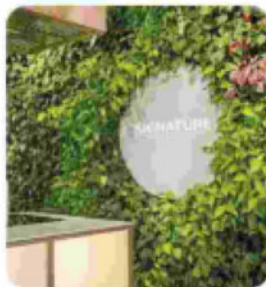


salonExtra / TOMORROW

Il consumo consapevole con True to food lab

La mostra di Signature Kitchen Suite con assaggi di cibo e bevande

Un'immersione in cinque delle più interessanti innovazioni dell'agricoltura digitale che stanno riscrivendo il futuro della filiera agroalimentare in chiave più sostenibile per le persone e l'ambiente. È True to food lab, il percorso voluto da Signature Kitchen Suite, marchio di elettrodomestici da incasso di alta gamma del gruppo LG, per scoprire la filosofia True to food che promuove un consumo più consapevole del cibo collaborando con il Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per la BioEconomia. I visitatori potranno sperimentare in diretta le innovazioni in mostra (risparmio idrico in campo, rilevazione muffe nel torsolo delle mele e patologie nel grano, uso dell'intelligenza artificiale in agricoltura, blockchain per tracciare la catena produttiva del cibo), scoprire il funzionamento e degustare i frutti del lavoro di queste realtà all'avanguardia attraverso una selezione di assaggi di cibo e bevande.



True to food lab
Via Manzoni, 47
Oggi dalle 10.00 alle 18.00
Dal 19 al 23 aprile dalle 10.00 alle 21.00
aksappliance

Terrazza Prosecco

Bollicine, design e musica all'House of Mediterraneo

Il Prosecco Doc arriva alla Design Week trovando casa nell'hub culturale di House of Mediterraneo dove prenderà vita la Terrazza Prosecco. Bollicine, design e musica saranno il legame tra le colline dove cresce la Glera e il ritmo frenetico delle giornate del Fuorisalone che saranno vissute all'insegna della convivialità e dell'intrattenimento. Il legame tra il Prosecco e il design è celebrato dagli arredi friulani Protocco e dalla speciale collezione di calici disegnati da Giorgio Romagnolo con Studio 6JM. L'ispirazione parte dal Tigetto, bicchiere tipico veneziano del '700 in vetro di Murano, ma il calice avrà un beverante moderno. Saranno tanti gli eventi a celebrare il legame tra vino e bellezza con tanti ospiti, tra cui Dargen D'Amico, Roy Paci e la Chef Federica Sisti. Oggi e giovedì, dalle 18.00 alle 20.00, la Terrazza sarà aperta a tutti a ingresso libero per degustare un calice di bollicine con la musica del dj set di Emma Lovino.



House of Mediterraneo
Via Cadolini, 19
Fino al 22 aprile
Oggi e giovedì, dalle 18.00 alle 20.00
ingresso libero
houseofmediterraneo

di Mariella Caruso

Fuori f

In cucina con chef Arrigoni

Tommaso Arrigoni, il chef di Innocenti Evasioni, sarà ospite a Casa Xiaomi per quattro appuntamenti (20 e 27 aprile, 4 e 11 maggio) di "In cucina con Chef Arrigoni" aperti a 10 ospiti alla volta. Con l'ausilio della tecnologia Xiaomi dalle 19.00 alle 23.30, nella casa allestita nel quartiere milanese delle Svie, sarà la guida di un mini corso di cucina e a seguire in un percorso gastronomico. È possibile prenotare la partecipazione agli eventi su innocentievazioni.com/evento-siaomi.

- 1 Casa Xiaomi
- 2 Piazza Pio XI, 5 - 1° piano
- 3 120 euro a persona (vino incluso)
- 4 casaxiaomi.it



Mannarino Locale Canzian

Le carte da parati della Collezione Enriquezanti, ideata dal designer Alessandro Enriquez realizzata in collaborazione con Janneli & Voipi, decoreranno le pareti del Mannarino con coloratissime galline e di Locale con il coloratissimo motivo "Italian Dream". Da Vasilika ci saranno in mostra abiti e oggetti di La Double.L al ristorante Canzian le lampade Lym e Al 142 mercoledì alle 19.00, arte, musica, drink e bun con il Carnello Musica 1968 rieditato da Codice Icona in una serata speciale con in consolle Dj Lo Zeimo.



Campanino in Galleria

Le riproduzioni in 3D dei pupazzi pubblicitari realizzati, insieme a locandine e grafiche pubblicitarie, dal 1926 al 1928 da Fortunato Depero saranno in mostra nelle vetrine di Campanino in Galleria, lo storico locale milanese con affaccio su Piazza Duomo. La collezione Beyond Depero - The 3D Art Collection realizzata con la tecnica della stampa 3D sarà in vendita sia al Campanino, sia in Galleria Campanini di Sesto San Giovanni. Al Campanino, 73° nella classifica del The World's 50 Best Bars 2022, si potranno bere come al solito i cocktail di Tommaso Cecca come il teorico Campari Seltz.

