atmosphere. To stay or to go, open daily from 11 am to 2 am. www.mamaburger.it. Via V. Pisani, 14. T: 02 67075379. M3 Repubblica. **Map G2** • Via Agnello, 18. M1-M3 Duomo. **Map G5**

MAMA KITCHEN —Though recently inaugurated, this restaurant is already a cult destination for

Tea Time at La Rinascente

The Food Hall of piazza Duomo's renowned department store becomes an exclusive tea room, to tell the story of the world through tea tasting sessions. An innovative idea by Tea Stylist **Francesca Natali** (see photo). Every day, from Monday to Friday, from 4pm to 6pm, the Food Hall on the 7th floor is transformed into a large tea room where visitors can taste the best tea blends and experience the most characteristic tea rituals, such as, for example the Moroccan tea ceremony scheduled to be held on 7 June. In addition to tea, visitors can also sample an ad hoc menu of sweet and savoury treats, in discovery of sophisticated pairings of flavours and unusual delicacies. www.artedelricevere.com

© MATTEO BARRO

It's tea time

Dal 22 febbraio in Rinascente per gustare tutti i tè dal mondo. Fotogallery

SCOPRI LE NOVITÀ
ESPANDI

Giulietta
NUOVO 1.4 TB 105CV DA 15.950 €
È NUOVO GPL TURBO 120CV
AL PREZZO DEL BENZINA

Tra una sfilata e l'altra a New York si va da Dean & Deluca o nella Whole Foods Market, paradiso del biologico; a Londra si sale al Fifth Floor di Harvey Nichols o si sceglie Fortnum & Mason; per Parigi basta nominare la Grande Epicerie del Bon Marché.

Finalmente anche a Milano ci si può accomodare direttamente sotto le guglie del Duomo, nella Food Hall della Rinascente dove, dal 22 febbraio e tutti i giorni dalle 16 alle 19, prende vita il Tea Time, una cosmopolita "sala da tè diffusa" che celebra il rituale del tè nel mondo accompagnandolo con uno sfizioso e raffinato menu dolce e salato. Tea Time è un innovativo progetto di Francesca Natali, tea stylist milanese e consulente di settore che, insieme al Food & Beverage director del magastore milanese Massimo Furlan, ha studiato questa speciale formula per far vivere le diverse location food - come all'estero - anche nella fascia pomeridiana.

«Quello del tè è un mondo pieno di storie diverse, ogni tazza racconta una storia, un'esperienza di vita» dichiara Francesca, «ed è incredibile pensare ciò che una bevanda di oltre 5000 anni può trasmettere e insegnare alle persone».

È così che da Nato si può ordinare il più tradizionale Royal Afternoon Tea britannico accompagnato da madeleine, sandwiches e un flûte di champagne Moët & Chandon; al Bar il rito diventa quello cinese con un Milky Jade oolong abbinato al Matcha Bonnet, un goloso budino di crema, mandorle e tè verde giapponese; mentre alla Vineria YN il tea time diventa da intenditori con una lista che offre Pu-erh crù, tè della longevità capace di invecchiare come un vino d'annata, servito con una selezione di salumi, oppure un Tea Cake green tea abbinato a una selezione di raffinati formaggi.

È davvero finita l'epoca del tè per signore : oggi si apre la nuova stagione del piacere maschile «perché, ricordiamolo, nella storia il tè è la bevanda degli uomini».

ph. Matteo Barro / styling Francesca Natali

Roberta Rotta

Pubblicato
21 febbraio 2012

Giulietta
VALORE NEL TEMPO

Related content

News
Aperitivo a Palazzo Reale
Il nuovo appuntamento milanese

News
Ozmo al Museo del '900
Pre-giudizio universale

VOGUE.IT 21.02.12

AGENDA

Un tè in Rinascente, per raccontare il mondo

Il rituale del tè, accompagna da secoli la vita e le tradizioni di molti popoli del mondo. Dalle delle cinque della Regina Elisabetta al tè nel deserto.
Per celebrare questa bevanda nella sua multiforme varietà, La Food Hall del La Rinascente al piazza Duomo a Milano diventa un'esclusiva **tea hall**.

Ideato dalla Tea Stylist **Francesca Natali** e fortemente voluto da **Massimo Furlan**, Food & Beverage Director, il progetto **Tea Time** trasformerà il settimo piano dello store in una grande sala da tè dal tono cosmopolita, dove si possono degustare i migliori tè, e vivere i più affascinanti e venerati **tea rituals**. Ogni giorno, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, a partire da 22 febbraio.

Ogni rituale sarà accompagnato da un mix di tè, dolce e salato, per scoprire insieme accostamenti di sapori e preparazioni etniche.

L'**appuntamento inaugurale** è il 21 febbraio, alla presenza della signora **Tomoko Ohashi** dell'Associazione Culturale Giapponese in Italia, presso Mari Restaurant (su invito, ore 17.30).

Mentre dal 22 febbraio fino al primo di aprile, ciascuna location della food hall si trasformerà ogni pomeriggio in una sala da tè, presentando il tea time secondo rito e cerimoniale diversi. Dal tè alla menta in stile marocchino al tè cinese della longevità, "che invecchia" come un vino d'annata, al tè per i salutisti, Healthy tea, a quello che piace ai bambini con contorno di muffin.

LG

Cerca nel blog

I più letti
1. Design for life - Sopravvivo Philippe Starck, su Rai3 un spazio dedicato al design
2. Bianco, Grigio e Marrone per, appartamento a Milano con la street art
3. Pole position per il design, all'autodromo di Monza scelti da non perdere
4. Fulles Milano da Fulles-pizzo Vezzoli, il Polo nel 2013 Museum di Prada
5. Una giornata contro la chiusura del Manicomio Italiano di Aversa(NA)

Categorie
Architettura
ARTE
BAMBINI
CONCORSI
DESIGN
ECO-SOSTENIBILITA'
ENOGASTRONOMIA
FESTIVAL
FIERE
FOTOGRAFIA
IN EVIDENZA
INNOVAZIONE
INSTALLAZIONI
MODA
MOSTRE
MUSICA
PER IL SOCIALE
PRESS
PRESENTAZIONI LIBRI
SCUOLE
SEMINARI E WORKSHOP
SHOPPING
VACANZE
VIAGGI
VENDITE SPECIALI E SCONTI
VIDEO

Ultimi commenti
Tag Cloud
architettura Arte arte contemporanea concorsi design fotografia Milano mostra Mostre Natale Parigi regali di natale Roma sconti solidarietà teatro televisione Torino Triennale vendita speciale workshop

I blog di AtCasa
Archivio articoli
marzo 2012
gennaio 2012
dicembre 2011
novembre 2011
ottobre 2011

YOOX.COM MODA & DESIGN DIESEL MARC JACOBS RAF SIMONS BLUMARINE SHOP NOW

Un giro del mondo con il tè: appuntamento Tea Time alla Rinascente

indietro 1 avanti

Credits: foto di Matteo, styling di Francesca Natoli

Un giro del mondo degustando i migliori tè, accompagnati da delizie abbinate ad arte e immersi in un'atmosfera speciale. Succede al VII piano della Rinascente di piazza Duomo a Milano, dove a partire da mercoledì 22 febbraio tutti i giorni dalle 16 alle 18 sarà Tea Time.

Alla bevanda ricavata dalle foglie della *Camelia sinesis* è infatti dedicato un progetto decisamente originale, creato con la consulenza di Francesca Natoli, tea stylist e una dei massimi esperti italiani in tema di tè. Fino ai primi di aprile, questo appuntamento quotidiano trasformerà la Food Hall in una sala tè cosmopolita, dove degustare e vivere l'esperienza del tè come rituale e come elemento culturale.

