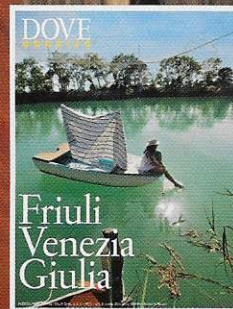


DOVE

VIAGGI CULTURA STILI DI VITA

mensile anno 20 n°4 *aprile* 2010 Dove + Dove Vacanze
d'estate + Dossier Friuli Venezia Giulia € 4,20



Nuovo in Costiera

Cene in terrazza, feste
e grandi letti sul mare

Amalfi: sentieri segreti
Tra limoni e abbazie del Mille

Robinson a 10 €

Indonesia fuori atlante: isole,
capanne, oceano di vetro

L'altro Marocco

Da Rabat alle spiagge,
al deserto dei Romani

Venezia selvaggia

In vaporetto, tra casoni,
aironi, granchi da tavola

Comprare alle Eolie

Filicudi: rifugi chic, anche da affitto

Trend: ottimo vino sfuso

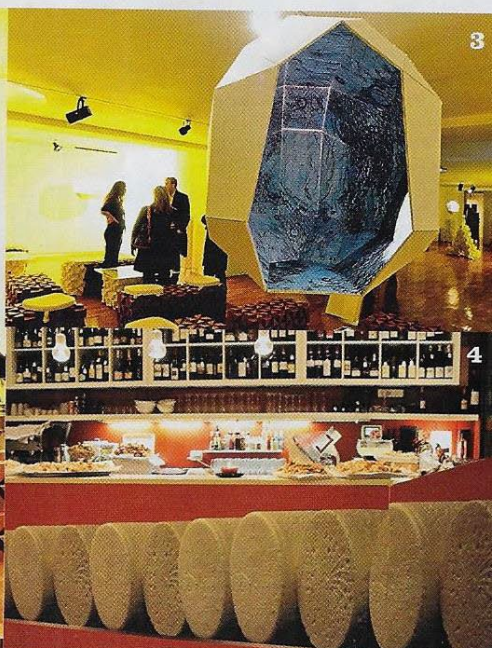
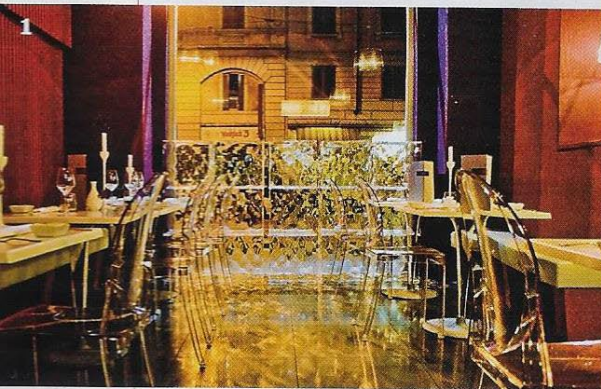
Gite in campagna, con damigiana

Eleganza: neo-smilzi

Stile a pennello, come nei '60



1. Food Art Restaurant: cucina creativa e mostre d'arte. 2-3. Al 14 Club Wodka, le installazioni del progetto *In(t)ferno*. 4. Una scaffalatura di 7 metri colma di bottiglie, dietro al banco del Cacio Divino.



di Murano. Gli stessi che hanno realizzato la coppetta-calice per i cocktail mixati dal bar manager Enzo Mirto. In primis le varianti di Martini, come l'Oyster Martini: Vodka Stolichnaya Elite con Dry Martini, succo di limone, pepe fresco, finito con un'ostrica (30 €). L'aperitivo è servito con canapé che richiamano la carta del ristorante Acanto, firmata dallo chef Fabrizio Cadei.

■ Piazza della Repubblica 17, tel. 02.62.30.20.81. Orari: Salotto 7-24, Principe Bar 18-1.30 (mai chiuso). Prezzi: aperitivo da 15 €. C/credito: tutte.

14 Club Wodka

Temporary. Un concetto ormai assodato quando si parla di shopping, con negozi a tempo che aprono e chiudono. Adesso l'idea si applica anche ai locali. Ecco spiegato il successo di 14 Club Wodka, nello Spazio ViaDante14, al primo piano di un palazzo di fine Ottocento, fra Duomo e Castello. Il tema? designMENT, ovvero design come entertainment. Dall'aperitivo al dopocena, lo spazio, che ricorda un loft newyorkese, ospita ogni venerdì performance ed eventi. Coordinamento artistico di Carlo Ducci e Elena Bordignon, musica del dj Clay e cocktail firmati Wyborowa Exquisite. Da non perdere, il 9 aprile, *In(t)ferno is Back*, progetto ad alto tasso di design di Francesco Librizzi, Sebastiano Conti Gallenti e Gabriele Negro. Rappresentazioni in scala di architetture immaginarie sono nascoste in gusci poligonali sospesi nello spazio, da osservare a distanza sempre più ravvicinata, fino a infilarsi la testa dentro, come in un'enorme maschera, e diventare da spettatore a spettacolo per gli altri.

