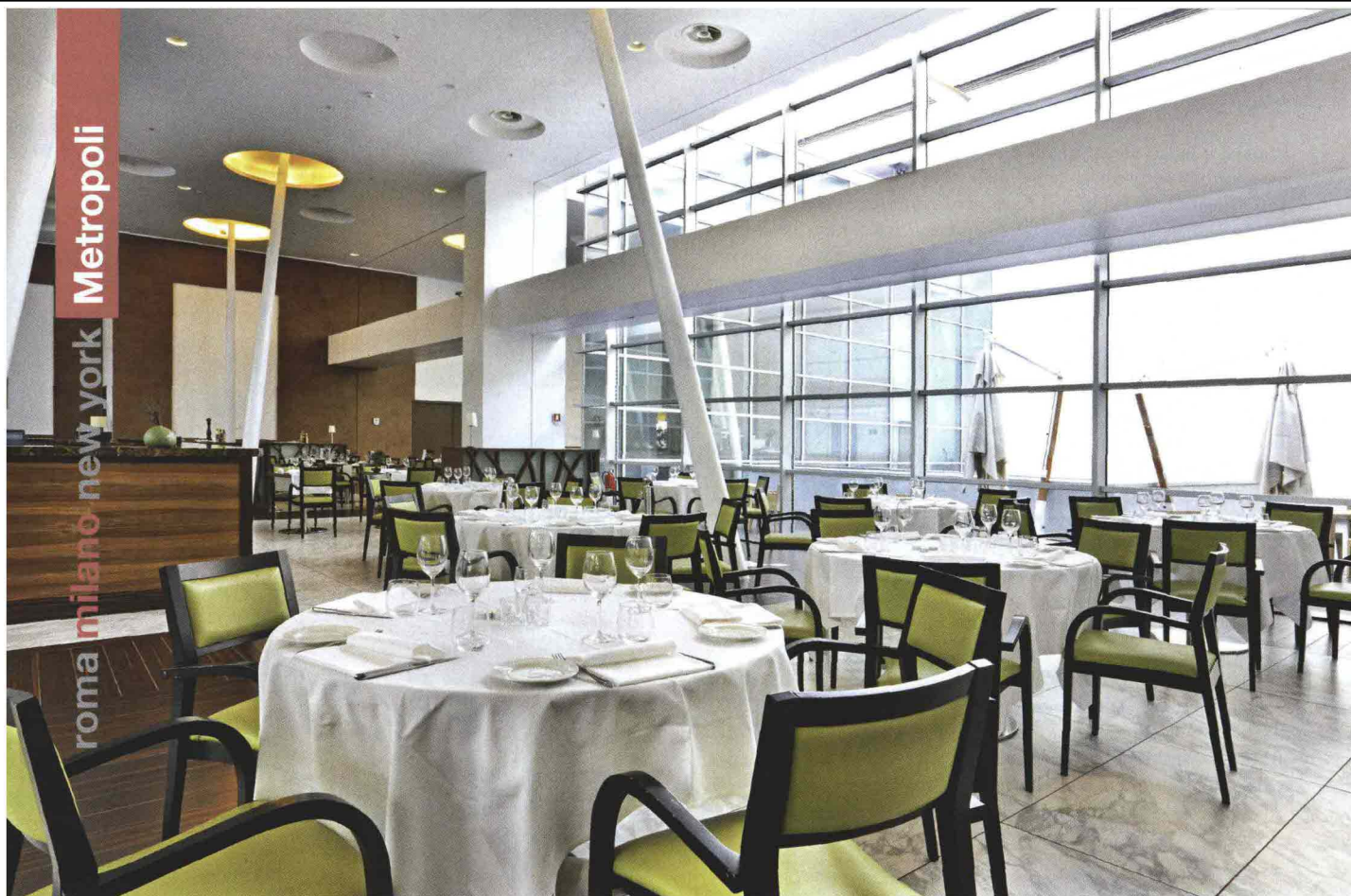


Metropoli

roma milano new york



www.ecostampa.it

Milano | Eventi e green style

# Aperti con gusto

Tra la musica di Mito e le passerelle di Moda Donna, gli hotel spalancano le porte di ristoranti e bistrot, abbracciando piatti vegetariani e gluten free

di Elisabetta Canoro

È ritmato da Mito SettembreMusica l'inizio dell'autunno meneghino. Dal 4 al 21 settembre, infatti, torna il Festival Internazionale della Musica ([www.milanosettembremusica.it](http://www.milanosettembremusica.it)), con un fitto calendario di eventi in diverse location cittadine, che coinvolge migliaia di artisti di classica, contemporanea, jazz, rock, pop, indie ed elettronica. E dopo la musica, dal 18 al 24 settembre, a rubare la scena è la moda, con le collezioni che sfilano in passerella in occasione di Milano Moda Donna. Evento di risonanza internazionale, fa registrare il tutto esaurito in hotel e ristoranti meneghini, oggi a loro volta protagonisti di nuovi trend. A cominciare dalla tendenza a soggiornare in appartamento senza rinunciare ai servizi alberghieri, come succede al Ramada Plaza Milano. Tra i privilegi di chi sceglie uno degli accoglienti appartamenti dell'HouseHotel: reception 24 ore su 24, accesso esclusivo al bar e al ristorante, servizio personalizzato di concierge e putting green firmato Jack Nicklaus. In zona Tortona, l'ultima frontiera dell'hotellerie è invece l'Experience Design Bed&Show, una sorta di B&B che è anche temporary showroom, uno spazio