Gli otto ristoranti ospiteranno un tea time differente. A cominciare dal più classico british mood, ricreato da **Maio Restaurant**, dove il tè pomeridiano si accompagnerà a sandwiches. Da **Be-Steak** si degusterà il tè marocchino alla mente con dolcetti arabi,**Il Bar** diventerà lo scenario del rituale del tè cinese e sempre in Cina si resterà da **YN Vineria** che proporrà il tè Pu Erh della longevità, eccezionalmente abbinato al salato di salumi e formaggi **My Sushi** è lo scenario ideale per il tè giapponese con il cerimoniale della Spuma di Giada, mentre da **Obikà** il tè torna nell'area mediterranea. Per tutti i salutisti al **Juice Bar** sarà possibile degustare *healthy tea* abbinato ai biscotti d'avena. Infine, spazio anche ai piccoli, che magari accompagneranno mamma e papà in questo viaggio sensoriale: per loro **De Santis** preparerà un infuso abbinato a golosi muffin.

20 Febbraio 2012
alias maria_tatsos

CONDIVIDI Mi piace Tweet 4 +1 0

VEDI ANCHE...

IN CUCINA

A cena con Oldani da Eat's
GOURMET

Le ricette svuota frigo
GOURMET

Ricette stellate con le mele
GOURMET

Cin cin in love
GOURMET

Food & love design
GOURMET

Dolci d'amore
GOURMET

CERCA NEL SITO CERCA NEL FORUM
vai >

SORELLE d'Italia LE 15 PROPOSTE DEL LIBRO BIANCO DI SORELLE D'ITALIA

YOOX.COM MODA & DESIGN
accessori
borse
calzature
denim

Look
Quali sono i nuovi must have della bellezza. Quelli che trovi solo qui.

Virtual Makeover
Gioca con la bellezza e cambia look come la tua star preferita

YOOX.COM
COLLEZIONE PRIMAVERA ESTATE ANTEPRIMA

2012 3ª Edizione
Compila il questionario e diventa giurata del Gran Premio delle Lettrici!

Clicca & compra
Dove acquisto, qui e ora, quello che va di moda? Solo qui.

Nuovi riti (lenti)

Alla Rinascente di Milano torna il rito del tè. Dal mondo.

speciali

Calcoli e previsioni nella sezione Oroscopo.

Guida al design: brand, prodotti e designer.

Marie Claire Travel: viaggiare al femminile.

Marie Claire Maison: l'ispirazione è di casa.

© courtesy photo

TEA TIME

Mi piace Tweet 0

LOCALI

Mercoledì 22 Febbraio 2012

Il centro di Milano torna a occuparsi di ritualità. A pochi passi dal tempio della Milano da bere, il rinnovato Zucca, **la Rinascente** porta il tea time.

Al settimo piano del concept store ha inaugurato (e proseguirà fino a inizio aprile) il rituale del tè con pregiate foglie provenienti da tutto il mondo. Le cinque del pomeriggio diventano così il momento di slow food che **Massimo Furlan**, direttore del food&beverage de La Rinascente, ha fortemente voluto e per cui ha scelto l'occhio e la discrezione della tea stylist **Francesca Natali**: insieme hanno mappato il mondo con i tè più esclusivi e li hanno portati a Milano.

L'appuntamento sarà ogni giorno dalle 16 alle 18 nella Food Hall che a seconda del tipo di tè e della sua provenienza, cambierà aspetto e ispirazione. L'inaugurazione ha visto il tocco di **Tomoko Ohashi**, dama silenziosa che ha portato il rito del **tè giapponese** in Italia, ma non solo Oriente anche classici da omaggiare, come il tè all'inglese completo di mini-sandwich (presso il *Maio Restaurant*).

Addio colazioni di lavoro e sour drink ghiacciati. Torna il salotto buono prima del tramonto.

Manuela Ravasio

ENFANTS
Speciale shopping per i più piccoli

YOOX.COM
COLLEZIONE PRIMAVERA ESTATE

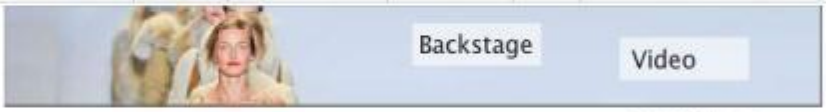
Esclusivo
Non solo moda: i migliori servizi

Cucina
Divertiti in cucina con le nostre ricette

marie claire promotion

video

MARIECLAIRE.IT 22.02.12



Blog Cucina

22.2.2012

L'arte del tè: appuntamenti da gustare

Scritto da **Mari Mollica** in **Eventi golosi** | **Permalink**

La suggestiva cerimonia del tè giapponese, con la signora Tomoko Obashi (Associazione Giappone in Italia) che offre un pregiato tè verde Matcha durante la presentazione dell'iniziativa

Come si beve il tè nel mondo? Non è solo una questione di miscela. Dall'infusione alla tazza, il "tea time" ha le sue regole. La pausa delle cinque è un vero e proprio Credo. Che vuole il suo rito. O meglio, **i suoi riti, che cambiano da Paese a Paese**. Tutti da provare, in un giro del mondo virtuale senza muoversi da Milano.

Dal 22 febbraio fino ai primi di aprile, la food hall della Rinascente si trasforma in una sala da tè, coinvolgendo diversi locali della città che avranno il proprio cormer a tema.

Così da Be-Steak si può assaporare **il tè in stile marocchino** dall'inconfondibile aroma di menta insieme ai dolcetti della tradizione araba; il Bar dà vita al **rituale del tè cinese** eseguito sul battello di legno con gesti delicati e precisi, mentre YN Vineria si dedica al **rinomato tè Pu-Erh**, il tè cinese della longevità, che invecchia come un vino d'annata e si sorseggia con salumi e formaggi.

Il **tè all'inglese**, il tradizionale afternoon tea, si gusta con i suoi tipici sandwich da Maio Restaurant, il **servizio del tè giapponese** va in scena da My Sushi con il cerimoniale della "Spuma di Giada" e il **tè della tradizione mediterranea** ingolosisce da Obikà Mozzarella Bar.

Non mancano le proposte per i salutisti, che al Juice Bar possono rinfrescarsi con un gustoso **healthy tea** abbinato ai biscotti d'avena, mentre i più piccoli sono accolti da De Santis con un infuso a loro misura e contorno di muffin.

Un'ottima occasione per degustare i diversi tipi di tè e togliersi ogni curiosità, grazie alla consulenza degli esperti, a cominciare dalla **tea stylist Francesca Natali**, curatrice del progetto.

TAG: cerimonia del tè, tè

COMMENTI: Nessuno, lascia il tuo! | Permalink

CERCA NEL BLOG
CERCA

Tutti i blog di Leiweb >>

I più visitati

1. Zuppa di pesce senza spine
2. Ciambella allo yogurt
3. Il segreto per una torta soffice al cioccolato
4. Cuocere il polipo - morbido
5. Frittelle di riso

Categorie

Benessere con gusto (56)
Eventi golosi (2)
Extra (2)
I consigli di Marina (107)
Il CasaSingle (30)
La cucina del papy (62)
Le ricette di Babs: easy e chic (6)
Le ricette segrete dei piccoli (18)
Le ricette vegan di Azabel (29)
Chps (7)
TipsnCooks – ricette e consigli (102)

Ritrovaci su Facebook

Leiweb
Mi piace

Leiweb piace a 23.351 persone.

Ultimi commenti

Il pollo come lo fanno gli indiani (e che io ho imparato a Sestri Levante) 5
Concetta, antonella, Marcello, Il Casasingle, Locataire

Torta paesana o torta di pane 29

IT DAILY

CONTENUTI QUOTIDIANI AGGIORNATI IN TEMPO REALE

GIORNO 07 03 2012 VAI CERCA VAI

02 MARZO 2012 | AGENDA

IL RITO DEL TE, DAL MAROCCO AL GIAPPONE, PASSA PER LA RINASCENTE

02.03.2012 - h.16.00
Milano

0 Mi piace Tweet 0

È l'ora del te, dalle 16 alle 18, alla **Rinascente** di Milano che fino ad aprile, trasforma il suo piano food in una sala da tè internazionale. I ristoranti del settimo piano offrono degustazioni di tè tematiche con menù preparati per l'occasione dal dolce al salato. ***Tea Time*** nasce da un'idea di Francesca Natali, Tea Stylist, ed esplora il mondo eterogeneo di questo rituale in tutto il mondo.
La scelta è ardua con una selezione tanto curiosa: il tè sano del **Juice Bar** accompagnato da biscotti d'avena; il Pu Erh offerto da **YN Vineria** e considerato infuso di lunga vita da gustare con salumi e formaggi proprio come un buon vino; il tè inglese da **Maio Restaurant**; il rito giapponese con il gusto delicato del tè verde da **MySushi**; il tè marocchino da **Be-Steak** alla menta da accompagnare a dolcissime paste di mandorla; il tè mediterraneo da **Obikà** e anche il tè per i più piccoli da De Santis. Per gli appassionati ma soprattutto per gli scettici che ancora considerano il tè una bevanda poco gustosa. (sS)

ON OTHER CHANNELS

ESPLORA IT GIRLS

LE LIMITED EDITION CREATE PER LA...

