Torna Museo City: Milano, Brescia e Bergamo riscoprono “Le Stanze dell’Arte”

Da oggi a lunedì oltre 90 istituzioni apriranno le proprie porte ai visitatori con mostre, visite guidate, laboratori e attività speciali

Dopo due edizioni online, torna in presenza “Milano Museocity”, la manifestazione promossa dal Comune di Milano e realizzata in collaborazione con l’Associazione MuseoCity, nata per riscoprire e far conoscere la ricchezza del patrimonio artistico dei musei cittadini, valorizzandone la funzione culturale.
Da oggi, venerdì 4 marzo, fino a lunedì 6 marzo oltre 90 Istituzioni pubbliche e private partecipano alla sesta edizione della manifestazione, musei d’arte, di storia, musei scientifici, case museo, archivi d’artista, archivi e musei d’impresa diffusi su tutto il territorio cittadino e, per la prima volta, anche oltre i confini della città con i Comuni di Bergamo e Brescia – insieme saranno Capitale Italiana della Cultura nel 2023 – che hanno selezionato alcune tra le Istituzioni più rappresentative del territorio.
L’iniziativa, generalmente circoscritta alla città meneghina, quest’anno allarga gli orizzonti coinvolgendo qiundi Bergamo e Brescia con l’intento di aprire le porte di luoghi storici e artistici inserendoli nel circuito di MuseoCity che si propone di mette in rete musei d’arte, di storia, di design, musei scientifici, case museo, atelier d’artista, musei d’impresa, archivi, fondazioni e istituzioni bancarie e culturali.

Centinaia gli appuntamenti: “Le stanze

dell’arte” il tema della sesta edizione

Dal 4 marzo i musei coinvolti aprono al pubblico le loro porte fisiche o virtuali, proponendo un programma con centinaia di appuntamenti tra visite guidate, laboratori per bambini, conferenze, incontri, aperture straordinarie e iniziative speciali accomunate da un unico tema conduttore – le “Stanze dell’Arte” – focalizzato sugli edifici che ospitano i musei (pubblici e privati), raccontati dai loro curatori e direttori.
Tra le Istituzioni presenti per la prima volta, ci sono l’Archivio Emilio Scanavino, ospitato in una palazzina di inizio ‘900, una volta sede di un noto laboratorio professionale fotocolore; l’Archivio Negroni, che propone un corso introduttivo al bassorilievo con esercizio pratico; l’Associazione Culturale Mosè Bianchi, Pompeo Mariani, Elisabetta Keller con l’apertura dell’ex Atelier della Keller, oggi sede degli archivi dei tre artisti, e visite guidate e conferenze quotidiane dedicate ad un’artista differente; la Fondazione Francesco Somaini Scultore, ex atelier dello scultore in un palazzo storico del FAI, recentemente inaugurato (settembre 2021), propone una mostra, una conferenza e un’attività digitale; la Fondazione Luciana Matalon, spazio nel cuore di Milano, dedicato all’arte contemporanea, in cui ogni parte è stata ideata e personalizzata dall’artista (soffitto di specchi, pavimento dipinto); l’Officina Rancilio 1926, progetto in itinere alla scoperta degli oggetti di design custoditi nei musei cittadini di Parabiago.

Prima volta per Bergamo e Brescia

Prima volta, ovviamente, anche per le realtà di Brescia e Bergamo: nella città dei Mille saranno invece coinvolte l'Accademia Carrara, il Museo Civico di Scienze Naturali "E. Caffi", il Museo delle Storie di Bergamo, il Palazzo della Ragione, il Palazzo e Giardini Moroni. La Leonessa partecipa con le quattro sedi gestite da Fondazione Brescia Musei – Museo di Santa Giulia, Brixia. Parco archeologico di Brescia Romana, Pinacoteca Tosio Martinengo e Museo delle Armi "Luigi Marzoli"-, con il Museo Diocesano e con la Casa Museo di Palazzo Tosio.

"Museo Segreto", l'itinerario tra realtà e metafora

Come ogni anno l'Associazione MuseoCity, oltre a coordinare il programma generale, cura e organizza direttamente alcune tra le più importanti iniziative della manifestazione tra cui

“Museo Segreto”, itinerario curato da Federica Giacobello con la supervisione di Gemma Sena Chiesa, dedicato alle Stanze dell’Arte. L’attenzione sarà rivolta alle sedi, palazzi storici o di nuova
creazione, che ospitano le diverse istituzioni partecipanti, ci si focalizzerà anche sulle sale espositive, si scopriranno particolari architettonici e decorativi inediti, e allestimenti storici o contemporanei. Si racconterà anche di altre “stanze”, semplici laboratori, dove l’opera d’arte è stata creata. Una mostra diffusa, quindi, tra realtà e metafora.

