

MILANO FOOD WEEK Il «fuorisalone gastronomico»

# Nove giorni di cibo nel segno di Expo

Al via una maratona di 300 eventi in vista del 2015: corsi, cucine in piazza e incontri sul benessere



## Mimmo Di Marzio

■ Per i milanesi interessati al tema centrale di Expo, «Nutrire il pianeta», l'indigestione è dietro l'angolo. Gli eventi dedicati al food, con i cuochi in veste di guest star, sono ormai all'ordine del giorno. E così, a neppure una settimana dal festival «Taste», parte oggi la nuova edizione di Milano Food Week, nove giorni dedicati alla cucina con oltre 300 appuntamenti sparsi per la città. La Food Week, per intenderci, è l'antipasto del «fuorisalone» di Expo dedicato al pianeta food & wine e che coinvolge chef stellati, editori di settore e tutti gli operatori coinvolti sul tema durante il grande semestre del 2015, tra cibo, moda, design e benessere. A partire da oggi, saranno organizzati corsi di cucina, incontri nelle librerie, iniziative nei mercatini cittadini, workshop sull'arte del the e delle infusioni e, naturalmente, tante e tante degustazioni. Armarsi di cartina è d'obbligo (il programma è sul sito [www.milanofoodweek.com](http://www.milanofoodweek.com)), anche se per tutta la setti-

showcooking dello chef Daniel Canzian. Le migliori «app» per foodlovers saranno illustrate oggi dalle 19.30 alle 21.30 presso «OPEN more than books» di Viale Monte Nero 6, mentre tanti saranno gli appuntamenti dedicati al pianeta dello street fo-

## CON GLI CHEF Davide Oldani e Matteo Torretta

od. Al Giardino di via Bodoni (Via Bodoni 13) dalle 18 alle 00.30 i due chef stellati Tomma-



so Arrigoni e Eros Picco hanno pensato a uno spazio per il cibo da strada di qualità. Ma l'even-

## BRYAN & BARRY BUILDING

### A San Babila lo show di Torretta

In occasione della Milano Food Week, la cucina di Asola (il ristorante gourmet all'ultimo piano del Brian & Barry Building) si trasferisce al piano terra del grattacielo dedicato alla celebrazione dell'eccellenza: una temporary kitchen per offrire agli appassionati e aspiranti chef tre inediti showcooking live. Alle 19 di oggi Matteo Torretta si esibirà nella preparazione di un piatto che sembra un inno all'estate: Spaghetti di riso, tonno e mojito.

to più suggestivo sarà per domenica con l'arrivo del gigantesco truck di «Unti e Bisunti», pronto ad intrattenere buongustai e appassionati con gare di cucina, giochi e premi. «Bacchette forchette sushi academy» sarà invece di scena da oggi presso la Compagnia generale dei viaggiatori naviganti esognatori (Via Pasquale Sottocorno 27): dalle 14.15 alle 16 partirà un corso base di introduzione alla preparazione di nigiri, le classiche polpettine di riso con pesce, e gunkan, i maki dalla caratteristica forma a barchetta. Per l'alta cucina, lunedì corso professionale di cucina con lo chef stellato Claudio Sadler nelle cucine del suo ristorante in via Ascanio Sforza 77. Sotto a chi tocca.

⇒ **Miff** Cinema indipendente

## L'«Oscar» alla milanese premia una coreana

Miglior attrice una giovane rivelazione di Seul per il film «Late spring»



**LA STELLA**  
L'attrice coreana  
You Young Lee

■ Il cinema indipendente ha i suoi «campioni». Il cavallo di Leonardo, Oscar milanese per le pellicole che gravitano lontano dalle major hollywoodiane, è andato a personalità di spessore, forse non sempre notissime, ma che certamente faranno parlare di sé in un futuro vicino. E non ci sarà da stupirsi se ritroveremo su palchi prestigiosi You-Young Lee, giovane attrice coreana, protagonista di *Late spring* di Heun-Hyun Cho,

che si è aggiudicata il premio come miglior attrice protagonista, mentre il film si aggiudicava anche il riconoscimento per la cinematografia.

I nomi noti sono invece quello di Helen Hunt - Oscar nel 1998 per *Qualcosa è cambiato* di James Brooks - e protagonista di *Bobby*, premiata come miglior attrice non protagonista per *Decoding Annie Parker* cui è andato il Cavallo anche al miglior attore non pro-

tagonista, Aaron Paul, noto per *Mission impossible 3* di J.J. Abrams. Il campo recitativo si completa con il premio a Blake Robbins per *The sublime and beautiful*.

«Oscar» importanti sono toccati a Fernando Frias per la regia di *Rezeta* mentre il cavallo alla sceneggiatura è andato a *Two married people* di Jim Bates, Margot Sikabonyl e Shane Twerdun. Nella scenografia l'ha spuntata inve-

ce Dominique Carrara per *The curse of Edgar*. Il riconoscimento per il montaggio va invece a *Heroes for a semester*, per la musica a *The butterfly's dream*.

Fin qui i premi assegnati per verdetto della giuria, ma il Miff 2014 ha in serbo una sorpresa e cioè il riconoscimento assegnato dal pubblico che, in queste serate di proiezioni ha votato, a suo giudizio, il miglior film. Siccome la programmazione è ancora in corso occorre attendere domenica per conoscere il vincitore.