ESPLORA MAGAZINE

GRAZIA.IT 02.03.12

4% INTERESSI IN ANTICIPO
Sulle somme depositate per 1 anno
NON ASPETTARE
CheBanca!

RICHIEDI AL 800-904824
SUPER MARIO MONTI SCIÒ
€ 3,80 + SPESE DI SPEDIZIONE

Articoli Correlati
- Le stelle di Sirio nella serata glamour
- La Milano by night col cuore solidale
- Super party e dj set per il nuovo Batrol Bovisa
- Il 'Noir' festeggia se stesso: sesto compleanno
- Gioielli alla egizia ed eccezionalità: l'evoluzione dell'hair style

PARTECIPA
Qual è la tua reazione? Muovi la pedina!
Altro
COMMENTI
commenta...

Tags & Topics
- rinascente
- milano
- duomo
- the

Milano

Prendere il the ad altezza Duomo

La Food Hall della Rinascente a Milano si trasforma in sala da the al settimo piano. Eventi da non perdere da lunedì a venerdì

La Food Hall dello store di piazza Duomo si trasforma in un'esclusiva tea hall, per raccontare il mondo attraverso la degustazione del tè. Un progetto innovativo ideato per la Rinascente dalla Tea Stylist Francesca Natali dove scoprire un rituale che da secoli prende vita in modo diverso nel mondo: ogni giorno, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, il settimo piano de La Rinascente di piazza Duomo si trasforma in una grande sala da tè dal tono cosmopolita, dove si possono degustare i migliori tè, e vivere i più affascinanti e celebrati tea rituals.

di Francesca Lovatelli Caetani

Leggi l'articolo integrale su web-spot.it

09/03/2012

0 +1 0
Mi piace
Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Giambellino-Tolstoi
Storie di Milano viste da un quartiere
giambellinotolstoi.it

Agenzia Matrimoniale Uomini
Inserisci Gratis il Tuo Annuncio e Incontra Il Partner Ideale
www.ElianaMonti.it
Annunci Google

LASCIA UN COMMENTO
0 di 0 commenti visualizzati

ARTICOLI PIÙ LETTI
07/03/2012
La Sgrena condanna i marò? Per salvarla pagammo 4,8 mln
letto 42007 volte
06/03/2012
Tutti contro Annunziata Che gaffe su Dalla gay
letto 29928 volte
09/03/2012
Belen Rissa vip per una sigaretta al privé Rodriguez scappa, Corona cacciato

BLOG
Vietato disturbare i pedalatori
a cura di Mottola e Costa

Fine
Internet
100%

LIBEROQUOTIDIANO.IT 08.03.12

Food news

Facciamoci un tè. Alla Rinascente

Tags
News Food news milano tè rinascente

Un nuovo appuntamento dal lunedì al venerdì, dalle 16 alle 18, all'ultimo piano della Rinascente di Milano per approfondire la conoscenza del tè e fare un meraviglioso viaggio del gusto attraverso Giappone, Cina, Marocco e Inghilterra.

Ognuno dei ristoranti della Food Hall preparerà il tè di un diverso paese, accompagnato da assaggi dolci e salati, per raccontare un prodotto tanto diffuso nel mondo e in Italia ancora poco apprezzato. Inaugurata con una tradizionale cerimonia del tè, in collaborazione con l'Associazione Culturale Giapponese, questa nuova iniziativa vuole creare a Milano un'immensa sala da tè, per assaggiare accostamenti particolari.

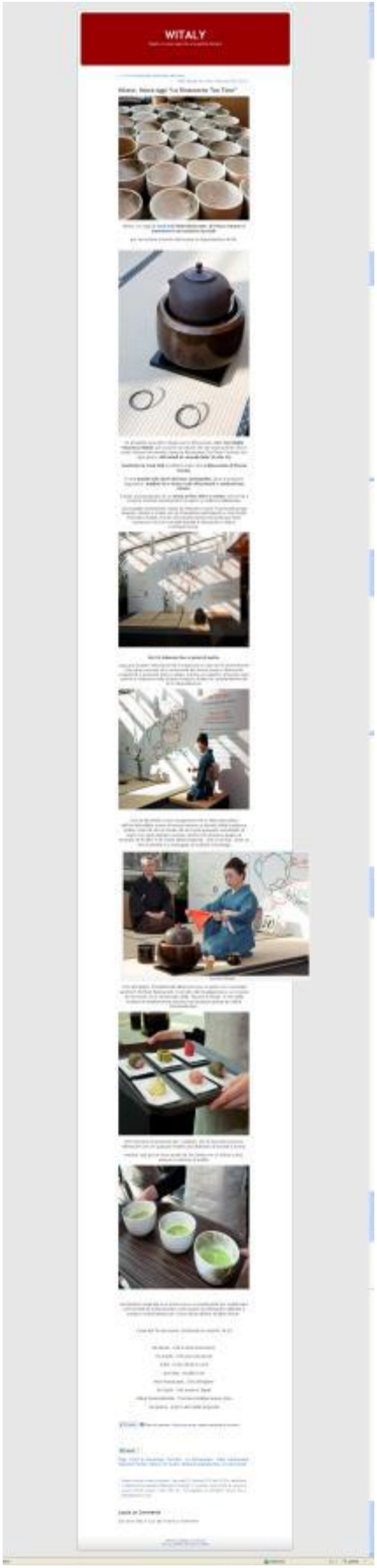
In Giappone questa non è solo una bevanda, ma una vera e propria filosofia di vita: "Vivere l'attimo come se fosse l'ultimo a disposizione". Il padrone di casa dedica all'ospite il massimo delle attenzioni e, con gesti lenti e sapienti, prepara un tè originale, energetico e "schiumoso", mescolato con un frullino di bambù simile a un pennello. Oltre alla scelta del migliore tè verde Matcha, tutto è curato nei minimi dettagli, dalla scelta dei fiori, alle stoviglie e ai profumi. Il padrone di casa pulisce tutti gli strumenti davanti all'ospite; versa acqua fredda nel bollitore, mescola la miscela. Poi porge la tazza dal lato meglio decorato all'ospite, che la fa ruotare in modo da bere sull'altro lato e poi la ruota di nuovo prima di restituirla.

Nei prossimi giorni tanti assaggi per tutti i gusti: da Bio-Steak il tè marocchino alla menta, al Bar il tè secondo il rituale cinese, da Maio Restaurant il tradizionale English Tea con sandwich, da YN Vineria il Pu-Erh, tè cinese di lunga vita da gustare con formaggi e salumi. My Sushi preparerà quello giapponese e Obikà Mozzarella Bar quello della tradizione mediterranea. Non mancherà un angolo per i salutisti presso il Juice Bar e, per i più piccoli, De Santis accompagnerà l'infuso con i muffins. Prossimamente saranno organizzate anche cerimonie aperte al pubblico, che presenteranno il tè cinese e quello marocchino.