Il programma completo di tutte le iniziative su www.museocity.it , su www.yesmilano.it e su app.museocity.it con anche alcune proposte di itinerari.

Confcommercio Milano: petizione online contro i cortei al sabato

Aperta su change.org dopo che i tre sabati “No green pass” sono costati a negozi e locali 10,2 milioni di euro

Confcommercio Milano prende posizione a favore di uno stop al diluvio di cortei dei “No green pass” che ormai ogni sabato bloccano la città. Lo fa attraverso una petizione su Change.org in cui si legge che “Milano produttiva vuole dire con chiarezza che la città non può e non vuole dividersi sulle soluzioni per combattere la pandemia. Milano vuole far sentire la voce pacifica ma ferma della grande maggioranza dei propri cittadini che non condivide la paralisi ogni sabato della

città per cortei ripetitivi che spesso non rispettano le regole creando disagi crescenti e rischi per la collettività". "In vista del periodo natalizio Milano non può accettare, dopo tutta la sofferenza di questo lungo anno e mezzo di pandemia, che si crei un clima di contrapposizione dannoso per la società civile e per il mondo delle imprese", si legge ancora nella petizione.

Sangalli: "Appello alla responsabilità nel rispetto della libertà di tutti"

"La probabile estensione dell'emergenza sanitaria – commenta il **presidente Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio Milano** – dimostra che la pandemia resta ancora un problema aperto e una fonte di preoccupazione. Proprio per questo è fondamentale ricordare che è il Covid il nemico comune e non le soluzioni per combatterlo. La petizione che abbiamo voluto lanciare è un appello forte alla responsabilità da parte di tutti, nel rispetto della libertà di tutti. Dopo un anno e mezzo drammatico Milano, e il nostro Paese, hanno assoluto bisogno di tornare a crescere in sicurezza. Tutti insieme per il bene comune e per la libertà".

Tre sabati "No green pass" sono costati a negozi e locali 10,2 milioni di euro

Solo per l'area del centro e corso Buenos Aires il costo delle manifestazioni "No Green pass" è stato di 10,2 milioni di euro negli ultimi tre sabati, ovvero una perdita del 27% del fatturato di negozi, bar e ristoranti. La stima è dell'Ufficio Studi di Confcommercio Milano effettuata in base a un sondaggio condotto su 613 imprese. "È un bilancio che potrebbe essere ben più pesante se dovesse perdurare questa situazione di caos con un impatto significativo

sull’attrattività della città. Chi sarebbe infatti invogliato a recarsi in città – si chiede **Marco Barbieri, segretario generale di Confcommercio Milano** – sapendo di trovare confusione e disagi per cortei più o meno autorizzati? Il danno economico rischia seriamente di aggravarsi con l’avvicinarsi del periodo natalizio”.

Dal sondaggio emerge che il 70% si dice favorevole all’obbligo di green pass sui luoghi di lavoro e che il 73% non ha riscontrato criticità legate al relativo controllo. Il 71%, poi, risente ancora dei danni subiti per effetto dell’emergenza Covid, percentuale che si innalza nella ristorazione: 86%. Il 68% delle imprese, infine, ritiene non condivisibili le proteste anti green pass e il 16% chiede percorsi definiti e un maggior controllo da parte delle forze dell’ordine.

Coppa del Mondo del Panettone, a Milano la finale italiana

Il 20 febbraio a Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano; un grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza

Milano è la capitale indiscussa del panettone, il grande lievitato che proprio da qui è partito per conquistare nel corso dei secoli i pasticcieri di tutto il mondo. E il 20 febbraio sarà Milano, nello storico Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, ad ospitare la Finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone, il grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza. A sfidarsi saranno i 32 qualificati durante i tre eventi di selezione Sud, Nord e Centro, organizzati rispettivamente a Reggio Calabria, Robecco sul Naviglio e Pistoia. A presentare i panettoni ai giurati ci saranno inoltre i ragazzi dell'Associazione Maestro Martino di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e ristorante didattico già protagonista delle Selezioni Nord della Coppa del Mondo del Panettone.

Le due giurie

Saranno due le giurie che valuteranno i panettoni in gara: la giuria tecnica e la giuria stampa.

La giuria tecnica sarà formata da: Iginio Massari (Presidente di giuria) Maestro e fondatore AMPI; Angelo Musa, MOF Pâtissier; Debora Massari, Maestro AMPI e tecnologa alimentare; Diego Rossi, Chef di Trippa Milano; Davide Malizia, Pasticciere, campione del Mondo Zucchero Artistico; Gian Battista Montanari, Maestro AMPI e consulente; Roberto Rinaldini, Maestro AMPI e membro Relais Dessert; Jose Romero, Pasticciere, docente e formatore; Luca Poncini, Pasticciere; Fabrizio Galla, Maestro AMPI e membro Relais Dessert.

