

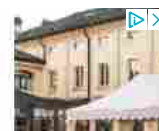


Milano a febbraio

 **Oriana Davini** · 11 ore fa



Matrimoni ed Eventi



Da San Valentino al Carnevale, febbraio è un mese ricchissimo di appuntamenti gastronomici. Fioccano le nuove aperture e sono tantissimi i festival da tenere sotto controllo: **rum, cioccolato, ravioli**, ce n'è per tutti i gusti!

Scoprite tutto nel nostro **#spiegonefood**, la guida a quel che di mangereccio e bevereccio succede in città. E per chi ha voglia di una gita, basta consultare la nostra sezione dedicata agli eventi fuori porta.

Eventi gastronomici a Milano



-> **Da giovedì 22 a domenica 25** per tutti gli amanti del cioccolato c'è **Knam Chocolate Experience**: quattro giorni di live cooking e workshop dedicati alla materia preferita del rinomato pasticciere. [Qui il programma dettagliato](#)

-> **Da venerdì 23 a domenica 25** arriva il **Festival del Cibo di Montagna** da Eataly: [scoprite qui il programma](#)

-> **Sabato 24** alle 17.30, su **Highline Galleria** degustazione di diversi tipi di focaccia in abbinamento ai vini Astoria Wines (costo: 15,90 euro incluso accesso alla Highline Galleria e degustazione)

-> **Mercoledì 28** da Teatro7 (*via Thaon di Revel 7*) gara eliminatoria per il VII **Campionato mondiale di pesto**: si parte alle 20 con la storia del pesto e una dimostrazione pratica, quindi lo svolgimento della gara vera e propria e infine il menù degustazione preparato dallo chef Alessandro de Santis (costo 40 euro). Il vincitore andrà direttamente alla finale mondiale in programma Genova il 17 marzo

-> **Mercoledì 28** torna la **Archichef Night**, cena evento itinerante che mette dietro i fornelli cinque studi di architettura milanesi. Per l'edizione 2018 gli studi partecipanti sono **Brizzi+Riefenstahl Studio** _ **Antonio Brizzi e Babette Riefenstahl**, **Matteo Fantoni Studio**, **Paloma Architects**, **Paolo Giachi Architetto**, **Studio Clerici Tutucci**. Location dell'evento è la **Trattoria Trombetta** (*largo Fra Paolo Bellintani 1*). Il costo è di 70 euro: prenotazione obbligatoria a staff@towand.it

-> **Mercoledì 28** alle 20.30 al Just Cavalli (*Torre Branca, via Luigi Camoens*) **Andrea Pirlo** presenta la sua **casa vinicola Pratum Coller** con una cena che vede i vini del calciatore abbinati ai piatti dello chef Fabio Francone. Il menù include millefoglie al Parmigiano, asparagi e mandorle, risotto alla milanese, filetto di vitello glassato, zuccotto alle fragole oppure tartare di ricciola, mezze maniche crema di zuccina e cernia scottata, filetto di orata, crostatina al limone (costo: 70 euro)

Notizie Gourmet

-> Prorogate le degustazioni sui tetti della Galleria Vittorio Emanuele nel primo vigneto con vista sul Duomo: [qui vi spieghiamo tutto](#)

-> Al **John Barleycorn** (*via Aristotele 14*) si può fare il giro del mondo a bordo di una **pinta di birra**: curiosi di sapere come? [Leggete qui](#)

-> **Temakinho** (*via Boccaccio*) lancia la **colazione salata nippo-brasiliana**: tutte le mattine dalle 8 toast con frutta, avocado toast con uova o salmone, mini panini al formaggio (*pao de queijo*) e smoothie bowls con frutta frullata (*vitaminas tigela*) o con frutta in pezzi

-> In occasione di **San Valentino** da **Ammu** (*c.so Magenta 32/c.so Garibaldi 84/c.so di Porta Romana 44*) si può

ordinare un **maxi cannolo riempito sul momento** con 800 gr di ricotta, ciliegie candite, pistacchi di Bronte, gocce di cioccolato e scorzette di arance (20 euro)