La Rinascente Milano - Food Hall
settimo piano
Lunedì/venerdì ore 16.00/18.00

di Caterina Radici
21/02/2012

GAMBEROROSSO.IT 21.02.12



BLOG.WITALY.IT 22.02.12

GDOWEEK.IT 21.02.12

IDENTITAGOLOSE.IT 04.03.12 (homepage)

LA TUA GUIDA DIVENTA DIGITALE
IDENTITÀ GOLOSE
i protagonisti della cucina
UNA NUOVA USER EXPERIENCE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE

It's Tea Time

La Food Hall della Rinascente si trasforma in una Tea Hall. Per definire il mondo attraverso il tè

La *Food Hall* al settimo piano de *La Rinascente* a *Milano* propone come novità il rito del tè pomeridiano, un momento che è già proposto in diversi *store* all'estero ma che qui in Italia forse è ancora oggi una sfida, dato che gli italiani sono dei grandi bevitori di caffè espresso. Il progetto, battezzato *Tea Time*, nasce con la collaborazione di **Francesca Natali**, profonda conoscitrice di tè e proprietaria del marchio *Arte del Ricevere*, azienda milanese che seleziona molteplici varietà di tè da tutto il mondo. **Francesca** si definisce anche una *Tea stylist*, e cura già le pagine di questo sito della rubrica *Pensa Tè*.

Dal lunedì al venerdì, dalle 16 alle 18, in ogni singolo ristorante del settimo piano vengono serviti diversi tè del mondo (cinese, giapponese, inglese, marocchino e tanti altri) secondo la loro usanza specifica e abbinati a specialità dolci e salate. Per inaugurare questa originale "sala da tè diffusa" è stata presentata la *Cerimonia Giapponese del Tè*, complesso rituale in cui si serve all'ospite un tè matcha verde, chiamato oggi *Cha-Doo* (la via del tè), e che un tempo veniva praticato dalla classe dirigente dei samurai seguendo il concetto della contemplazione interiore *zen*. Dopo la guerra il rito si è diffuso soprattutto nell'universo femminile, per far adottare le buone maniere nella nuova società giapponese.

In Rinascente i tè *made in Japan* vengono serviti nel *kaiten* (il nastro trasportatore attorno al banco di preparazione) del ristorante *My Sushi*, dove si possono gustare 5 tipi di tè giapponese: biologico, *Sen-cha* (tè verde sminuzzato), *Genmai-cha* (tè verde con riso integrale dalla fragranza tostata), *Hoji-cha* (tè verde leggermente tostato) e, infine, il servito del tè *matcha* (la famosa spuma di color giada) che viene preparata al momento di fronte al cliente in un'apposita tazza. Il procedimento di preparazione prevede di unire l'acqua bollente (circa 90°C) a due cucchiaini di polvere di tè matcha, e poi mescolare velocemente con un frustino di bambù molto fine, strumento tradizionale nipponico. Si deve ottenere una sottile schiuma color giada dalla fragranza leggermente amarotica che bevi si abbina ai dolci. Generalmente il tè matcha si accompagna ai dolci tradizionali della pasticceria giapponese come gli *yokan* a base di *azuki* (fagioli rossi giapponesi), agar-agar e zucchero, o il *dora yaki* (una specie di pan cake farcito con marmellata di azuki), oppure la torta allo *yuzu* e matcha. Il modo più corretto per seguire il rito? Prima assaggiate i dolci, e poi sorseggiate il tè.

Hitzvka Kambayashi

ilGiornale del LUSSO

seguici

Caccia all'uovo con lo zar
Tra Swarovski e pinguini reali...
Segue »

Cocorose, ballerina da BAFTA
Una special edition da premio!...
Segue »

← KIM KARDASHIAN SEXY STAR

MIDNIGHT IN PARIS →

Tea Time in Rinascente vista Madonnina

Pubblicato il 24 febbraio 2012 da Paola Perfetti | Ben Vivre

T'è vist com'è fashion il tè de Milan!?

Mi piace Piace a 3 persone. Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

di Paola PERFETTI

di Paola PERFETTI

Sarà pure la **Settimana della Moda di Milano**, ma siamo comunque in aria di weekend. A regalare un momento di relax e di vero piacere lontano dalla calca della Fashion Week ci pensa La Rinascente di Piazza Duomo, il cui settimo piano è stato trasformato per l'occasione in una **tea hall** da dedicare alla conoscenza e alla **degustazione** di una buona tazza di tè. Con vista Madonnina.

L'idea, fortemente voluta da **Massimo Furlan**, *Food & Beverage Director* che l'ha progettata insieme alla **Tea Stylist Francesca Natali** – *"da anni attenta studiosa dell'antica bevanda per farla conoscere nei suoi versatili aspetti e riproporla in chiave contemporanea"* (mi spiegano, ndr) – è "gustabile" fin dal primo giorno delle sfilate, il 22 febbraio scorso e ancora per oggi.

Qualcuno ne avrà già approfittato, ma per i ritardatari c'è tempo **fino alle ore 18 di oggi** per trasformarsi in **tea taster d'occasione**, viaggiando fra i migliori tè e i più affascinanti tea rituals.

Non senza un dolce/salato accompagnato ad hoc, capace di farci compiere un percorso intorno al mondo secondo i riti e i cerimoniali diversi di Paese in Paese. Il tutto sotto la guida di un esperto, presente ogni giorno a rotazione nelle diverse location:

- Be-Steak : Il tè in stile marocchino: aroma di menta e dolcetti della tradizione araba
- De Santis : Il tè per i più piccoli fra muffin e infusi "su misura"
- Il Bar: Il rito del tè in Cina: al rituale del tè cinese eseguito sul battello di legno con gesti delicati e precisi
- Juice Bar : Healthy Tea per i salutisti, abbinato ai biscotti d'avena
- Maio Restaurant : Il tè all'inglese e il tradizionale afternoon tea
- My Sushi : Il tè made in Japan: il cerimoniale della "Spuma di Giada"
- Obikà Mozzarella Bar : Tea time Mediterranean style
- YN Vineria : Il tè Pu Erh della longevità "che invecchia" come un vino d'annata e si sorseggia con salumi e formaggi

E se vi capiterà di trovare una tipica "sciura" seduta vicino a voi potrete sempre dirle: *"T'è vist com'è fashion il tè de Milan"!?*

Segui lo speciale

Pubblicato il 25 febbraio 2012

Da Aigner sfila una contemporanea Tamara de Lempicka

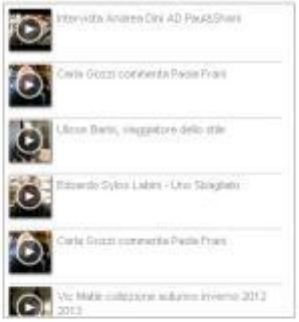
di Paola Perfetti

Androgina e Art Déco anni '30: ecco la sua donna per l'autunno inverno 2012 2013 Segue »

Cerca...

alta orologeria auto di lusso Cina cool Cool&Kitsch design gioielli hotel di lusso kitsch lusso mercato del lusso Milano moda lusso nautica nuove aperture orologi di lusso polvere di star yacht

ilGiornale de LUSSO / YouTube



Pubblicato il 24 febbraio 2012

E luce fu...anche sugli appendiabiti

di redazione i

H20 e LAIN in casa Designing Light by Giesse-Technology e Edoardo Colzani Segue »

Pubblicato il 23 febbraio 2012

Notturno Gucci, l'autunno inverno 2012 2013 di una donna drammatica

di Paola Perfetti

Rinascente Tea Time: un nuovo progetto

Il mondo del tè è come un viaggio esotico alla scoperta delle tradizioni locali, una vera e propria cultura fatta di passaggi e rituali affascinanti e diversi, rispetto ad ogni paese in cui è prodotto o più consumato.
In Giappone, per esempio, per servire una tazza di tè in modo tradizionale occorre seguire un'etichetta che dà vita a una vera e propria cerimonia del tè, che implica anche elementi di religione, morale, filosofia e relazioni sociali.
È una cerimonia complessa della durata di 4 ore, che culmina con la preparazione della Spuma di Giada, quando il tea master, con una gestualità elegante ed accurata pone il tè in polvere nell'apposito contenitore, versa dell'acqua calda e lo mette in sospensione utilizzando un frustino in bambù.

Per avvicinarsi a questo universo e vivere un momento internazionale, ma in modo intimo, la Rinascente ha inaugurato **Rinascente Tea Time**, un progetto innovativo da un'idea della Tea Stylist Francesca Natali.

Dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, la Food Hall al settimo piano de La Rinascente di piazza Duomo si trasforma in una grande sala da tè dal tono cosmopolita, dove si possono degustare i migliori tè, e vivere i più affascinanti e celebrati tea rituals.

Il 21 febbraio scorso l'inaugurazione ha visto presentare tramite, l'Associazione Culturale Giappone in Italia, la suggestiva cerimonia del tè giapponese, con la signora Tomoko Ohashi che ha offerto un pregiato tè verde Matcha secondo la tradizione.

Fino ai primi di aprile tutti i ristoranti della Rinascente promuovono i versatili aspetti del tè in chiave contemporanea, abbinando pregiati tè a proposte dolci e salate, mentre un esperto, presente ogni giorno a rotazione nelle diverse location, illustra le caratteristiche del tè in degustazione.
Nel ristorante di carne **Be-Steak** si assapora il tè in stile marocchino alla menta, abbinato a dolcetti nordafricani, il **Bar** propone invece il rituale del tè cinese eseguito su un battello di legno, **YN Vinerìa** si dedica al rinomato tè Pu -Erh, il tè cinese della longevità da accompagnare a salumi e formaggi, come un vino "invecchiato" Il tradizionale afternoon tea all'inglese si gusta con i suoi tipici sandwich da **Maio Restaurant**, mentre il servizio del tè giapponese va in scena da **My Sushi** con il cerimoniale della "Spuma di Giada" e il tè della tradizione mediterranea assume connotazioni golose da **Oblikà Mozzarella Bar**.
Per finire non mancano le proposte per i salutisti che al **Juice Bar** possono rinfrescarsi con un gustoso healthy tea abbinato ai biscotti d'avena, mentre i più piccoli da **De Santis** trovano un infuso a loro misura da gustare con golosi muffin.

Un'iniziativa originale e accattivante per avvicinarsi in modo raffinato alle tradizioni di diversi paesi, con la vista maestosa sulle guglie del Duomo.

Speciale Tè

RICERCA
CERCA
Ricette Articoli
Oltre 18.000 ricette e centinaia di articoli
RICERCA AVANZATA

Area utenti
ACCEDI
Registrati! Accedi a tutte le ricette, crea il tuo Ricettario e la tua pagina personale.
Per saperne di più

IN EDICOLA
In più nella sezione edicola:
"La Cucina Italiana": scopri subito l'ultimo numero in edicola.
Scopri

Matrimonio da sogno Ristorante Villa Novecento Lesmo per una cerimonia indimenticabile www.villa900.it
Braciere del ripa milano ristorante amanti carne alla brace magiche seduzioni gastronomiche www.brasieredelripa.it
Tè verde giapponese AIYA è il leader giapponese nella produzione di tè verde biologico. www.aiya-europe.com/te_verde
Annunci Google

© 1998-2012 Editrice Quadratum S.p.A. - All rights reserved | Registrati | Assistenza | Mappa del sito | Pubblicità | Privacy | Condizioni Generali | Dati aziendali | Credits

LACUCINAITALIANA.IT 16.03.12

REPLAY
CONDIVIDI IL VIDEO
PER VEDERE LA RICETTA CLICCA QUI

Il rito del Tea alla Rinascente, ed è Tea Time

Mi piace Invia Tweet 0 0

Dal 22 febbraio 2012 prende vita nel cuore di Milano, in un'esclusiva tea hall, un progetto che vuole raccontare il mondo attraverso la degustazione del tè.

Per scoprire un rituale che da secoli prende vita in modo diverso nel mondo, nasce la **Rinascente Tea Time: l'evento che ogni giorno, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, trasforma la Food Hall** al settimo piano de La Rinascente di piazza Duomo **in una grande sala da tè** dal tono cosmopolita, dove si possono degustare i migliori tè, e vivere i più affascinanti e celebrati tea rituals.

Il tutto accompagnato da un menù ad hoc dolce e salato, che invita a scoprire ricercati accostamenti di sapori e inedite prelibatezze.

Un progetto fortemente voluto da Massimo Furlan, Food & Beverage Director, ideato e creato con la consulenza dell'esperta e Tea Stylist Francesca Natali, che da anni studia l'antica bevanda per farla conoscere nei suoi versatili aspetti e riproporla in chiave contemporanea.

L'appuntamento inaugurale è il 21 febbraio, quando l'Associazione Culturale Giappone in Italia presenta la suggestiva cerimonia del tè giapponese, con la signora Tomoko Ohashi che offre un pregiato tè verde Matcha secondo la tradizione, presso Malo Restaurant (su invito, martedì 21 febbraio ore 9.30).

Dal 22 febbraio fino ai primi di aprile, ciascuna location della food hall si trasforma in sala da tè, presentando il tea time secondo riti e cerimoniali dei diversi paesi e abbinando pregiati tè a proposte dolci e salate, mentre un esperto, presente ogni giorno a rotazione nelle diverse location, illustra le caratteristiche del tè in degustazione.

Così da Be-Steak si può assaporare il tè in stile marocchino dall'inconfondibile aroma di menta insieme ai dolcetti della tradizione araba; il Bar dà vita al rituale del tè cinese eseguito sul battello di legno con gesti delicati e precisi, mentre YN Vineria si dedica al rinomato tè Pu-Erh, il tè cinese della longevità, "che invecchia" come un vino d'annata e si sorseggia con salumi e formaggi. Il tè all'inglese, il tradizionale afternoon tea, si gusta con i suoi tipici sandwich da Malo Restaurant, il servizio del tè giapponese va in scena da My Sushi con il cerimoniale della "Spuma di Giada" e il tè della tradizione mediterranea assume connotazioni golose da Obikà Mozzarella Bar.

Non mancano le proposte per i salutisti, che al Juice Bar possono rinfrescarsi con un gustoso healthy tea abbinato ai biscotti d'avena, mentre i più piccoli sono accolti da De Santis con un infuso a loro misura e contorno di muffin.

L'Arte del Tè nel mondo. Dal lunedì al venerdì, 16-18
Be-Steak . Il tè in stile marocchino
De Santis . Il tè per i più piccoli
Il Bar . Il rito del tè in Cina
Juice Bar . Healthy Tea
Malo Restaurant . Il tè all'inglese
My Sushi . Il tè made in Japan
Obikà Mozzarella Bar . Tea time Mediterranean style
YN Vineria . Il tè Pu Erh della longevità.

Foto delle Sfilate 2012
Su Donna Moderna le Foto delle Sfilate 2012-13. Guardale adesso !
www.Donnamoderna.com/Sfilate2012-13
Annunci Google

Clicca sulle anteprime per visualizzare le foto a dimensione originale

(lunedì, 20 febbraio 2012)

CERCA
Facebook Twitter G News RSS Newsletter

TUTTE LE SFILATE DI MODA
Sfilate TV Photo Gallery

Sfilate.it Newsletter
lo strumento migliore per essere sempre aggiornati sul mondo della moda

CASTING.SFILATE.IT
Il mondo delle model agency svelato da Sfilate.it
VUOI DIVENTARE UNA MODELLA?

Sfilate Fashion Avenue su Facebook
Mi piace 15.091

NON SOLO BEAUTY
Poket Studio: per un make- up da star
Vorrete truccarvi per essere più glamour, ma non siete molto abili con pennelli e rossetti! ...

Le migliori opportunità di lavoro nel settore moda solo con careerbuilder

SPECIALI/INTERVISTE
I Designer si raccontano: stile, lusso ed esclusività sono di casa da MODDISMILANO
Il senso del bello, dell'armonia e dello stile, si uniscono in un tuttuno nel design, in particolare in quello rigorosamente Made in Italy. La ricerca della perfezione e della classe, quella vera, non ostentata ma declinata in una eleiade di ...
Prosegui la lettura

infodraft
webdesign d'autore

Tags
Pariel Abbigliamento Uomo gucci photo

LADYBLITZ
ACCEDI ADESSO AL TUO CONTO!
DEPOSITA ORA
betfair

CUCINA

22 febbraio 2012

Milano: la Rinascente si trasforma in un'esclusiva tea room

MILANO – La Food Hall delle sette di piazza Duomo di Milano si trasforma in un'esclusiva tea hall, per accostare il mondo straniero la degustazione del tè. Un progetto innovativo ideato per la Rinascente dalla Tea Stylist Francesca Natali.

