

Musica live

Giovedì al Gattopardo: Band Stile e la musica italiana in versione show

Tra le cover band di spicco nel panorama nazionale, gli Stile sono un quartetto composto da musicisti con esperienza decennale e da un

frontman carismatico dalle grandi doti di intrattenimento. Dopodomani proporranno uno show dedicato al meglio della musica italiana, reinterpretata in chiave pop, rock, swing e dance: da Jovanotti a Battisti, da Vasco a Ligabue ed Eros Ramazzotti. Aperto ore 18, live ore 20, a seguire dj-set. Via Piero della Francesca, 47. Tel.02.34537699.

Summer party

Il venerdì del Peugeot is Bobino Club è targato Club Haus 80's

Nuovo appuntamento nel calendario estivo del Bobino Club. Il locale, che ha da poco inaugurato la stagione, sarà la cornice delle

serate Club Haus 80's, che sbarcherà per il suo evento di apertura con la Grande Nave Festante, la celebre Love Boat, nella rinnovata Bobino Playa e sulle piste interne del locale. Ogni venerdì la serata dedicata alle sonorità anni '80 farà vivere emozioni indimenticabili con serate a tema. Alzaia Naviglio Grande, 116. Tel.02.36559070.

Rassegna food

Cucina indiana e Festival del Piccante al ristorante Dawat

E' cominciata la scorsa settimana la quarta edizione del Festival del Piccante, appuntamento che proseguirà fino alla fine del mese.

Accanto al menù alla carta si potranno gustare due speciali percorsi degustazione, uno moderatamente speziato ed uno extra-piccante, con peperoncini da tutto il mondo, sia impanati che a tocchetti o come base per originali ricette. In abbinamento i vini della cantina siciliana Firiato. Menù "sfida": €25. Corso Sempione, 88. Tel.02.34537953.

IL FUORI PORTA IN LOCATION ESCLUSIVE

Dal Sud al Nord, il viaggio di chef Cannavacciuolo

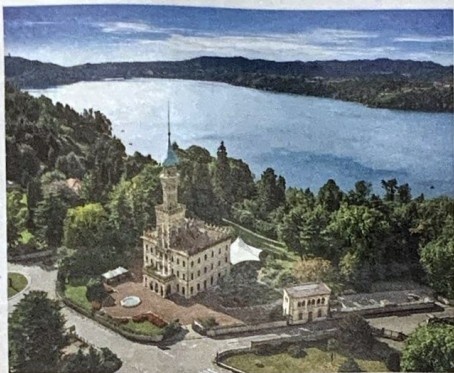
Villa Crespi sul lago d'Orta celebra quest'anno il decimo anniversario della seconda stella Michelin

“



Il mio lavoro si basa su istinto, passione, costanza ed allegria

Molti lo hanno conosciuto solo recentemente grazie alle trasmissioni televisive, da "Cucine da Incubo" a "Masterchef". Antonino Cannavacciuolo ha in realtà una lunga e solida storia alle spalle: pur avendo compiuto un mese fa 41 anni, ha da poco festeggiato il decennale della seconda stella Michelin, seguito dalla prima ottenuta nel 2003, a soli 28 anni. Una passione nata in giovanissima età, trasmessa prima dalla figura paterna, cresciuta con l'esperienza nei grandi tristellati francesi e che tutt'oggi prosegue all'interno del Ristorante Hotel Villa Crespi, gestito dal 1999 assieme alla moglie Cinzia Primatesta. Immerso nella vegetazione ed affacciato sul lago d'Orta, venne costruito



In foto Vista panoramica dell'Hotel Villa Crespi sul lago d'Orta

nel 1879 con un suggestivo stile moresco che ancora oggi permea ogni dettaglio, tanto che girando per le sale si ha l'impressione di trovarsi all'interno dell'Alcazar di Siviglia o all'Alhambra di Granada. A siffatta cornice estetica si accompagna una filosofia food d'equal livello, che unisce lusso ed alta gastronomia interpretati in chiave moderna. "Dal Sud al Nord" è l'efficace sintesi della cucina dello Chef Cannavacciuolo. I suoi piatti sono opere d'arte che uniscono le suggestioni della terra d'origine, la Campania, ai sapori del Piemonte, combinati in maniera creativa grazie all'utilizzo di tecniche moderne e ad un continuo lavoro di sperimentazione. «Non ci sono grandi segreti - racconta lo chef - il mio

lavoro si basa su istinto, grande passione, costanza ed allegria che mi accompagnano ogni giorno e sono alla base di una continua ricerca di prodotti autentici e della volontà di sublimarli, esaltarli e anche giocare con essi. Sorprendere e sorprendersi». "Dal Sud al Nord" è anche il nome di uno dei tre menù degustazione del ristorante, il più rappresentativo ed autobiografico. Composto da sei portate più dessert, comprende piatti come le linguine di Gragnano con calamaretti spillo e salsa al pane di segale; la suprema di piccione con fegato grasso al grù di cacao e salsa al Banyuls e la triglia con melanzana e guazzetto alla provola. Via Fava, 18 (Orta San Giulio, No). Tel.0322.911902.

