

# Dalla Design Week milanese

Grande affluenza di pubblico al "Padiglione Visconti" di via Tortona a Milano e giudizi ammirati degli operatori per la prima partecipazione al Salone del Mobile di Milano di **@TasteLounge** - il progetto di partnership su design/cibo/relax ideato da Pitti Immagine e realizzato in questa edizione inaugurale dalla Richard Ginori 1735, storica manifattura artistica della porcellana con la consulenza artistica di Paola Navone. La scommessa di Pitti Immagine era quella di fondere in unico evento e in unico spazio una presentazione "da Fuori Salone" con un'offerta inedita di relax e di intrattenimento, che recuperasse a sua volta l'esperienza fatta a Firenze con **Taste**, il salone delle eccellenze gastronomiche italiane che a sua volta, nell'ultima edizione, ha oltrepassato gli spazi espositivi della Stazione Leopolda per invadere la città con gli eventi del programma "Fuori di Taste". I luoghi culto del cibo e del lifestyle di Firenze hanno fatto da scenario ai grandi nomi della cultura enogastronomica. La prossima edizione del salone Taste è programmata dal 13 al 15 marzo 2010.

[www.tastefirenze.it](http://www.tastefirenze.it)



## COSÌ ERAVAMO A TAVOLA

Raccontare attraverso l'evoluzione della cucina italiana le trasformazioni e gli eventi storici che hanno segnato il Novecento, il "secolo breve" che ha radicalmente ridefinito consuetudini, stili e tenore di vita, comportamenti pubblici e privati di noi italiani: questo è l'orizzonte temporale e culturale entro cui si dipana il percorso espositivo **"Una tavola lunga un secolo"**. La mostra, che resta aperta a Milano presso la Design Library sino al 25 settembre prossimo, nasce da un progetto di Architettura della Comunicazione condiviso con Ballarini 1889 e Richard Ginori 1735: due firme storiche del Made in Italy d'eccellenza che, con i loro prodotti, hanno accompagnato e assecondato l'evolversi delle esigenze quotidiane degli italiani in cucina e sulla tavola. Per ogni decennio del secolo scorso è stato scelto dal curatore della mostra un piatto "testimonia": si parte dal timballo di maccheroni alla milanese, ricetta di **Auguste Escoffier**, per arrivare decade dopo decade agli anni '80 con il riso oro e zafferano di **Gualtiero Marchesi** e concludere con gli anni '90 con il raviolo a mano secondo ricetta di **Pietro Leemann**.

[www.designlibrary.it](http://www.designlibrary.it)



## Il Buon Ricordo sul mare

In ottobre buongustai e gourmet potranno intraprendere uno straordinario viaggio nel gusto, prenotando la prima Crociera del Buon Ricordo sulla nave MSC Poesia, che salperà il giorno 17 da Venezia per una magnifica rotta nel Mediterraneo. MSC Poesia, che nel 2009 ha visto il suo Ristorante a la carte L'Obelisco entrare a far parte dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, propone ora un vero e proprio viaggio del Buon Ricordo, ospitando a bordo ben sei ristoranti dell'Unione, che presenteranno ovviamente il loro Piatto tradizionale.

[www.msccrociere.it](http://www.msccrociere.it)



## IDENTITÀ GOLOSE A LONDRA



Il 29 e 30 giugno scorso la cucina d'autore italiana è andata a conquistare Londra. Ebbene sì, il Congresso di Identità Golose, con i suoi famosi chef relatori, ha tenuto delle lezioni sulla gastronomia d'eccellenza del Belpaese all'interno di Vinopolis, nelle vicinanze di Borough Market. A **Identità London** Carlo Cracco ha presentato la sua innovativa orchidea cotta al vapore con ricci di mare, Enrico Crippa ha stupito con gli spaghetti al cacio pepe ginepro e cioccolato; Massimiliano Alajmo ha profumato e tostato gli scampi con "formaggio", mentre

Moreno Cedroni ha riproposto un classico, il vitello tonnato. Anthony Genovese ha cucinato il pollo e le rose, Giorgio Locatelli il branzino in crosta di sale ed erbe e Norbert Niederkofler i suoi tortelli di grano saraceno ripieni di ricotta di bufala. Poi ecco il turno di Ernesto Iaccarino, con la sua impepata di cozze croccante, e quindi la burrata protagonista, con Giovanni Santini e la pasta all'uovo, e Ciccio Sultano con il polpo arrosto. Per concludere Massimo Bottura ha rivisto il pane burro e alici, e Corrado Assenza ha poetizzato il congresso con due creazioni, "Venere la prima stella della sera" e "Traversata nel deserto". Ospiti illustri sono stati gli stranieri Alex Atala, Angela Hartnett e René Redzepi. La cucina italiana a Londra ha dimostrato che lo stereotipo di pizza e mandolino sembra essere proprio antiquato. Complimenti!

[www.identitalondon.com](http://www.identitalondon.com)