Per scoprire un rituale che da secoli prende vita in modo diverso nel mondo, nasce la Rinascente Tea Time: l'evento che ogni giovedì, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, trasforma la Food Hall al secondo piano de La Rinascente di piazza Duomo in una grande sala da tè dal tono cosmopolita, dove si possono degustare i migliori tè, e vivere i più affascinanti e celebri tea rituals.

Il tutto accompagnato da un menù ad hoc dolce e salato, che invita a scoprire nuovi accostamenti di sapori e inedite prelibatezze. Un progetto fortemente voluto da Massimo Furlan, Food & Beverage Director, ideato e creato con la consulenza dell'esperta e Tea Stylist Francesca Natali, che da anni studia l'antica bevanda per farla conoscere nei suoi versatili aspetti e riproporla in chiave contemporanea.

Dal 22 febbraio fino ai primi di aprile, ciascun giovedì della food hall si trasforma in sala da tè, presentando il tea time secondo riti e cerimoniali dei diversi paesi e abbinando preparati e proposte dolci e salate, nascite ad esperto, presente ogni giovedì a rotazione nelle diverse location, illustra le caratteristiche del tè in degustazione. Così da Re-Stock si può assaporare il tè in stile marocchino dall'accoglienza di menta di menta nostrana al dolcetto della tradizione araba.

Non mancano le proposte per i salutisti, che d'altra Bar presenta infusioni con un gusto healthy tra abbinate ai frutti d'estate, mentre i più piccoli sono accolti da De Sweet con un salone a loro misura e centrato di muffin.

Un'iniziativa originale e un modo nuovo e accattivante per conoscere la Food Hall de la Rinascente, come punto di riferimento raffinato e sempre sorprendente per vivere dal breakfast all'aber dinner.

TEA TIME CERIMONIA GIAPPONESE

ALBERTO MORO, MASSIMO FURLAN E FRANCESCA NATALI ALLA CERIMONIA GIAPPONESE DEL TEA

laRinascente

Solo se ti abboni Online
My Sky HD GRATIS!
sky ABBONATI ORA

CERCA NEL SITO

ARTICOLI

LADYBLITZ.IT 22.02.12

L'UOMO CHE NON CAPIVA TROPPO LILLO & GREG dal 21 al 26 febbraio TEATRO NUOVO teatronuovo.it
my table book it easy

l'emozione continua a TEATRO

Scopri il Tè Whittington
Compra Online il Tè Whittington. In filtro piramidale o Sfusi.
www.eradiagsport.it/Tè-Rosso

Offerta Elettrodomestici
Tante Offerte su Elettrodomestici
Risparmia Ora fino -70% Con Groupon
www.Groupon.it/Elettrodo Annunci Google

milano » bere & mangiare » Notizie ed eventi

© foto: flickr - 'All's colorful world' - 'Tea Time' alla Rinascente fino ad aprile

'Tea Time'. Alla Rinascente un viaggio nel té

Fino ad aprile alla Food Hall che si affaccia sul Duomo. Per scoprire le tradizioni che legano Giappone, Cina e Marocco all'infuso e degustarlo

Milano, 24 febbraio 2012

Tweet 0 | Share | Mi piace | +1 0

di LDe

Non v'è problema così grande o grave che non possa essere diminuito da una buona tazza di tè scriveva il filosofo **Bernard-Paul Heroux** all'inizio del secolo scorso.

Oggi come ieri, non mancano le ragioni per essere preoccupati, ma un momento di riflessione e relax può essere reso più piacevole da una tazza fumante e profumata. Su questa basi nasce ***Tea Time***, l'iniziativa - ideata dalla *tea stylist* **Francesca Natoli** - si svolge presso la *Food Hall* di ***La Rinascente*** (piazza Duomo), che si trasforma in un'insolita sala da tè.

Fino ad aprile, **tutti i giorni dal lunedì al venerdì**, dalle 16 alle 18, i diversi corner della hall regalano un angolo alla millenaria bevanda. Ai clienti verranno offerti vari tipi di tè, selezionati da *Arte del Ricevere* e abbinati a specialità gastronomiche ad hoc. Diffuso in tutto il mondo, **il tè viene bevuto in centinaia di modi diversi** con accompagnamenti dolci e salati a seconda dei paesi in cui ci si trova.

In un viaggio gastronomico intorno al mondo, si potrà scoprire qualcosa di più sulla ***Cha no yu***, la cerimonia del tè giapponese, **presso il corner di *My Sushi***, da ***Be-Steak* sarà la volta dell'infusione in salsa marocchina**, con accompagnamento di dolci arabi.

La tradizionale cinese potrà essere scoperta da *Il Bar*, quella britannica in versione dolce e salata nell'angolo dedicato di *Maio Restaurant*. *Da Obikà Mozzarella Bar* resta da testare il *tea time* in stile mediterraneo, mentre ***YoVineria* offre il tè *Pu Erh***, il tè invecchiato e dal sapore intenso, che sarà **accompagnato da salumi e formaggi**, quasi si trattasse di un vino.

Infine, due proposte alternative: *healthy tea* per i salutisti si beve al *Juice Bar*, ai bambini è destinata la merenda tutta tè e dolcetti di *De Santis*.

Veniamo ai prezzi. **La degustazione del tè può costare da un minimo di 3.50 Eu fino a 10 Eu**. I prezzi aumentano qualora ci si conceda un menu abbinato, in tal caso possono costare fino a 20 Eu. Info: **artedelricevere.com**.

TÈ, RICEVERE & HEALTHY FOOD

3 incontri che si svolgono presso lo studio cucina Cook&Book Academy al 3° piano di Mondadori Multicenter (piazza del Duomo).
Gli incontri sono teorico-pratici, i partecipanti potranno seguire le spiegazioni dell'esperta **Francesca Natoli** e collaborare alla realizzazione dei piatti.
Alla fine del corso alcuni piatti realizzati verranno degustati. I tè citati verranno offerti in degustazione.

IL CALENDARIO

Sabato 17 marzo ore 11-13
Uomini & Tè
Verranno preparate le seguenti ricette:
tartellette di sfoglia pere e formaggio con tè nero affumicato, crocette di uovo tartufo nero e panna e fish pie di merluzzo con tè affumicato

Sabato 14 aprile ore 17-19
Glamour Tea Party
Verranno preparate le seguenti ricette:
bocconcini di salmone al forno con salsa thai, curry di halibut a torta alla di lime e mango con salsa verde al tè

Venerdì 4 maggio ore 17-19
Ai ric all'aria aperta
Verranno preparate le seguenti ricette:
torino al lemongrass, arrosto capitato di vitello con salsa alla zenzero e tè e mirtillata di mocciato bianco e tè verde matcha

Informazioni alla 02 715442, iscrizioni al sito artedelricevere.com.

cerca nel sito

Oggi in home page
'Tea Time'. Una tazza fumante globalizzata
Ma tu di che maschera sei? I party del Carnevale 2012
Oliviero Ponte Di Pino: «Milano è la capitale d'Italia»
'Clown Festival'. È pronta l'invasione di pagliacci
Da Sanremo a Milano. Sta arrivando la musica dei fiori
Leggi l'homepage di oggi

milano.mentelocale.it su Facebook
Mi piace
Piace a 0 amici di Facebook

L'occasione della settimana

Lillo e Greg - L'uomo che non capiva troppo
Teatro Nuovo
sabato 25 febbraio 2012
20,00 €

Le allegre comare di Windsor
Teatro Leonardo Da Vinci
22 feb. - 24 mar.
da 22,00€

Papà al cubo
Teatro Martinitt
08 mar. - 25 mar.
da 17,00€

Teresa Mannino - Terrylilluste divagante
Teatro Nuovo
20 feb. - 04 mar.
da 22,00€

