

19 Febbraio 2014

Fotografia

Gastel e le parrucche di fusilli e spaghetti

A PAGINA 12 Schira



Introd Cibo e fashion si incontrano nella settimana delle sfilate e danno origine agli aperitivi d'alta cucina a Km Zero

Gli spaghetti sono di moda

Al centro prodotti italiani e lombardi, dal vino ai formaggi: regia Carlo Cracco

Ma proprio mai, da quando è nato il fenomeno moda, qualcuno si sarebbe sognato di associarlo alla cucina d'autore. Anzi, ogni volta che si pensa a modelle e vestiti spettacolari, come quelli che sfilano nella settimana milanese che comincia oggi e termina lunedì 24, il pensiero corre a diete, bilance e gambi di sedano centrifugati. Questa volta non sarà così, perché c'è Good Food in Good Fashion: un progetto interessante, promosso dall'Associazione Maestro Martino, diretta dallo chef stellare Carlo Cracco. L'idea consiste nel far pacificare, finalmente, moda e buon cibo, coinvolgendo i migliori alberghi della città con un aperitivo di lusso, non solo per la collocazione (per non usare l'orribile termine location...), ma anche e soprattutto per la qualità e la portata del messaggio. «Di fondo c'è il desiderio di salvaguardare il made in Italy in previsione di Expo 2015, che come sanno tutti sarà dedicato al cibo», dice convinto Cracco. «Dobbiamo unirli per fare sistema, come nella nostra iniziativa, dove si incontrano tre ambiti: Food, Fashion e Imprenditoria agricola lombarda. Il desiderio è che sia i milanesi sia i tanti visitatori internazionali riconoscano la complessità e il valore del concetto di made in Lombardia, fatto di creatività, intra-

prendenza, stile e innovazione». L'iniziativa è soltanto una del format Milano Gourmet Experience (che è anche un magazine distribuito gratuitamente in questi giorni, in molti locali), con la quale l'associazione Maestro Martino intende promuovere e qualificare l'offerta enogastronomica territoriale. Poi sarà la volta della Design Week e delle altre Fashion Week milanesi, secondo un programma che continua fino all'Expo 2015. La promozione degli eventi è sostenuta dalle bellissime immagini realizzate da Giovanni Gastel, che per l'occasione ha attinto al suo vasto archivio anni 90 traendone fotografie molto in anticipo sui tempi. «Iniziativa come Good Food in Good Fashion rappresentano il palcoscenico ideale per raccontare al mondo il tema dell'Expo, "Nutrire il pianeta, energia per la vita", spiega Giuseppe Sala, commissario unico delegato del governo per la manifestazione che, si spera, sarà chiave di volta per rovesciare la crisi. «Cibo e moda sono elementi di qualità grazie ai quali il made in Italy è apprezzato nel mondo. Un connubio, che verrà esaltato nel semestre dell'Expo. Molti ignorano che la Lombardia è la prima regione agricola italiana e tra le prime tre in Europa, con un fatturato di

oltre 12 miliardi e un export che sfiora i 5 miliardi. Il ruolo delle istituzioni e della Regione, non dimentichiamolo, è anche combattere la contraffazione».

Il progetto è patrocinato da Expo 2015, Regione Lombardia, Provincia e Comune di Milano, Federazione Moda Italia. Sono dieci gli hotel milanesi a 5 stelle che realizzano una nuova formula di aperitivo, detto a «km zero», con i prodotti della filiera corta lombarda. Ma quali sono questi ingredienti? I prodotti lombardi certificati sono ben 29, oltre al comparto vino. Ecco alcuni di quelli che saranno trasformati in assaggi: Grana Padano, Parmigiano reggiano, Provolone Valpadana; Gorgonzola, Bitto, Salame di Varsi; Salame d'oca di Mortara; melone e pera mantovani, oli extra vergine dei Laghi lombardi.

Gli chef di casa dei dieci alberghi avranno modo di scatenare la loro fantasia. Speriamo che l'iniziativa contribuisca ad alzare il livello della qualità media degli aperitivi milanesi, spesso banali e scadenti, e che la «soglia alta» non si abbassi dopo una sola settimana, quando le luci della moda si spegneranno e la marea di gente internazionale che sciamina per le strade partirà da Milano.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da sapere

Come e dove

«Good Food in Good Fashion - Milano Moda Donna» è il nuovo aperitivo milanese d'autore Km Zero negli hotel a 5 stelle lusso della città. Sarà servito da oggi, primo giorno della Fashion Week, al 24 febbraio. Dalle ore 19, costo 20 euro a persona. Con le bollicine Ca' del Bosco della Franciacorta, accompagnate da «sorprese» di cucina d'autore preparate dagli



chef con ingredienti del territorio lombardo

I magnifici otto

Gli hotel che aderiscono sono: Armani Hotel Milano (via Manzoni 31); Hotel Boscolo Milano (corso Matteotti 4/6); Bulgari Hotel (via privata Fratelli Gabba 7B); Hotel Château Monfort (corso Concordia 1); Four Seasons Hotel Milano (via Gesù 6/8); The Westin Palace Milan (piazza della Repubblica 20); Hotel Magna Pars Suites Milano (via Forcella 6, foto); Hotel Principe di Savoia (piazza della Repubblica 17, foto)



Autore Giovanni Gastel, 59 anni. Dal suo archivio anni 90 questo fotografo e profeta

