



1.

1. 3. ORTO CON CUCINA, ECCO IL NUOVO RISTORANTE **ERBA BRUSCA** (DESIGN A CURA DI RGA STUDI). NELLA VERDE ZONA SUD DI MILANO (ALZAIA NAVIGLIO PAVESE 286).

2. ANIMA DELL'ERBA BRUSCA, LA CHEF **ALICE DELCOURT** E FILIPPO COLOMBO, UN SOCIO.

4. LA SALA INTERNA DELL'ERBA BRUSCA, INSEDIATOSI IN UNA LOCANDA DEL '600.

5. GOOD LUCK, LATTIERA E ZUCCHERIERA IN CERAMICA, DI EMILIO BERGAMIN PER **TAITÙ**.



3.

6. SPORTA ECO-FRIENDLY DI **ENVIROSAX**.

7. CERTIFICATO DALL'ASSOCIAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA, IL NUOVO RISTORANTE (E NEGOZIO ALIMENTARE) MILANESE **BIO SAPORI REGIONALI**: COLAZIONI, PRANZI E CENE BIO, TRA LEGNO RICICLATO E PITTURE ECOLOGICHE.

8. **FREDDY VARADY**, CHEF DI BIOUSPORI REGIONALI DI MILANO (VIA LATTUADA 2, WWW.BIOUSPORIREGIONALI.IT)



2.



5.



4.



6.

MILANO Green restaurant



7.



8.

9. 10. PORCELLANE DA TAVOLA DI **HERING BERLIN** CON UN COLTELLO DA PANE. IN BAMBÙ ECO-COMPATIBILE. DI **IPAC**.

11. DI DAVIDE MONTANARO/**STUDIODSGN**. VASO SAMPAL, IN FOGLIO LIGNEO, ACRILICO TRASPARENTE E BASE IN COLATA DI RESINA.



9.

10.



11.

Come il parigino Arpege di Alain Passard, come l'inglese Petersham Nurseries Cafe di Skye Gyngell, come l'olandese De Kas di Gert Jan Hageman, anche Milano ha ormai degli indirizzi

di tutto rispetto per quanto riguarda la cucina sostenibile, a chilometro zero, biologica e stagionale. Hanno infatti aperto, a pochi mesi uno dall'altro, sia BioSapori regionali (02-89696028), a Porta Romana, che l'Erba Brusca orto con cucina (tel. 02-87380711), sito nella verde periferia sud di Milano. L'erba brusca cresce all'aperto, lungo i corsi d'acqua: le foglie si mangiano fresche o in salse aromatiche, come piace alla sua

chef franco-americana Alice Delcourt, che è fortemente legata a territorio e stagioni. Ama poi le carni biologiche (polli d'allevamento libero, maiali di cascina, cacciagione), pesce povero e sostenibile, prodotti appunto dell'orto. Rifugio *eco-friendly* certificato dalla Associazione italiana agricoltura biologica, BioSapori regionali offre una cucina, diretta da Freddy Varady, a base di prodotti biologici italiani (con

ottime eccezioni estere) e bio-boutique alimentare (oli, aceti, vini, prodotti da forno, dolci, salse, spezie, confetture, formaggi, insaccati), che ha gli orari allungati del ristorante. Mangiare una tagliata di salmerino affumicato al timo o delle lasagnette al ragù di soia, curiosare tra scaffali di Delicatessen, fare la biospesa e farsela portare a casa, non è (ancora) cosa così comune. (Olivia Cremascoli)

1. IDEALE PER PASTI IN BARCA, SIRENUSE, SERVIZIO DI PIATTI IN MELAMINA (SOTTOPIATTO, PIATTO MEDIO, PIATTO FRUITA, CIOTOLA),

MARIO LUCA GIUSTI.



1.



2.

2. UNO SCORCIO DE IL NAVIGANTE DI MILANO (WWW.NAVIGANTE.IT), CHE, DOPO LA MOSTRA ESTIVA DELLA FOTOGRAFA VERONICA LISA CRIPPA, RIAPRE QUESTO SETTEMBRE CON UN BASSORILIEVO 'MARINO' A MURO DI MASSIMO SANSAVINI.