- 1 Campanino in Galleria
- 2 Piazza del Duomo, 21
- 3 Fino a domenica dalle 9.30 alle 0.00
- 4 [campaninoin Galleria](http://campaninoin Galleria.it)



Terrammare

Da Terrammare durante tutta la Milano Design Week si cenerà in mezzo alle ceramiche artigianali dell'azienda siciliana Cernuto. Dipinte a mano a Modica, sono oggetto di design che da 32 anni coniugano tradizione, contemporaneità e creatività. Ogni fino al 23 aprile, oltre i piatti delle chef Giada Botarelli, che ha sostituito in cucina Peppe Barone, il produttore delle ceramiche Cernuto racconterà la storia dell'azienda e delle ceramiche che si potranno anche acquistare.

- 1 Terrammare-Cernuto
- 2 Via Giuseppe Sacchi, 8
- 3 Fino a domenica dalle 12.30 alle 15.00 e dalle 19.30 alle 22.30
- 4 terrammare
- 5 cernutoceramica



Ricci Osteria

Non solo piatti della ceramista di Grottaglie Enza Fasano della collezione del Pizzolato, nata tra il XIV e il XV secolo, che già "accolgono" le orecchiette alle cime di rapa del menù "Domenica in Puglia" di Antonella Ricci e Vinod Sookar, che hanno portato a Milano la loro personale cucina nata a Ceglie Messapica. Da Ricci Osteria, in occasione della Design Week, saranno esposti i Vasi Slim, i carciofi, i fiori in ceramica e le pupe con e senza baffi di una leggenda medievale.

- 1 Ricci Osteria-Enza Fasano
- 2 Via Pasquale Sottocorno, 27
- 3 Da martedì a venerdì dalle 19.00 alle 23.00, sabato e domenica dalle 12.00 alle 15.30 e dalle 19.00 alle 23.00
- 4 ricciosteria
- 5 enza_fasano_ceramiche



Bon Wei

Per inaugurare la nuova collezione di piatti, vassoi e tazze, il ristorante di alta cucina regionale cinese Bon Wei ha atteso la Milano Design Week. Da lunedì i clienti del locale di via Castelvetro disegnato dall'architetto Carlo Samarati nel 2010 secondo i canoni della Cina contemporanea, mangeranno in raffinate ceramiche bone china Villeroy & Boch della collezione Stella fatta personalizzare da un designer di Broggi, con un effetto craquelé color rosso lacca e il logo del ristorante su ogni pezzo.

- 1 Bon Wei
- 2 Via Castelvetro, 16/18
- 3 Da oggi a domenica dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.00
- 4 [bon_wei](http://bon_wei.it)

ood

Dallo sperimentatore Roncoroni

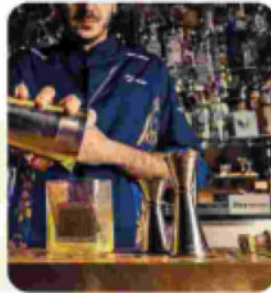
Eugenio Roncoroni, chef conosciuto per il suo amore per i burger stelle e strisce che fino a qualche mese fa preparava nelle cucine di Al Mercato, si regala un'incursione nel mondo dei prodotti vegetali di Planet e Planet Farms. Curioso sperimentatore e viaggiatore tra le cucine del mondo, lo chef di mamma californiana e papà milanese ha ideato due piatti inediti a base vegetale che mercoledì sera saranno offerti a chi ordinerà un drink al tavolo.



- 📍 Chiosco Mentana
- 📍 Piazza Mentana
- 🕒 Mercoledì dalle 18.45
- ☎ 339.52.31.206
- 🌐 chioscomentana

Dry Milano presenta Strata Il cocktail che celebra i bicchieri di Strega Alberti

Si chiama Strata il cocktail nato dalla creatività del resident barman di Dry Milano, Edris Al Malat, per celebrare l'omonima collezione di bicchieri di Strega Alberti che sarà presentata a Milano da martedì a domenica nel locale di via Solferino. Gin infuso al finocchio, vermut bianco, zucchero, acido citrico e, naturalmente, lo Strega Alberti - liquore giallo nato a Benevento nel 1950 nell'azienda che era tra le fornitrici della Real Casa Savoia - sono gli ingredienti del cocktail che verrà servito in bicchieri unici e numerosi, ideati dalla designer Lucia Messari e prodotti artigianalmente a Murano in collaborazione con Fornace Mian. I bicchieri Strata fanno parte della Strega Design Collection, nata da un'idea di Angela da Silva, fondatrice della Swing Design Gallery di Benevento. I bicchieri, a partire dal mese di maggio, potranno essere acquistati online, direttamente sul sito di Strega, e in alcuni negozi selezionati.



