

# fashion

19 Febbraio 2014

## moda a TAVOLA

di Alessandra Bigotta



### Good Food in Good Fashion

Un aperitivo con ingredienti "made in Lombardia" durante le sfilate, in nove tra i più begli alberghi di Milano: lo propone Good Food in Good Fashion, un progetto che porta la firma di Carlo Cracco



Non solo passerelle durante la settimana milanese della moda. Dal 19 al 24 febbraio è possibile gustare aperitivi speciali, con cibi a chilometro zero e vini delle cantine Ca' del Bosco, grazie a una nuova edizione di **Good Food in Good Fashion**, percorso gastronomico realizzato con la supervisione dell'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco, che si snoda in nove location: oltre all'Armani Hotel Milano, altri alberghi stellati come il **Dozza**, il **Bulgari**, il **Château Monfort**, il **Four Seasons**, il **Principe di Savoia**, il **Westin Palace** e il **Magna Pars Suites**. Un progetto patrocinato da Expo 2015, Regione Lombardia, Provincia di Milano e Federazione Moda Italia, in partnership con **Coldiretti** per promuovere il territorio lombardo e le sue eccellenze culinarie, nell'ambito del più ampio programma di iniziative **Milano Gourmet Experience**, che prevede altri eventi in occasione di appuntamenti di spicco per la creatività e la cultura, congressi, la design week di aprile: «Good Food in Good Fashion» - dice Giuseppe Sala, commissario unico delegato del Governo per Expo Milano 2015 - rappresenta il palcoscenico ideale per raccontare al mondo il tema della grande manifestazione milanese, "Nutrire il pianeta. Energia per la vita". Cibo e moda sono infatti elementi di qualità, grazie ai quali il made in Italy è apprezzato all'estero e questo connubio verrà esaltato durante l'esposizione universale. Secondo Carlo Cracco «occorre fare sistema tra operatori eccellenti». È il grande fotografo di moda **Giovanni Gastel**, ha concesso in esclusiva a Good Food in Good Fashion un suo scatto d'autore: il profilo di una donna con una capigliatura fatta di fusilli.

### L'arte di Bacco "su misura"

Crescere il proprio vino "su misura" è possibile, grazie a **MyTailoredWine**, progetto nato da un'idea di **Frederico Genta Tomasasso** e **Paolo Torella**. Enzaiani torinesi, sommelier, appassionati di vino e di buon gusto, nel 2012 decisero che non gli basta più bere le bottiglie altrui, ma vogliono diventare loro stessi produttori e meglio "sui misura". Individuano dunque vigna e tenore, diventano esperti di tecniche di cantina e tecniche che dall'affinamento e confezionamento un team di enologi e altri professionisti per trasformare il loro sogno in realtà. Il passo successivo è mettere il proprio logo ben al servizio di tutti quelli che come loro, vogliono essere "baci del proprio vino". Come accade con un abito custom.



### Adrià in mostra, aspettando BulliPedia

Il complesso dei 5 terreni chef catalano Ferran Adrià nel tempo di **elBulli**, il ristorante da lui fondato a Roses in Catalogna nel 1984 e giudicato per cinque volte da **Restaurant Magazine** il numero uno al mondo, era questa la destinazione e classificare ricetta, cioè, ingredienti in pratica tutto il suo lavoro. Dopo la chiusura di **elBulli** nel 2011 e la sua trasformazione in un centro di ricerca e innovazione sul cibo, Adrià ha potuto dedicarsi con maggiore impegno a questa sua "mania", che entro il 2016 sboccherà nella nascita di **BulliPedia**, il "wikimedia" della cucina a cui tutti gli stolti di Internet, in ogni parte del pianeta, potranno dare il proprio contributo. Intanto un compendio sulla sua attività, o meglio arte, è fornito dalla mostra **Innovazioni in the Art of Food**, Chef Ferran Adrià, al **Museum of Science** di Boston fino al 26 maggio. Un evento che ripercorre l'ascesa di **elBulli** da ristorante a conclusione familiare a tempo della cucina molecolare, attraverso immagini, appunti, disegni dello stesso Adrià e una serie di video, tra i quali la simulazione di un pasto da 24 portate, integrale della presentazione di 1.848 cucine. L'esperienza è sponsorizzata da **Espresso**. **Damon**, marchio della birra made in Barcelona per il quale Ferran ha creato "buddi", un "cattolico con le bollicine" a base di malto, grano, coriandolo, buccia d'arancia e liquirizia, presentato in una bottiglia total black.

### Balocco firma l'uovo di Pasqua di Dimensione Danza Sisters

Un involucro succicante con fantasia ispirato al fuso e al mondo delle ballerine, insieme a una stella, per un uovo di pasqua firmato da un brand di moda. **Dimensione Danza Sisters**. Realizzato nel marchio in collaborazione con **Balocco**, l'uovo è fatto di cioccolato al latte e contiene sorpresa in abbinata con la collezione disegnata da **Giuseppe Danza**, come il portachiavi con la scarpetta, la scaccia di panna e la blouse portafogli.



Articolo a pagina 183