

Il Sole 24 ORE

20 Febbraio 2014

TOP CLASS

Aperitivo in otto hotel con piatti a filiera corta

Reinventare l'aperitivo e aprire i migliori hotel anche al pubblico cittadino; promuovere le eccellenze agroalimentari lombarde, con un focus sull'imprenditoria femminile; creare una rete tra agricoltori e aziende. In vista dell'Expo 2015, e durante Milano moda donna, è questa la sfida di "Good food in good fashion", un progetto dell'Associazione Maestro Martino, rappresentata dallo chef Carlo Cracco, che riporta sotto i riflettori la linea prêt-à-manger creata dagli chef di otto hotel 5 stelle della città. Fino a lunedì 24, dalle ore 19, con 20 euro, si può scegliere un appetizer a filiera corta più un calice di Ca' del Bosco Satèn 2009. Gli hotel sono il Magna Pars, l'Armani Hotel, il Four Seasons, il Boscolo, il Bulgari, lo Château Monfort, The Westin Palace e il Principe di Savoia. (F.D.V.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA