

Gulliver

Marsiglia, l'Africana • Chiambretti alle Olimpiadi • Viva il bio-agritur

~~3,90€~~
1€

METEOMANIA

internet, star tv
& satelliti spia:
le previsioni sono
lo show globale

LONG WEEKEND

Svezia: la costa
del design da
Malmö a Göteborg

CILE DA SOGNO

2000 chilometri
d'avventura
tra oceano,
ghiacciai
e porti australi

British Virgin
Islands: l'estate
continua sotto
il sole dei Tropici
**happy
caribe!**



Parigi - tapas 2

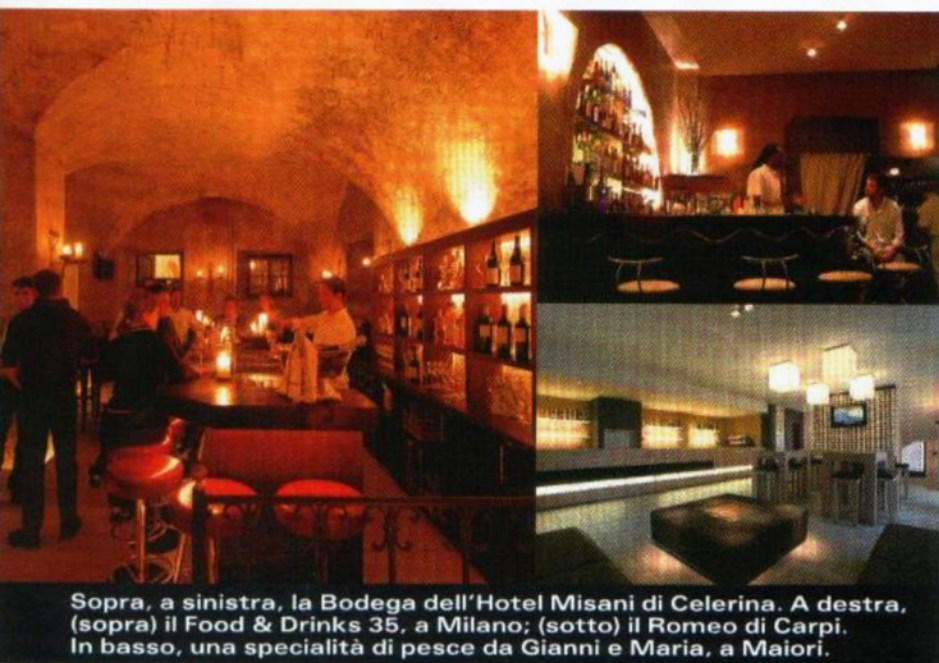
Gazpacho, pincho de tortilla, tagliere di formaggi e degustazioni di prosciutto Serrano. In stile rustico come vuole la formula originale della catena spagnola di tapas bar **Lizarran**, il locale parigino (88, boulevard Haussmann) è un progetto Costa Group che porta lo spirito, l'atmosfera e i sapori di una "taberna" spagnola in riva alla Senna. e.z.
Info: lizarran.com *

CELERINA (ST. MORITZ) tapas d'artista

Le sue 39 camere sono arredate ognuna con un tema diverso, progettato sugli stili dei cinque continenti. E dalle sue grotte è stata ricavata una **Bodega** spagnola, arredata interamente da Jurg Mettler, l'estroso proprietario. L'**Hotel Misani** di St-Moritz Celerina (via Maistro), è un albergo decisamente originale, che mixa le tradizioni alpine più classiche alla creatività e all'estro mediterraneo. Nella Bodega si servono una selezione dei migliori vini spagnoli, tapas e specialità della gastronomia iberica (menu da 24 euro). L'hotel svizzero vanta anche una Art and Design Gallery dove si svolgono mostre e performance di giovani artisti contemporanei.

Betty Pasegini

Info: **Bodega Hotel Misani**, tel. 0041-818333314,
www.hotelmisani.ch *



Sopra, a sinistra, la Bodega dell'Hotel Misani di Celerina. A destra, (sopra) il Food & Drinks 35, a Milano; (sotto) il Romeo di Carpi. In basso, una specialità di pesce da Gianni e Maria, a Maiori.