L'arte del dubbio
Teatro Carcano
29 feb. - 11 mar.
da 25,00€

vedi altro su happyticket

meteo
ven 24 | sab 25
Milano 5 - 16 | 5 - 17
Legenda

MILANOMENTELOCALE.IT 24.02.12

VIVIMILANO È ONLINE. VIVI DI PIÙ. OGNI GIORNO ONLINE, OGNI MERCOLEDÌ IN EDICOLA
CORRIERE DELLA SERA

NOVITÀ
IN MEDIOLANUM CONTO DI PRESTITO
4,25% PER 5 ANNI
Interessi Trimestrali
BANCA MEDIOLANUM
APRILO SUBITO

Rinascentè

Mi piace Invia Tweet 1 +1 0

AUTORE
Cristina Viggè

DATA NEWS
lunedì 27 febbraio 2012

ARGOMENTI
Rinascente, Piazza Duomo, Tè

Il 7° piano dello store di Piazza Duomo diviene un'esclusiva tea hall

Il giro del mondo si fa a sorsi di tè. Salendo al settimo piano de **la Rinascente** di Piazza Duomo. Che, **dal lunedì al venerdì, dalle 16 alle 18**, si trasforma in una contemporanea e cosmopolita tea hall. Per un pomeridiano **Tea Time** dai toni esclusivi. Da vivere andando, di location in location, alla scoperta dei rituali legati all'antica bevanda. Proposta sia nelle sue pure sfumature sia in abbinamento a sfiziose pietanze studiate ad hoc. Un progetto ambizioso, voluto dal food & beverage director Massimo Furlan e messo a punto grazie alla consulenza dell'esperta tea stylist Francesca Natali di ArtedelRicevere. Al fine di svelare il nobil liquore in tutti i suoi aspetti cultural-conviviali, comunicandone l'eclettica essenza, la variegata consistenza e la capacità di ben abbinarsi al cibo. Dolce o salato che sia.

DA ORIENTE... - Ecco allora che alla Vineria **Yn** si sperimentano i raffinati Pu-erh, i tè cinesi della longevità. Quelli che invecchiano come il vino, che contengono poca teina, che disintossicano e riequilibrano l'organismo. Perfetti in accordo con salumi, formaggi e torte al radicchio rosso. Cina che si svela anche a **il Bar**, dove si rende onore al *gong fu cha*, il rito del tè servito sul battello in legno. Navigando fra oolong tostati o poco fermentati e bianchi boccioli che, come fiori, si schiudono in tazza al contatto con l'acqua. Mentre si assapora un Matcha Bonnet: budino di crema, mandorle e tè verde. Matcha che approda pure da **My Sushi**, protagonista del nipponico cerimoniale della "Spuma di Giada", preparata con un tè in polvere dall'intenso colore green. A cui fanno da complici i liquidi fratelli Sencha, Genmaicha e Houjicha, nonché tipici snack giapponesi. E per una pausa rigenerante? Allo **Juice Bar** si possono provare un'agrumata erba mate e il delizioso tè Source Vital, digestivo e rinfrescante, prezioso di radice di zenzero e di scorza di limone. Una ricetta thai, mutuata dalle più eleganti spa d'Oriente.

... A OCCIDENTE - Ma il limone torna, amalfitano e solare, a ingentilire il prezioso (e detossinante) oolong proposto da **Obikà** Mozzarella Bar, in accompagnamento a una crostata di crema e lamponi. Per un tuffo nello stile mediterraneo. E per un marocchino tè nel deserto vista Duomo? Ci si deve accomodare da **Be-Steak**, dove tutto profuma di rosa e di menta, di frutta secca e di arabe golosità. Classico english tea, invece, al **Maio** Restaurant, che presenta tè neri aromatici e avvolgenti, sposati a fragranti sandwich e madeleine. E ai più piccini? Ci pensa **De Santis**, con delicati e fruttati infusi. Da far giocare con biscotti, muffin e ghiotte tartine. La degustazione del tè va dai 4,50 ai 12 Euro (per il flower ritual). Il matrimonio tea&food ha un prezzo che varia dai 7 ai 18 Euro (25 Euro, per il royal afternoon tea, con flûte di champagne). Seriza dimenticare che la sala da tè diffusa ha il suo angolo "market": il **Tea Corner ArtedelRicevere**. Dove curiosare e acquistare un pregiato figlio della camellia sinesis.

PUBBLICIZZA LA TUA ATTIVITÀ

NEWSLETTER
Iscriviti alla nostra NEWSLETTER
Riceverai info su "Eventi a Milano"
ISCRIVITI
Accetto l'informativa della privacy

MILANODABERE.IT 27.02.12

Storiedi
pa.
stic
ce
ria
FORMULE VINCENTI
Il giro
del mondo
con te

DI CRISTINA VIGGÈ
FOTO DI XXXXXXXXXXXXXX

IT'S TEA TIME AL 7° PIANO DELLA RINASCENTE DI PIAZZA DUOMO. DOV'È POSSIBILE SCOPRIRE L'ARTE DEL TÈ NEL MONDO SOTTO L'OCCHIO VIGILE DELLA DORATA MADONNINA. UN FORMAT DI GRANDE ATTUALITÀ, ANCHE A MISURA DI PASTICCERE

IL TÈ VA AL TOP, ENTRANDO ALLA CORTE MILANESE DELLA RINASCENTE DI PIAZZA DUOMO E SALENDO AL SETTIMO PIANO. Che da food floor si trasforma in un'esclusiva tea hall diffusa, dove sperimentare il giro del mondo in tepidi sorsi. In pratica? Tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, scatta il "Tea Time": dalle 16 alle 18, ogni singola location tematica diviene un piccolo tempio capace di celebrare il nobile figlio della camellia sinensis, secondo diversi rituali e cerimoniali. Per un affascinante viaggio attraverso quelle culture e tradizioni da sempre legate all'aristocratico infuso. Offerto sia in purezza sia a corredo di sfiziosità dolci e salate, studiate in una serie di menu ad hoc. Per una proposta metropolitana, cosmopolita e contemporanea, che sdogana il tè dai salotti del lusso per presentarlo nella sua essenza più versatile ed eclettica. Un progetto ambizioso, voluto dal food & beverage director Massimo Furlan e reso possibile grazie alla consulenza di un'esperta tea stylist come Francesca Natali di Artedelfiorevere.

SUGGESTIONI ORIENTALI

Si chiama Gong Fu Cha. Letteralmente: "l'arte di fare le cose bene". Ed è cinese il rito che vuole il tè servito su un vassoio-battello in legno. Fra bollitori, tazzine e teiere Yixing. A mandarlo in scena? Il Bar, charmant zona lounge caratterizzata da ampie vetrate affacciate su guglie e Madonnina. Un'oasi rilassante e luminosa, che elegge a protagonisti Oolong poco fermentati come il floreale Milky Jade o fortemente tostati come L'Orangerie, dalle deliziose nuances agrumate. Da sposare a una crema catalana o a un Matcha Bonnet, budino di crema, mandorle e tè verde mentre un bocciolo di tè bianco si schiude al contatto con l'acqua, dando vita a un raffinato flower ritual. Ma la Cina sconfina e conquista anche la Vineria YN, cornice noir per preziosi Pu-erh, i tè della longevità. Che invecchiano come il vino e che sono salutari, grazie al loro basso contenuto di taina e alle loro virtù disintossicanti e riequilibranti. Ideali compagni di salumi, formaggi e torte al radicchio rosso. E per una tappa in Giappone? Il passo è

Storiedi
pa.
stic
ce
ria

breve. Basta accomodarsi da My Sushi, dove scorrono tè verdi made in Japan: lo iodato Sencha, il tonico Genmaicha e il fragrante Houjicha. Accompagnati da maki, sashimi, snack zen e golosità in perfetto stile nipponico. Arabeggianti atmosfere, invece, avvolgono Be-Steak, che si apre all'universo della pasticceria svelandosi fra i profumi mediorientali del tè Jardin de l'Alhambra, con ananas e menta, e del Jardin de Mogador, rinfrescante e ingentilito dalla rosa. A fare da irresistibile contorno? Ricche cake con frutta secca e candita, nonché mielosi dolci della tradizione marocchina.