■ Via Dante 14, per prenotazione, cell. 366.37.99.176. Orari: 19.30-1, solo il venerdì. Prezzi: da 10 € C/credito: tutte.

Food Art

Il nuovo corso è iniziato a febbraio, con le opere di Canut Reyes, leader dei Gipsy King, seguite a marzo da *Tentazioni*, i quadri creati dal musicista Sasha Torrisi, cantante e chitarrista. Sono i *MoonDays* i lunedì dell'inaugurazione: serate a cadenza mensile, in collaborazione con World's Artists; poi le opere restano in mostra l'intero mese. Arte, musica e menu creati su misura da Andrea Cova, ventitreenne anima del locale che ha appena inaugurato un nuovo concetto di carta: in base ai prezzi. La cucina, internazionale, spazia dal sushi al foie gras, con tre temi base: cooking, finger food e crudité. La domenica, aperitivo *Chaiselongue*: 3 bouchées e un piatto di crudité da abbinare a un bicchiere di vino, birra, o a un cocktail, serviti al tavolo.

■ Via Vigevano 34, tel. 02.89.42.359. Orari: ristorante 12-15, 18.30-24, aperitivo 18.30-20.30 (mai chiuso). Prezzi: *MoonDays* 15 €, *Chaiselongue* da 9 €. C/credito: tutte.

Bobino Club

Non si riconosce più quest'angolo di Darsena: dove una volta c'era Rosso Pomodoro ha aperto la nuova creatura di Andrea Granata che, abbandonate le notti bianche della disco, si è votato al rito dell'aperitivo. Prolungato però: fino alle 2 del mattino. Lo spazio è grandissimo e il restyling gli ha dato un aspetto da club: design minimal con putrelle a vista, piccoli tavoli e pareti grigie, scaldato dal testa di moro di divani e poltrone chesterfield, lampi di rosso e un banco bar in noce e granito, con bottiglie in bella vista, dove si esibiscono due barman fissi a miscelare cocktail. Quattro tra chef e pizzaioli preparano invece appetizer e piatti al

momento: risotti, un gustoso kebab di vitello, arancini, crudité. Il dj accende la console dalle 22, ma ci sono anche due serate live, mercoledì e domenica. A breve dovrebbe esser pronto il dehors affacciato sulla Darsena. Intanto, i fumatori si incontrano all'esterno, davanti alla fontana zampillante, ingenuamente kitsch, sopravvissuta al restyling.

■ Piazzale Antonio Cantore (zona Porta Genova), tel. 02.36.55.90.70, www.bobinoclub.it. Orari: 18.30-2 (chiuso lun.). Prezzi: aperitivo da 8 €. C/credito: tutte.

Cacio Divino

Un po' ristorante, un po' formaggeria, un po' vineria, ma anche negozio. Fondato nel 2006 da un gruppo di imprenditori cultori del gusto, Cacio Divino ha riaperto da pochi mesi dopo un restyling firmato dall'architetto Paola Speranza. Arredi candidi, pareti rosso pompeiano, gigantografie di formaggi e vino, un grande bancone a L, alcuni tavolini al piano rialzato. Alle spalle del bancone, 7 metri di scaffalatura colmi di bottiglie pregiate: la carta dei vini è costantemente aggiornata. Per l'aperitivo, un calice di vino abbinato con piatti à la carte. E oltre 300 formaggi fra cui scegliere: il vero bitto, i caprini prodotti con latte di capre protette, gli erborinati "esoterici". Tutti impiattati nell'ordine d'assaggio. Ma anche carpacci di pesce, zuppe calde, crudité.

■ Via Santa Croce 4, tel. 02.83.24.23.50, www.caciodivino.com. Orari: 11.30-15, 17.30-23.30; lun. 11.30-15, 17.30-20 (chiuso dom.). Prezzi: aperitivo da 10 €. C/credito: Mc, Visa.

Ha collaborato Elisabetta Paseggini



Altri locali di Milano su:
<http://viaggi.corriere.it>