in continua evoluzione, che prende forma in un appartamento di 100 mq con tanto di cucina ipertecnologica. Per dare la possibilità di provare l'alta ristorazione proposta dall'hotellerie, ci sono poi i ristoranti interni di lussuosi hotel aperti a tutti, in linea con un trend già molto diffuso all'estero. Succede per esempio allo Sheraton Milan Malpensa, nel ristorante Il Canneto, dove gustare la cucina mediterranea rivisitata dello chef Enrico Fiorentini. E se non mancano piatti che onorano la tradizione meneghina, la carta sposa il green style, evidenziando le ricette vegetariane e le variazioni in tema gluten free. La stessa filosofia è seguita da Il Giorno Bistrot dell'Hotel Hermitage, dove ricette milanesi, mediterranee e gluten free si assaporano in uno spazio contemporaneo dal mood rilassante. Tra gli ultimi nati, c'è poi il ristorante Da Noi In del Magna Pars Suite Milano: raffinato e rilassante, sembra il salotto di una casa privata. Charme e internazionalità sposano la tradizione gastronomica italiana all'Acanto, spazio gourmet dell'Hotel Principe di Savoia. È un'oasi di pace dove l'executive chef Fabrizio Cadei si diletta a realizzare raffinate creazioni

In queste due pagine, da destra in senso orario: il ristorante **Da Noi In** e la **Presidential Suite** del **Magna Pars Suite Milano**; il ristorante **Il Canneto** dell'**Hotel Sheraton Milano Malpensa**; il ristorante **Acanto** dell'**Hotel Principe di Savoia**



d'ispirazione mediterranea. Ha un ingresso autonomo il ristorante al quinto piano del **Grand Visconti Palace**: in cucina, lo chef **Matteo Torretta** prepara piatti eclettici e creativi, alcuni tradizionali come il risotto alla milanese con midollo e oro. È diventata un punto di riferimento anche la cucina stellata di **Andrea Aprea**, al **Vun** del **Park Hyatt Milano**, a due passi dalla **Galleria Vittorio Emanuele**. Non mancano infine le nuove aperture, come l'**OM Food**, innovativo bio-bistrot all'interno di un palazzo del 1860. Espressione dell'"organic excellence made in Italy", è un conviviale luogo di degustazione. Nel segno della versatilità e dell'originalità. A proposito di novità: in via Solferino 33 apre **Dry**, che promette pizze napoletane eccellenti, con un occhio allo stile degli ambienti, chic e con toni di grigio. E se la vostra passione è il country style, a **Villa Castelbarco** di **Vaprio d'Adda** c'è "**Bucolica, il vivere country**", un progetto espositivo che avvicina il pubblico alla filosofia e alle atmosfere della vita in campagna. Il fulcro sarà la mostra mercato con espositori selezionati: eleganza e ricercatezza ([www.bucolicacountry.com](http://www.bucolicacountry.com)).

## Indirizzi utili

### DORMIRE

**RAMADA PLAZA MILANO**  
In zona Turro, è il primo resort in città. Prezzo: doppia da 80 euro.  
**Via Stamira d'Ancona 27**  
Tel. 02 28 85 41  
[www.ramadaplazamilano.com](http://www.ramadaplazamilano.com)

### EXPERIENCE DESIGN

B&B, showroom e spazio eventi. Prezzo: doppia da 250 euro.  
**Via Tortona 10**  
Tel. 02 39 81 39 98 | [www.experiencedesignmilano.com](http://www.experiencedesignmilano.com)

### MANGIARE

**IL CANNETO**  
Cucina rivisitata dallo chef Enrico Fiorentini. Prezzo: 50 euro.  
**Malpensa Terminal 1, Fermo (Va)**  
Tel. 02 23 35 50 06  
[www.sheratonmilanmalpensa.it](http://www.sheratonmilanmalpensa.it)

### DA NOI IN

L'esperienza culinaria dello chef Fulvio Siccardi. Prezzo: 60 euro.  
**Via Privata Vincenzo Forcella 6**  
Tel. 02 83 38 371 | [www.magnapars-suitesmilano.it/da-noi-in](http://www.magnapars-suitesmilano.it/da-noi-in)

### AL QUINTO PIANO

Piatti tradizionali e creativi di Matteo Torretta. Prezzo: 80 euro.  
**Viale Isorzo 14** | tel. 02 54 06 95 29 | [www.grandviscontipalace.com](http://www.grandviscontipalace.com)

### ACANTO

Cucina tradizionale dello chef Fabrizio Cadei. Prezzo: 80 euro.  
**Piazza della Repubblica 17**  
Tel. 02 62 30 20 26  
[www.hotelprincipedisavoia.com](http://www.hotelprincipedisavoia.com)

### IL GIORNO BISTROT

Ristorante e salotto letterario: ricette gluten free. Prezzo: 60 euro.  
**Via Messina 10** | tel. 02 31 81 74 02 | [www.monrifhotels.it](http://www.monrifhotels.it)

### VUN

La fantasia dello chef partenopeo Andrea Aprea. Prezzo: 80 euro.  
**Via Tommaso Grossi 1** | tel. 02 88 21 12 34 | [www.ristorante-vun.it](http://www.ristorante-vun.it)

### DRY

Cocktail e pizze napoletane doc. Prezzo: 20 euro.  
**Via Solferino 33** | tel. 02 63 79 34 14 | [www.drymilano.it](http://www.drymilano.it)

### OM FOOD

Originale e completo bio-bistrot.  
**Corso Magenta 12**  
Tel. 02 36 52 20 69

### SHOPPING

**NEUTRA**  
Arredi e accessori di design.  
**Viale Piave 14** | tel. 02 79 83 83 | [www.neutradesign.it](http://www.neutradesign.it)