AROMI MEDITERRANEI

È delicato e persistente. Detossinante e dissetante. Il suo nome? Amalfi. Un tè Oolong ad alta ossidazione, impreziosito dalle solari scorze dei limoni della Costiera. Proposto alla mediterranea maniera da Obikà Mozzarella Bar, che serve pure il Pai Mu Tan (Peonia Bianca), dal carattere selvaggio, dal liquore fruttato e dalla personalità decisa, e il Darjeeling 2nd Flush Makaibari Estate, "lo champagne dei tè", dai toni ambrati, dai sentori di mandorla acerba e dalla facile bevibilità. Amabili complici di tarte tatin, tiramisù e crostate alla crema e lamponi. E per una pausa rigenerante? Si approda sull'isola dello Juice Bar. Dove sorseggiare il digestivo Source Vital, ricetta thai che contempla fra gli ingredienti la radice di zenzero; il corroborante e nutriente Matcha Latte e la Tisana Minceur, un'erba mate dalle note di pompelmo e agrumi, drenante e leggermente energizzante. Da abbinare a brownies e biscotti. Che spiccano, insieme a soffici muffin e a ghiotte tartine, anche nel tea-menù della panineria De Santis, paradiso dei più piccini. A cui sono dedicati sia piacevoli infusi arricchiti da vaniglia e fragoline di bosco o da pesca e albicocca sia il Kir Royale, a base di frutta essiccata e karkadè, rubiconda bevanda figlia dei fiori dell'hibiscus. Infine, per un five o'clock tea ci si può sedere al ristorante

Maio, inglese regno per tè neri aromatizzati con olio di bergamotto o con liquirizia, guaranà, ginseng, pepe rosa e spezie. Pronti a dilettare con classici sandwich, madeleine, Sacher, plumcake, torte di carote e torte di limone con pistacchi e morbida meringa. E se il tè lo si volesse acquistare? Nell'area food market trova spazio il Tea Corner ArtedelRicevere. Un angolo chic progettato da Marco Bonelli di BAM Design, scrigno per foglie pregiate e fini accessori.
WWW.ARTEDELRICEVERE.COM

NEL TÈ L'ARMONIA DEL SÈ

Richiede gesti eleganti. E massima cura per il dettaglio. È il rito nipponico del Cha No Yu, secondo cui servire una tazza di tè sublima in un'intima esperienza di empatia con la natura e con l'altro. "Si tratta di un momento di comunione fra padrone di casa e ospite - spiega Alberto Moro, presidente dell'associazione Giappone in Italia - Ma non è una fuga dal mondo, bensì una dimensione da reiterare nella quotidianità". Insomma, un rituale spirituale, polisensoriale e di grande sincretismo culturale che si eleva a stile di vita. Seguendo i principi di armonia, rispetto, purezza e tranquillità, enunciati nel XVI secolo da Sen No Rikyū, codificatore del cerimoniale. Che ha una durata di circa quattro ore, in cui si deve stare quasi sempre inginocchiati. E in cui viene preparata la Spuma di Giada, utilizzando un tè Matcha in polvere dal colore verde intenso e un apposito frustino in bambù, che permette di ottenere una bella schiuma green. Un'operazione fatta di precisione e di attenzione, eseguita da un maestro esperto di ikebana, di poesia e di arti calligrafiche. Un uomo (o una donna) sapiente, che deve conosce come si accendono incensi e carboni nonché usare un linguaggio forbito. Affinché tutto avvenga alla perfezione.
WWW.GIAPPONEINITALIA.ORG

THETRAVELNEWS.IT 29.02.12 (homepage)

thetravelnews
NOVITÀ, IDEE, OCCASIONI SCELTE DA GIORNALISTI DI VIAGGI

ORIENT-EXPRESS

Tea time alla Rinascente

29 febbraio 2012 | GOURMET, Italy | Nessun commento

Like Send

Di Raffaella Parisi

Al settimo piano della **Rinascente**, lo storico department store di Milano di fianco al Duomo, si va per fare shopping, ma anche per bere il tè. Durante la settimana, dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18, negli spazi del Maio Restaurant, si degusta "tea & food" nelle tradizioni di tutto il mondo, con un esperto che ne illustra le caratteristiche. Si può scegliere tra l'afternoon tea all'inglese alla preparazione del tè marocchino con zucchero e menta, alla cerimonia giapponese.

Maio Restaurant, La Rinascente
piazza Duomo, tel. 028852455

Exceptional Hotels
Free Perks
Expert Reviews
Stop dreaming and get going with our Special Offers
KIWI COLLECTION

Inserisci termine e premi invio

ttn thetraveljournal

Reportage | Editorial | Media & News | Top hotel

24 FEBBRAIO 2012
Il Paradiso Terrestre

16 FEBBRAIO 2012
Gran Galà a Gran Canaria

4 GENNAIO 2012
Amsterdam beer & bike

4 DICEMBRE 2011
Sardegna senza mare

LEGGI TUTTI »

Bit 2012 16-19 FEB

Fine | Internet | 100%

THETRAVELNEWS.IT 29.02.12

mondointasca.ORG
MAGAZINE DI TURISMO E CULTURA DEL VIAGGIARE

Pausa té durante la Fashion Week

PUBBLICATO DA PAOLA IL 24 FEBBRAIO 2012 ALLE 11:00

Mi piace | Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

di Paola PERFETTI

Sarà la **Settimana della Moda di Milano**, ma siamo comunque in aria di weekend e di riposo. A regalare un momento di relax e di puro piacere lontano dalla calca della Fashion Week ci pensa La Rinascente di Piazza Duomo, il cui settimo piano è stato trasformato per l'occasione in una **tea hall** da dedicare alla conoscenza e alla**degustazione** di una buona tazza di tè. Con vista Madonnina.

L'idea, fortemente voluta da **Massimo Furlan**, *Food & Beverage Director* che l'ha progettata insieme alla **Tea Stylist Francesca Natali** – *"da anni attenta studiosa dell'antica bevanda per farla conoscere nei suoi versatili aspetti e riproporla in chiave contemporanea"* (mi spiegano, ndr) – è "gustabile" fin dal primo giorno delle sfilate, il 22 febbraio scorso e ancora per oggi.

Qualcuno ne avrà già approfittato, ma per i ritardatari c'è tempo **fino alle ore 18 di oggi** per trasformarsi in **tea taster d'occasione**, viaggiando fra i migliori tè e i più affascinanti tea rituals.

Non senza un dolce/salato accompagnato ad hoc, capace di farci compiere un percorso intorno al mondo secondo i riti e i cerimoniali diversi di Paese in Paese. Il tutto sotto la guida di un esperto, presente ogni giorno a rotazione nelle diverse location:

- Be-Steak . Il tè in stile marocchino: aroma di menta e dolcetti della tradizione araba
- De Santis . Il tè per i più piccoli fra muffin e infusi "su misura"
- Il Bar. Il rito del tè in Cina: al rituale del tè cinese eseguito sul battello di legno con gesti delicati e precisi
- Juice Bar . Healthy Tea per i salutisti, abbinato ai biscotti d'avena
- Maio Restaurant . Il tè all'inglese e il tradizionale afternoon tea
- My Sushi . Il tè made in Japan: Il cerimoniale della "Spuma di Giada"
- Obikà Mozzarella Bar . Tea time Mediterranean style
- YN Vineria . Il tè Pu Erh della longevità "che invecchia" come un vino d'annata e si sorseggia con salumi e formaggi

Solo per **superdonne**

FASHION WEEK 2012

MODA

THEWOMAN ON FACEBOOK

TheWoman.it su Facebook
Mi piace
TheWoman.it piace a 32,042 persone.
Ottavio Marie Luca Luigia Anando
Isam Carmine Silvia Fernando Marina
Plug-in sociale di Facebook

THEWOMAN.IT 24.02.12

DIALOGOTV.IT 12.06.12 (video)