MILANO

ecco le aperici-cene

Ristorante, bistrot e finalmente anche cocktail bar. **Food & Drinks 35** (via Panfilo Castaldi 35) è il nuovo locale annesso al ristorante Lucca che propone "aperici-cene" dilatate, dall'ora dell'aperitivo fino a tarda notte. Al bancone o al tavolo, il menu dell'happy hour propone: frittiture leggere di verdura, fiori di zucca e arancini, tartare tuttigiusti di pomodoro, manzo e salmone, spiedini di carne, pinzimonio e insalatone. Tutte specialità express preparate da una giovane chef messicana e servite al tavolo con cocktail shakerati o calici di vino, a scelta tra 13 etichette. Per habitué e palati metropolitani curiosi che preferiscono percorsi-degustazione guidati, al classico aperitivo in piedi (in fila) a buffet. Menu da 8 euro. Eva Zanetti

Info: **Food & Drinks 35**, tel. 0229526668. *

New York - il caffè

La **Galleria Illy** (West Broadway 382) è il nuovo tempio del caffè nella Grande Mela. Qui, nel cuore del quartiere di Soho, dal 15 settembre al 15 dicembre si vivranno "esperienze sensoriali" legate al mondo del caffè. In programma, mostre, reading ed eventi culturali, un corso di 3 lezioni con docenti e maître chocolatier per imparare a degustare e a preparare il caffè in abbinata a ogni tipo di dessert. Tra feste, appuntamenti e incontri, il calendario di questa galleria d'arte, bar, biblioteca e centro culturale (sul sito illyusa.com) annuncia la festa di Halloween "a tema body art" con l'artista Marina Abramovic e l'incontro con il fotografo-saggista Sebastião Salgado, autore del reportage sulla vita dei coltivatori di caffè. e.z.
Info: **Galleria Illy**,
www.illyusa.com *

CARPI (MO)

appuntamento con Romeo

One Night. È il menu degustazione regionale che ogni giovedì sera si serve al **Romeo Café - Restaurant** (via C. Marx 99). Per il resto della settimana, la cucina propone ricette emiliane rivisitate in chiave contemporanea, brunch domenicale in stile newyorkese e gustosi aperitivi. Il locale in stile minimal è un progetto dalle tonalità bianche-grigio-argento dell'architetto Stefano Severi e si sviluppa su due livelli: al piano terra l'area lounge che ruota intorno a un'isola pouf e al piano superiore, la sala ristorante con balconata racchiusa da una ringhiera di vetro trasparente. Menu da 35 euro. e.z.

Info: **Romeo Café - Restaurant**, tel. 0596228279. *

CI PROVO GUSTO... di Roberta Corradin

poveri ma buoni: le sorprese di Maiori

Ci sono locali che a vederli da fuori non ci entreresti mai. L'aspetto ti penalizza. Io non sceglierei un locale con i menu plastificati dove gli spaghetti - neanche fettuccine - alla bolognese stanno sullo stesso piano degli scialatielli fatti in casa. Però, a ben vedere, **Da Gianni e Maria** a Maiori (via Vecchia Chiusi 5) la pasta fatta in casa è il primo segnale positivo. Supero lo scoglio del tabellone con scritto "menu turistico", spaghetti e bistecca, 15 euro, ed entro. E ci sono loro: Gianni e Maria. Lui, figlio di un pescivendolo che aveva anche una trattoria. Da piccolo aiutava il padre venendo dalla spiaggia con secchi di acqua marina per tener in fresco i ricci. Lei, che a sette anni già sostituisce la madre in cucina, e sognava di cucinare, e poi si è innamorata di Giovanni che aveva il ristorante. E meno male, perché Maria non fa

solo gli spaghetti alla bolognese. Le piace far conoscere i piatti dimenticati della tradizione campana. vedi la milza, in dialetto mèusa, servita come antipasto tiepido, con la consistenza morbida di un porcino e la fragranza della menta, messa nel soffritto. In sala, Giovanni racconta i sapori, e s'illumina quando chiedi di assaggiare i fagioli alla maruzzana, la scarola in scapece, la ciambotta di verdure, gli scialatielli, e poi per dolce un inno alla semplicità, le melanzane col cioccolato, e alla fine un limoncello fatto da lui servito con ghiaccio e scorzette di limone. Ci sono posti in cui non entreresti mai e allora devi ringraziare gli amici di avertici portata. Io devo Gianni e Maria a Giuseppe Liuccio, anima del premio letterario gastronomico "Gusta Minori". A buon rendere, Peppino. Info: **Da Gianni e Maria**, tel. 089852184. *

