



LE INIZIATIVE Fuorisalone tra enoteche e stellati

■ Per la prima volta la manifestazione «invade» la città con un fuori salone ricco di eventi a tema food&wine. L'obiettivo è quello di permettere a tutti i milanesi e ai tanti turisti che visitano il capoluogo lombardo di vivere l'evento da una diversa prospettiva, valorizzando al tempo stesso le attività commerciali urbane impegnate tutto l'anno sul fronte beverage. «Fuori Bottiglie Aperte» coinvolge una quarantina di locali, associati ad aziende vinicole. Le zone di riferimento sono quelle più frequentate dalla movida. Qualche esempio? Le bollicine Franciacorta «Le Marchesine» saranno stappate alla «Cantina di Manuela» di via Procaccini, mentre i vini marchigiani di «Velenosi» allieranno le serate al «Beer-Bacco» di corso Garibaldi. L'«Enoteca Bicerin» di via Panfilo Castaldi ospiterà le bottiglie della «Temuta Mara» di San Clemente, in provincia di Ravenna, proponendo un gustoso abbinamento con i salumi d'oca e la piadina romagnola. Chi ama i grandi rossi di Toscana, non vorrà perdersi le cene alla «Trattoria Milanese» di viale Gorizia e all'«Osteria La Voliera» di via Crema. Nel primo caso saranno di scena il Chianti Classico e il Vino Nobile di Montepulciano di «Carpinetto»; nel secondo invece spazio al Morellino di Scansano e al Brunello di Montalcino della «Fattoria dei Barbi». Tutti da scoprire, infine, gli abbinamenti tra la cucina di Filippo la Mantia e la Cantina siciliana «Baglio di Pianetto» e quelli tra il «Pont de Ferr» (Ripa di Porta Ticinese) e la piacentina «Villa Tavernago».