



roma milano londra **Metropoli**



Milano | Giardinaggio e gusto

Città dal **pollice verde**

Nel capoluogo meneghino, un evento di florovivaistica può trasformarsi in un palcoscenico d'alta moda. E arrivano tante novità per i buongustai

di **Alessandra Gesuelli**

Milano come Ascot. Almeno una volta all'anno la città lombarda assomiglia alla nota cittadina UK, dove in occasione delle tradizionali corse di cavalli, sfilava l'eleganza del bel mondo inglese. Ad offrire l'occasione per mostrare la classe milanese, c'è un altro tipo di evento: **Orticola**, la cui apertura è un vero appuntamento mondano per la città. Questa mostra-mercato di fiori e piante, dal 10 al 12 maggio nei **Giardini Pubblici Indro Montanelli** in via Palestro, propone da 18 anni il meglio della florovivaistica italiana, ma è anche un luogo di incontro tra i più chic di Milano. Così, accanto ai fiori rari e ai maestri del giardino all'italiana, si possono incontrare diverse dame dagli originali cappellini e look floreali. Il giardinaggio a Orticola diventa forma d'arte. Tre i grandi giardini a tema dell'edizione 2013, interpretati da altrettanti vivai storici: **Oscar Tintori** con **Niccolò Grassi** propongono il **Giardino degli Agrumi**; **Torsanlorenzo** e **Umberto Pasti** il **Giardino Mediterraneo** e infine i **Vivai Nord**, con **Elena Ste-**

vanato, presentano il **Giardino all'Ombra**. Inoltre, dieci vivaisti mostrano in altrettante aiuole i migliori abbinamenti tra le piante. Orticola organizza incontri e laboratori anche per i più piccoli, per insegnare la cultura del giardino e dell'orto (tutti gli appuntamenti su www.orticola.org).

Per chi oltre alla natura ama la musica, **Pianocity**, sempre dal 10 al 12 maggio, trasforma Milano nella capitale del pianoforte. Un centinaio i concerti previsti per la seconda edizione di un vero evento musicale social. Protagonisti sono, infatti, non solo i musicisti professionisti ma anche i semplici cittadini, appassionati suonatori di pianoforte, che, dopo una accurata selezione, possono esibirsi davanti al pubblico. Non solo. Chi vuole può candidare la propria casa o il proprio spazio per ospitare gli eventi. Una vera invasione pacifica a suon di piano tra i salotti milanesi, ma anche in musei, edifici storici, biblioteche e parchi (www.pianocitymilano.it). Se il vintage è una vera passione, lo sono ancora di più



Indirizzi utili

MANGIARE PISACCO
Via Solferino 48
Tel. 02 91 76 54 72
www.pisacco.it

NUOVO SMERALDINO
Piazza XXV Aprile 1
Tel. 02 65 95 815
www.nuovosmeraldino.it

SIMPOSIO
Via Gaetana Agnesi 2
Porta Romana
Tel. 02 58 43 78 33
www.simposiomilano.com

In città: **tributo Manga**

Tre mesi dedicati alla cultura giapponese dei Manga. Milano come Tokyo per la prima edizione del **Milano Manga Festival dal 3 maggio al 21 luglio**. Due le sedi: la **Rotonda di Via Besana**, con la prima grande mostra sui 200 anni di storia del Manga, e **WOW - Museo del Fumetto**, con un focus sugli autori indipendenti, **dal 15 maggio al 15 giugno**. Il Museo è anche la sede di corsi, workshop e conferenze con esperti giapponesi. La mostra alla **Besana "200 Anni di Manga"**, curata da **Isao Shimizu**, è la più grande mai realizzata fuori dal Giappone e riunisce per la prima volta quasi 500 tavole. Ha coinvolto manga-ka, esperti del settore, oltre alle più importanti case editrici giapponesi. In esposizione anche il famoso "Manga di Hokusai" (1814), l'opera a cui è riconducibile la genesi del termine "manga" e composta da 15 volumi con oltre 4.000 personaggi. Info: www.milanomangafestival.it

Sopra, i cocktail e gli stuzzichini proposti da **Pisacco**; in alto a destra, le cucine del ristorante **Simposio**. In apertura, la mostra-mercato **Orticola**

i cocktail storici proposti da **Pisacco**, in via Solferino, l'ultima avventura imprenditoriale dello chef **Andrea Bertoni**. Ogni mercoledì è possibile scoprire tutti i segreti di quelli che hanno fatto la storia tra la fine dell'Ottocento e i giorni nostri, con il nuovo appuntamento di **Misture Alcoliche**. Inoltre, una volta al mese un barman esperto mostrerà alcune preparazioni a tema, da abbinare ai golosi assaggi firmati in cucina dallo chef **Fabio Gambirasi**. **Inizia l'8 maggio** con un red carpet al **Nuovo Palazzo della Regione** l'edizione 2013 del **MIFF, Milano International Film Festival**. **Fino al 18 maggio**, il capoluogo lombardo ospita proiezioni ed eventi legati al cinema, con una selezione da tutto il mondo dei migliori film indipendenti dell'anno. Nel primo weekend della manifestazione si tiene la proiezione per il pubblico dei cortometraggi in concorso. Inoltre, il fine settimana vede il lancio di una speciale sezione green, con film e dibattiti sul tema ambientale. Quest'anno la sfida del **MIFF Style**, che premia i giovani talenti tra moda e cinema, si svolge a colpi di video. I vincitori del festival vengono proclamati il 14, e fino al 18, il pubblico può assistere alle proiezioni in diverse sale e spazi, e così scegliere il film preferito (www.miff.it). È tutto dedicato al pesce e alle sue cotture il ristorante **Nuovo Smeraldino**, aperto da qualche settimana in piazza XXV Aprile. Bistrot dal design sobrio, nei colori caffè e panna e caratterizzato da grandi vetrate, ha un bancone centrale a vista, dove lo chef prepara al momento i

crudi e dove sceglie il pesce da mangiare, tutto rigorosamente pescato e di giornata, non di allevamento. Al menu serale si affianca all'ora di pranzo una proposta più light e a costi contenuti. La sera apertura fino all'una per i nottambuli e in primavera, tavoli fuori nel dehors sulla piazza. Gastrovagare è la parola d'ordine della **Milano Food Week dal 17 al 25 maggio**. Nove giorni, 200 eventi previsti per un vero Fuori Salone del gusto, diffuso in diversi luoghi della città. Nell'edizione 2013 sono previste ben **4 Cucine tematiche** per degustazioni, showcooking e presentazioni. E naturalmente tanti appuntamenti nei locali, ristoranti, bistrot, gelaterie e pasticcerie che propongono menu a prezzi speciali, con la carta gratuita **Milano Food Lovers**. La Card può essere richiesta online e ritirata nei giorni della manifestazione presso gli infopoint al centro di Milano (www.milanofoodweek.com). E ancora, in tema di golose novità, il ristorante **Simposio** in via Gaetana Agnesi propone il meglio dell'enogastronomia italiana, con menu a rotazione e prodotti tipici provenienti da diverse regioni. Interni caldi, una parete di bottiglie con alcune delle 350 etichette della fornitissima cantina e cucina a vista, dove opera il giovane chef **Salvatore Messere**. Tra i piatti: la tartare di fassone piemontese, la zuppa di legumi al tartufo nero di Norcia, la Carbonara romana e l'autentico risotto di Milano. Dal Sud le orecchiette pugliesi alle cime di rapa e alici di Cetara, e dalla Sardegna un primo ai tartufi di mare e bottarga di Cabras.