-> L'**Hotel Principe di Savoia** lancia le **merende al salotto Lobby Lounge**: dal 5 al 18 febbraio, tutti i pomeriggi dalle 14 alle 18, **frittelle e chiacchiere** create dal Maitre patissier dell'hotel Beniamino Passannante accompagnate da una bevanda calda o un bicchiere di Moscato passito. Dal 19 febbraio al 18 marzo protagoniste saranno le **crepes**

-> A partire da febbraio, ogni giovedì sera al ristorante **13 Giugno** (*via Goldoni 44*) sarà offerto ai clienti un concerto jazz senza alcun sovrapprezzo

Recensioni & nuove aperture



-> Ha aperto finalmente **Cracco, il nuovo ristorante in Galleria** dello chef pluristellato: [qui vi sveliamo tutti i dettagli](#)

-> Aperto in largo della Crocetta **Filz Spiedini&Cocktails**, il locale con un menù focalizzato su 30 proposte di spiedini e 12 cocktail. Tra le proposte più originali quelli a base di rane pescatrici e fungo cardoncello, gnocco di riso orientale con pera, zola e barbabietola

-> Ha aperto a Milano la **scuola di cucina** del ristorante stellato **Innocenti Evasioni** (*via privata della Bindellina*): le proposte vanno dai corsi monotematici amatoriali il sabato mattina dalle 10 alle 14 (costo 75 euro) ai corsi con cena abbinata (dalle 16 alle 20 il corso e a seguire cena con lo chef)

-> Inaugurato in c.so Garibaldi 41 il nuovo **CrudoCotto by Rovagnati 1943**, nuovo concept che propone piatti a base di salumi del celebre marchio dalla colazione alla cena

-> Ha aperto a Milano **Trapizzino**: cos'è? [Lo scoprite qui](#)

-> **Ecrudo** (*via Savona 11*) apre nella stessa location **Ecrudo Bistro**, dedicato alla pausa pranzo: aperto dalle 12 alle 14.30, propone insalate, panini, e primi piatti con pasta fresca. Grande novità il lancio della formula '**Componi la tua scottata**': si sceglie la base (due carni e due pesci), il tipo di cottura, il topping e il condimento

-> Apre in **Stazione Centrale** il terzo punto vendita meneghino di **Mignon**, il format di **pasticceria napoletana** in formato mini: aperto 7 giorni su 7 dalle 6 alle 21, oltre ai classici dolci napoletani offrirà anche proposte salate come focacce, babà con stracciatella e alici, sfogliatelle ripiene di patate e speck, parmigiana, timballi

-> Ha aperto **Oriental**, concept store dedicato alla cucina orientale: [qui vi raccontiamo i dettagli](#)

-> Arriverà a febbraio la prima pasticceria a Milano del Maestro **Iginio Massari**. E sarà...in una banca! [Scoprite tutto qui](#)

Eventi gastronomici fuori porta



Foto: Pixabay

-> [Le sagre di febbraio da non perdere in Italia](#)

-> Sabato 24 e domenica 25 l'**Enoteca Regionale di Lombardia** in Oltrepo (Broni) propone un weekend – il primo di tre – dedicato all'**oca della Lomellina**. Si parte **sabato 24** alle 10 con una cena a tema (menù: salumi d'oca, risotto Carnaroli, zafferano e ragù d'oca tartufato, petto d'oca con flan di verza e millefoglie di patate rosse, semifreddo al croccante di pistacchio. Costo 40 euro, vini abbinati, prenotazione allo 0385 833820). **Domenica 25** pranzo a tema (costo 30 euro, vini abbinati) con stuzzichini dello chef, ravioloni d'oca al suo ragù, cosciotto d'oca cotto confit, semifreddo al croccante di pistacchio. Dalle 10 inoltre incontri e degustazioni con i produttori

-> **Fino al 25 febbraio** c'è il **Festival della Cucina Mantovana**: otto weekend con la cucina tipica. [Qui trovate il programma](#)

Spiegone Food

Oggi pasta al Gorgonzola

Introduci nella tua cucina il
sapore unico del formaggio
Gorgonzola DOP

Consorzio Gorgonzola



Non perderti un evento a Milano!