

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

★
SPECIAL ISSUE
MASTERS
OF THE SEA
*Yacht, le novità
da Cannes a Genova*
★

Gentleman

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 271 - SETTEMBRE 2022

Antoine Arnault, 45 anni, presidente di Loro Piana, ceo di Berluti e direttore comunicazione del gruppo Lvmh. Qui è fotografato per *Gentleman* nell'atelier Berluti, a Parigi.

ANTOINE ARNAULT
**DIETRO LE QUINTE
DEL LUSO**

APRIRE LE PORTE DELLE MAISON PER MOSTRARE CHE IL GRUPPO LVMH È IL VIVAIO DELLE MIGLIORI ECCELLENZE CREATIVE E ARTIGIANALI, DALLA MODA AGLI ACCESSORI, DAI GIOIELLI AI VINI. ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL LUSO CON ANTOINE ARNAULT, CHE PRESENTA IL SUO PROGETTO STRAORDINARIO, LE JOURNÉES PARTICULIÈRES



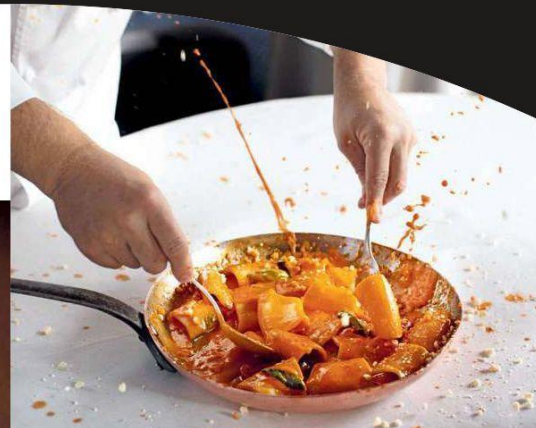
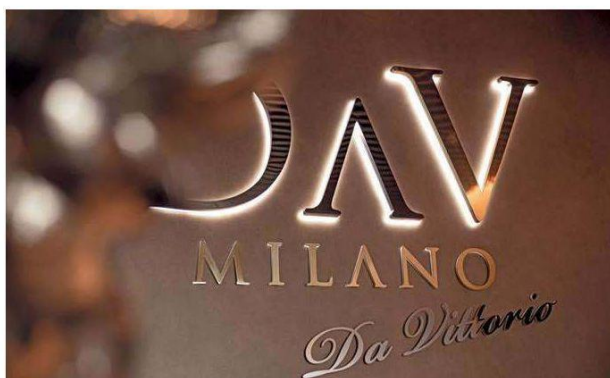
Nuove aperture

PECCATI DI GOLA

MILANO SI CONFERMA CAPITALE DEL FOOD. CHEF PLURISTELLATI INAUGURANO RISTORANTI NEI LUOGHI PIÙ BELLI DELLA CITTÀ. ECCO I DEBUTTI E LE SPECIALITÀ DA ASSAGGIARE, DALLA COLAZIONE AL DOPO CENA

DI MAGDA MUTTI

I fratelli Chicco e Bobo Cerea hanno aperto il casual dining DaV a CityLife. A destra, i mitici Paccheri al pomodoro.



MODA, ARCHITETTURA E DESIGN sono ripartite di slancio. Tutti vogliono Milano soprattutto i grandi attori della cucina. Il ritorno primaverile del congresso Identità Golose è stato l'antipasto, ora c'è il piatto forte, gli chef stellati sono approdati nei centri più rappresentativi della città. È un settembre ricco di debutti. *Gentleman* vi apre il suo taccuino.

Il modello di cucina felice fatta a regola d'arte abita a Brusaporto, ma la **famiglia Cerea** appone il marchio in varie location, 8 stelle Michelin tra Europa e Asia. Vuoi non mettere piede a Milano? Ed ecco il casual dining **DaV** (sta per Da Vittorio) Milano dove ci si toglie la voglia dei mitici Paccheri e della megacotoletta, pomodorini e patate al forno. Novità, l'antipasto in condivisione, 9 portate (carne, pesce e veg), più le pizze napule style, alla pala romana o le gourmet con topping firmati da Alessio Rovetta. Non manca il dolce retrò Torta Pavlova, panna, meringa e frutta. I cannoncini sono farciti espresso. Selezione di grandi vini, Champagne e bollicine.

Nella cornice dello storico Palazzo in corso Venezia 52, sede della Fondazione Rovati, è arrivato **Andrea Aprea**. Lo chef campano (due stelle Michelin e tre forchette del Pato Donati)



Gambero al Park Hyatt) è patron per la prima volta del ristorante omonimo e del Caffè Bistrot. Il progetto è dello studio Flaviano Caprotti Architetti, design, installazioni e opere di giovani artisti; sta all'ultimo piano con vista il Parco Montanelli. Qui si accomodano 32 ospiti, volendo c'è il private dining, e si seguono tre percorsi di degustazione dai titoli programmatici Partenope, Signature dove non mancano la caprese dolce salata, l'uovo Purgatorio, risotto sottomarino e Contemporaneità. Nel giardino segreto prende posto il quick lunch d'autore, con classici e spunti creativi: focaccia con nduja, caponata e peccorino, Club Sandwich Aprea, spaghetti Pastificio Gentile al pomodoro, limone e basilico, gamberi rossi e mela verde.

Norbert Niederkofler è l'interprete della cucina d'alta montagna, il suo St. Hubertus ha tre stelle, una verde, altrettante forchette e cappelli. Ma è volato sul tetto di The Medelan, in Piazza Cordusio. Si tratta di Palazzo Broggi ex del Credito Italiano, un complesso riqualificato con uffici, e con l'ultimo piano (skyline dal Duomo a City Life) occupato dal ristorante **Horto**, in un giardino pensile disegnato dalla paesaggista Raffaella Colombo. Lo chef si avvale di Stefano Ferraro (ex capo pasticciere del Noma e co-proprietario

Massi Nanni/Leo Torri



Lo chef **Andrea Aprea** ha inaugurato a luglio il Ristorante e il Caffè Bistrot che portano il suo nome all'interno del Museo Etrusco della

Fondazione Rovati, in corso Venezia. Nel menù, Caprese dolce e salata, Seppia alla diavola e Linguina nera Selezione Gentile alla Luciana.