1879

Anno in cui Villa Crespi fu fatta costruire da Cristoforo Benigno Crespi

3

Menù degustazione: "Carpe Diem", "Itinerario dal Sud al Nord Italia" e "Fuori Pista"

Grand Hotel Savoia, il lusso in stile Belle Époque

Eleganti atmosfere ottocentesche nel cuore di Genova tra terrazze panoramiche e ristoranti gourmet

Costruito nel 1897, il Grand Hotel Savoia di Genova ha ospitato, nel corso degli anni, blasonate famiglie aristocratiche, reali d'Italia e d'Europa e personaggi illustri nel campo dell'arte, della musica e del cine-



Specialità di pesce Gli spaghetti ai frutti di mare del ristorante Salgari

ma, di cui il prezioso "Libro degli Ospiti" conserva tuttora le firme. Una meticolosa ristrutturazione, completata nel 2008, ha riportato l'edificio agli antichi splendori, con interni che evocano le atmosfere degli storici salotti genovesi. Situato nel cuore di piazza Principe, l'hotel si trova a pochi passi dalla stazione e dalle attrazioni principali della città, risultando così la meta ideale sia per una clientela d'affari che per turisti e viaggiatori. Gli ospiti apprezzeranno sicuramente l'originale ambientazione: in ogni camera ci sono quadri e fotografie dedicati ai caruggi, gli antichi vicoli genovesi, a vedute del capoluogo ligure e a paesaggi marittimi. A completare il quadro gli antichi bauli ai piedi del letto e

2

Ristoranti: l'esclusivo Salgari con terrazza panoramica e la Trattoria Tralalero

1897

Anno di inaugurazione dello storico hotel

cimeli di terre lontane, che ricordano i lussuosi transatlantici di inizio '900. L'hotel, oltre a disporre di una rilassante zona spa "La Spiaggia Segreta", si distingue per la proposta gastronomica, con due realtà differenti: la Trattoria Tralalero ed il Ristorante Salgari. La prima è una trattoria verace ed arredata con gusto marinairesco, dedicata alla cucina tradizionale ligure: trofie, pansotti, torte salate e spigola con olive taggiasche. Il secondo è un ristorante elegante e romantico, dotato di terrazza panoramica (in luglio e agosto) e dedicato ad una raffinata cucina di mare: plateau di crudi, gamberoni freschi sfumati al Pigato, ombrina al brandy con pepe rosa del Perù, Via Arsenale di Terra, 5 (Genova). Tel.010.27721.



In foto Terrazza panoramica con vista sull'orizzonte del Ristorante Salgari

Cucina d'autore: riapre la Cascina Malingamba

A dirigere le operazioni Massimo Dellavedova, con il suo stile creativo fatto di tecnica, colori ed equilibrio

Chef



Massimo Dellavedova

Chef, formatore e precursore delle moderne tecnologie culinarie: Massimo Dellavedova agli albori degli anni Duemila era di casa nei locali di Marchesi, Oldani, Cerea e molti altri, come ambasciatore di tecniche del freddo e cotture sotto-vuoto, allora inedite, e oggi utilizzate da molti ristoranti stellati. Poliedrico, appassionato e aperto alle sfide, ha poi negli anni collaborato con prestigiose realtà, fino ad ottenere la stella Michelin alla Taverna di Colloredo. Dopo altre importanti esperienze, ha rilevato e da poco riaperto la Cascina Malingamba di Origgio, al confine tra Milano e Varese: un'attività storica, costruita nell'800 e passata attraverso diverse epoche



In foto La sala del camino

diventando prima locanda, poi posteria e infine ristorante. La recente ristrutturazione affianca antichità a contemporaneità, dove il soffitto originale con travi in legno, i muri con mattoni a vista e lo scenografico camino fanno da contraltare ad arredi moderni, sedie e pareti nei toni del greige e lampade di design. La cucina si basa su tecnica, equilibrio e cromatismo. «Nell'ideare un piatto parto dai colori - racconta lo Chef - e scelgo poi di conseguenza gli ingredienti, di produzione artigianale, che tratto il meno possibile. Lavoro sugli abbinamenti e sulle consistenze, fino alla destrutturazione di alcune ricette che arrivano in tavola con forme inedite: è il caso

Specialità



"Le Origini" piatto icona dello chef

del "non cannolo" o della "macedonia di Rubik" che introdurrò a breve, con la frutta a cubetti ed i tocchetti di gelato che formano un cubo colorato». Il risultato è un menù che alterna classici meneghini a ricette creative, in cui il piatto si fa tavolozza e lo chef diventa pittore, giocando abilmente con colori, forme e consistenze. Nasce così "Ceviche di pesce", un mix di crudi in abbinamento a stracciatella, frutta esotica e gelatina di Schweppes o "Le Origini", il piatto più celebre di Dellavedova in cui il polpo è proposto con lamponi, vaniglia, dressing mostardato e olive taggiasche su schiacciata di patate viola. Via per Lainate, 33 (Origgio, Va). Tel. 02.94383789.