3. PRESENTATO AL FUORISALONE 2011, PORTOFINO, SERVIZIO DI PIATTI IN PORCELLANA, DI KEN SCOTT BY DESART.

4. DA CREATURE DA A-MARE, MOSTRA AL MUSEO CIVICO DI ZOOLOGIA DI ROMA, DETTAGLIO DI UNA DELLE 45 FOTO SCATTATE NEL PARCO MARINO DI BUNAKEN, NORD SULAWESI (INDONESIA) DA VITTORIA AMATI, CON SUCCESSIVA ELABORAZIONE GRAFICA DI DOMENICO DE ARCANGELIS.



3.



4.

SAPORE DI SALE, SAPORE DI MARE



5.



6.



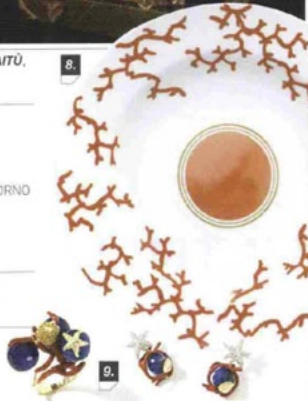
5. DISEGNATI DA EMILIO BERGAMIN PER TAITU, PIATTI CARAIBI IN FINE BONE CHINA.

8.

6. 7. IN ACQUA A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI CHE VOGLIONO PRANZARE AL LARGO, UN RESTAURATO GOZZO E UNO SCORCIO DEL RISTORANTE ZÙ A MÁ (GIÙ AL MARE; WWW.ZUAMA.IT), DA POCO APERTO A SPOTORNO (SV) DALLO CHEF GIACOMO GALLINA, CHE SI È INSEDIATO IN UN SUGGERITO EX-RIMESSAGGIO DI GOZZI.

8. PIATTO CORAL DEL SERVIZIO CRISTOBAL DI RAYNAUD, IN PORCELLANA DI LIMOGES.

9. DI MISIS GIOIELLI, ANELLO E ORECCHINI DELLA COLLEZIONE REEF PARTY, IN ORO, ARGENTO, SMALTI E PIETRE DURE.



9.

Pur essendo vice-presidente del Gruppo virtuale cuochi italiani (GVCI), social network di chef italiani sparsi per il mondo, Giacomo Gallina (classe 1954), già executive chef del Gold di Dolce & Gabbana, del Four Seasons di Milano, e ancor prima artefice delle numerose aperture del ristorante Bice nel mondo (da New York a Montréal a Tokyo), oggi nella baia di Spotorno (Sv) si dedica a se stesso o, meglio, al suo laboratorio gastronomico Zù a Má (www.zuama.it) cucina naturale ispirata dal mare, dalla stagione, dal chilometro zero, con vini basati sull'eccellenza locale. Dato che lo chef ha vissuto a lungo in Oriente, l'arredo di Zù a Má, insediato in un rimessaggio di gozzi, è ispirato anche al Feng shui sino al conviviale bancone, estensione della cucina, aduso a show cooking, aperitivi, lunch veloci. Invece il

navigante di Milano (www.navigante.it), glorioso ristorante (1968) di pesce che ha da poco cambiato il 'timoniere' (è arrivato in cucina il giovane Michele Gaglione) pur rispettando la tradizione culinaria varata quarant'anni orsono dal patron (già chef di bordo della nave Duca di Windsor della famiglia reale inglese), oggi si 'modernizza' con, per esempio, il Crudo componibile, plateau di frutti di mare (ostriche, ricci, tartufi, crostacei) da comporre personalmente, e rivalutando il pesce azzurro come sardie (fritte, farcite, in foglia) e alici (in millefoglie). E indirizzandosi inoltre verso l'arte, grazie alla recente mostra Lìmo. Sfumature di mare (ritratti di pesci da cucina) di Veronica Lisa Crippa e al bassorilievo in mosaico (madreperla, coralli, sabbia) di Massimo Sansavini, che inaugura in settembre. (O. C.)