- 📍 Dry Milano
- 📍 Via Solferino, 33
- 🕒 Da oggi a domenica dalle 18.00 alle 22.00
- ☎ 02.83.79.34.14
- 🌐 drymilano

Dinnerotic? Il percorso sensoriale di Dining Dominatrix by Cocciuto

Due cene intriganti e sensuali ad alto tasso di erotismo in compagnia di una "mistress gastronomica" che condurrà un'esperienza di degustazione molto particolare. La Dining Dominatrix sarà servita giovedì e venerdì nei privé del locale di via Bergognone: gli ospiti bendati prenderanno il cibo con i Tidy Tips, speciali condom per le dita per non prendere il cibo a mani nude firmati dal designer Francesco Musci, il gioco di privazione ed esaltazione dei sensi andrà di pari passo con un percorso sensoriale che avrà come protagonista il menù pensato per l'occasione dagli chef Alessandro Laganà e Mattia Fabris e dal team di pizzaioli di Cocciuto da mangiare rigorosamente con le mani seguendo le istruzioni della mistress. La serata del locale di via Procaccini, invece, ospita già l'installazione Amofin's Mirror di Maurizio De Berberis che è parte della mostra Esprit Magicien by IlpoPerAperto, in programma alla Fabbrica del Vapore.



- 📍 Dining Dominatrix by Cocciuto
- 📍 Via Bergognone, 24
- 🕒 Giovedì e venerdì dalle 20.00
- ☎ 02.36.52.83.27
- 🌐 cocciuto_official



Iconico

Raddoppio per la gelateria iconico che giovedì apre il secondo punto vendita in corso Buenos Aires, al civico 2. Tutti potranno partecipare all'inaugurazione e, oltre ai gusti "classic", "healthy" senza glutine, lattosio e zucchero, e "unconventiona", potranno assaggiare il gusto esclusivo in edizione limitata creato ad hoc per la Milano Design Week dai fondatori dello stesso brand che hanno già un punto vendita in via Molino delle Armi e che presto porteranno il loro gelato in giro con un'Xp Car.

- 📍 Iconico
- 📍 Corso Buenos Aires, 2
- 🕒 Giovedì dalle 19.00 alle 20.00
- ☎ 02.48.41.18.19
- 🌐 iconico.gelato



Panino Giusto Cosaporto

L'unione fa la forza. A unirsi per un aperitivo particolare in nome della sostenibilità sono Cosaporto, Cake, Propelland, Panino Giusto e Affini Distillerie Subalpin che mercoledì dalle 18.00 alle 22.00 offriranno un networking cocktail da condividere con chi ha le stesse sensibilità nei confronti dell'ambiente. Protagonisti i mezzi panini di Panino Giusto saranno consegnati dai rider di Cosaporto a bordo delle caratteristiche motociclette scandinave. L'ingresso è gratuito previa registrazione sul sito di cosaporto.

- 📍 Cake Milano
- 📍 Via Tortona, 19
- 🕒 Mercoledì dalle 18.00 alle 22.00
- ☎ 040.11.85.178
- 🌐 cosaporto.it



Eataly 100% pasta

La pasta al pomodoro come fonte d'ispirazione per l'installazione aerea che Eataly ha realizzato in collaborazione con la designer Paola Navone OTTO Studio. Inserita all'interno della mostra ANVERNI Design Re-volution, 100% Pasta sarà raccontata giovedì alle 18.00 in prima persona da Paola Navone con una food performance sulla storia della sua "Pasta Paola", accompagnata da uno chef di Eataly che la realizzerà per i presenti. La pasta sarà un fuori menù nei ristoranti Eataly per tutta la Design Week.

- 📍 Eataly
- 📍 Piazza XXV Aprile, 10
- 🕒 Giovedì alle 18.00
- ☎ 02.09.99.79.00
- 🌐 eataly.milano



Perbellini da Trussardi

Cucina d'eccezione e convivialità creativa si incontrano a Milano nella sala privata di Palazzo Trussardi in piazza della Scala. Per l'occasione i piatti di Giancarlo Perbellini si uniscono alle chiacchiere del Members Club Dinner Conversations di Natasha Slater per tre cene popup aperte a un massimo di 40 persone alla volta a un costo di 190 euro. Il menù firmato dallo chef veneto rappresenta un viaggio nei profumi e nei sapori d'Italia. Per prenotazioni: dinnerconversations.club.

- 📍 Palazzo Trussardi
- 📍 Piazza della Scala, 5
- 🕒 Da giovedì a sabato dalle 19.00 alle 23.00
- ☎ 02.80.68.82.01
- 🌐 thedinnerconversations
- 🌐 trussardibygiancarloperbellini

I Love Poke & Atelier Molayem

Da giovedì a sabato, a partire dalle 18.30, da I Love Poke in via Tortona 20 si può giocare alla Ruota della Fortuna per vincere birre hawaiane e sconti del 50% sulle bowl. Fino a domenica, poi, all'Atelier Molayem di via Bandello 5 anelli, orecchini, bracciali e collane si mischiano a 530 chili di marshmallow per un effetto da... Candy Crush!