

GENTLEMEN'S GUSTO

MAMA BURGER nasce dall'idea di concepire un inedito fast-food, proponendo prelibatezze di alto livello sulla base del burger classico in uno spazio che incarna suggestioni proprie del design contemporaneo in una dimensione underground, street style, dark basement. È il posto perfetto per una pausa pranzo o una cena particolare, oltre ad essere il riferimento ideale per uno spuntino a notte inoltrata. I comodi divani lounge del dehor antistante, sotto i portici della strada più newyorkese di Milano, guardano i palazzi in ferro e vetro di via Pisani dando l'illusione, se non proprio di trovarsi a New York, almeno di sentirsi circondati da una città un po' diversa con un nuovo scorcio ancora tutto da scoprire e vivere.



CONGUSTO è una scuola di cucina e centro di cultura del buon ricevere. I corsi sono rivolti ad appassionati ed esperti del settore che vogliono approfondire il loro interesse legato al mondo della tavola e affinare le loro conoscenze e tecniche di base. Sono corsi teorico-pratici in cui vengono affrontate tematiche inerenti la cultura dell'alimentazione, la tipicità delle materie prime, gli abbinamenti enogastronomici nonché l'organizzazione della dispensa in base alla stagionalità, la realizzazione di piatti tematici, seguiti da un momento di degustazione di ciò che si è preparato. In molti corsi è previsto un laboratorio in cui la teoria trova una verifica immediata nella pratica individuale. Ufficio Stampa: Ilaria Novello.

A PROVA DI GUSTO

UN LOUNGE BAR, UNA SCUOLA DI CUCINA, UN FAST-FOOD
UN CUOCO CREATIVO...PER I PALATI RICERCATI.

ROSSOPOMODORO. 1999-2009: **Rossopomodoro** festeggia i primi dieci anni a Milano e apre un altro locale in via Sabotino 19, in Porta Romana, una delle vie della movida milanese, ricca di locali alla moda. Insieme alla tipica pizza napoletana, caratterizzata dall'alto cornicione e la mozzarella campana di bufala DOP, preparata nel caratteristico forno a legna coperto di piastrelline d'oro, si possono gustare, per esempio, la Tiella - antipasto tipico di fritti -, l'insalata di polipo e quella di seppie alla brace, la mozzarella di bufala con il culatello, i cicoli con la ricotta. All'ingresso del ristorante si trova la bottega A'Puteca, dove è possibile acquistare gli stessi prodotti tipici utilizzati in cucina. Ufficio Stampa: Arété Comunicazione.

LAGOSTINA È L'ACCADEMIA DEL SAPORE. Lagostina propone in collaborazione con il Gambero Rosso una serie di corsi di cucina esclusivi presso le migliori scuole selezionate in 12 città italiane, dando vita all'Accademia del Sapore, un nuovo concetto di cucina basato non solo sulla scelta della ricetta e degli ingredienti migliori, ma anche sulla selezione dello strumento di cottura ideale per la loro realizzazione. Da maggio a ottobre 2009, i prodotti di stagione e gli strumenti di cottura ideali per realizzare le ricette della tradizione gastronomica italiana saranno i protagonisti delle lezioni: tecnica e passione si fonderanno per esaltare i piatti della tradizione italiana. Ufficio Stampa: Weber Shandwick.

SEVEN STARS GALLERIA. Dedicato ai più sofisticati uomini d'affari e visitatori, Seven Stars Galleria si allontana da un'idea di ospitalità alberghiera tradizionale e si traduce in un progetto in cui la "casa lontano da casa" diventa espressione concreta. E come un'elegante casa ospita anche un elegante ristorante al suo interno, ad uso esclusivo degli ospiti. "La Sinfonia" è guidato dallo chef Giacomo Gaspari, che vanta una trentennale esperienza tra le delizie internazionali della cucina sana e che fa bene. Dopo aver seguito ampi studi sull'alimentazione e sulla combinazione di odori, profumi e fragranze alimentari, riesce oggi a creare un menù combinando i principi dell'acqua, dell'equilibrio energetico proteico e calorico, basandosi anche sulla cultura ayurvedica. Giacomo propone quindi una cucina rinnovata e semplice, basata sul totale benessere delle persone, una Cucina Naturale dove l'arte si sposa con la conoscenza e

l'equilibrio alimentare. Noti sono i suoi piatti dedicati alle teste coronate di tutto il mondo. Lo chef ama inoltre offrire una cucina fatta su misura e lo fa grazie ad alcune domande che pone all'ospite per conoscere al meglio ciò che fa bene e ciò di cui ha bisogno. Con un piccolo test si comprendono le caratteristiche della persona, la sua figura, e la Doshā Ayurvedica. "Per raggiungere un totale benessere è bene seguire le indicazioni dei Doshā, dice Giacomo, che si dividono in tre tipi: Vata, Pita, Kapha. A seconda del soggetto, si ricercano le varie caratteristiche abbinare. Questi accorgimenti rappresentano particolari attenzioni per facilitare la digestione di ogni singolo individuo. Da questi dati si riesce, facendo uno studio, a collocare gli ingredienti ed i menù completi per un'alimentazione sana". Seven Stars Galleria, Via Silvio Pellico 8, Milano. Per informazioni: Press Office, Elisa Dal Bosco.



BAR STRAF non nasconde la propria natura in controtendenza con gli attuali lounge bar e affini, prediligendo un'atmosfera densa ed emozionante, a una convenzionale o artefatta. Il perimetro rettangolare risulta quasi occultato dagli oggetti: di recupero, come i pannelli sagomati in vetroresina riciclata con centinaia di lenti d'ingrandimento corrose dal tempo; o creati appositamente: come le macroimmagini serigrafate su metallo. Il bancone è l'unico elemento di arredo realizzato ex novo. Il grande lampadario in plexi verde mela anni '70, gli sgabelli, il divano patchwork in pelle marrone, sono tutti pezzi rigorosamente di recupero che non nascondono la loro aria vissuta. Il gioco di luci ed ombre è dettato dalla presenza quasi prepotente dell'effetto décor, mentre la colonna sonora rifugge il sound "ambient", privilegiando una selezione musicale viva e vibrante come l'atmosfera di bar STRAF. Una location per eventi e momenti piacevoli. Via San Raffaele 3, Milano. www.straf.it