La giuria stampa sarà composta da: Livia Chiriotti, Direttore editoriale di Pasticceria Internazionale; Roberta Schira, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; Alessandra Favaro, caporeddatore di Informacibo e food blogger; Federica Artina, Caporedattore Fine Dininig Lovers; Nadia Toppino, giornalista e food blogger; Ezio Zigliani, giornalista e comunicatore in

ambito food; Claudio Burdi, giornalista food; Barbara Giglioli, giornalista professionista e critica gastronomica.

Spiega Giuseppe Piffaretti, patron della Coppa del Mondo del Panettone: “La Finale Italia rappresenta l’evento di punta per il concorso: dopo i tre eventi nazionali dei mesi scorsi, ora i qualificati possono confrontarsi con i colleghi di tutta Italia in una competizione che proprio qui, nel cuore di Milano, patria natale del grande lievitato, decreterà i finalisti per il concorso internazionale.”

“La Lombardia si apre al mondo grazie a uno dei suoi prodotti simbolo e a una iniziativa dal respiro internazionale – ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore all’Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia -. Il panettone riesce a mantenere intatta una tradizione secolare e contemporaneamente a rappresentare una delle certezze per il futuro dell’Italia. Ringrazio davvero gli organizzatori e tutti coloro che hanno dato una mano per realizzare questo evento anche in un periodo così complicato. La collaborazione della Regione Lombardia con Confcommercio e con l’associazione Maestro Martino è sempre più stretta e fattiva, con l’obiettivo unico di promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio, che rappresentano non solo una ricchezza storica e culturale ma anche un motore economico importante in grado di valorizzare a livello globale interi territori”.

Come da regolamento, i qualificati in Finale Italia dovranno presentare 4 Panettoni Tradizionali tipo Milanese, a forma alta con taglio a croce, realizzati a fermentazione naturale a doppio impasto e utilizzando il pirottino rigido, fornito da Novacart Group, mentre alcuni prodotti di alta qualità saranno forniti a tutti i partecipanti dagli sponsor: la farina di frumento sarà fornita da Molino Dallagiovanna e la miscela di frutta da Agrimontana.

L’elenco dei finalisti

I qualificati che passano alla Finale Italia:

Bruno Andreoletti, Brescia

Mario Arculeo, Palermo

Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio – Salerno

Andrea Barile, Foggia

Andrea Bovo, Cossato – Biella

Antonio Cera, San Marco in lamis – Foggia

Antonio Cipriani, Scarperia e Sanpietro – Firenze

Claudio Colombo, Barasso – Varese

Filippo Cuttone, Paternò – Catania

Guido Finotto, Noventa di Piave – Venezia

Angelo Grippa, Eboli – Salerno

Germano Labbate – Agnone Isernia

Antonio Losito, Nibionno – Lecco

Massimiliano Lunardi, Quarrata – Pistoia

Luigi Martini, Valeggio sul Mincio, Verona

Giuseppe Mascolo, Visciano – Napoli

Ricci Mattia, Montaquila – Isernia

Gianfranco Nicolini, Porto Recanati – Macerata

Damiano Pagani, Dello – Brescia

Carlo Pavesi, Corsico – Milano

Massimo Peruzzi – Prato

Roberto Rigacci, Cerbaia – Firenze

Giovanni Ristuccia, Pietrasanta – Lucca

Valerio Santi, Pizzighettone – Cremona

Matteo Tavarini, Luni – La Spezia

Andrea Tedeschi – Bologna

Riccardo Tonlorenzi, Ripa di Serravezza- Lucca

Salvatore Tortora, Marigliano – Napoli

Emannuele Valsecchi, Oggiono – Lecco

Raffaele Vignola, Solofra – Avellino

Beatrice Volta, Quarrata – Pistoia

Valerio Vullo – Catania

Informazioni su: https://coppadelmondodelpanettone.ch/

Solidarietà tra chef: La Mantia "ospite" del bergamasco Morelli

A Milano lo chef di stanza al "Bulk" dell'hotel "Viu" ha aperto le porte della sua cucina al collega, rimasto orfano

del suo locale chiuso causa Covid

Un atto di generosità può salvare una vita. Ma la speranza è che sia condiviso anche da altri. Protagonisti di una storia di solidarietà, a Milano, sono lo chef bergamasco Giancarlo Morelli di stanza al “Bulk”, ristorante dell’hotel “Viu”, e il collega palermitano Filippo La Mantia. Morelli ha deciso di ospitare l’amico, rimasto orfano del suo locale in centro, “Oste e cuoco”, chiuso causa Covid. L’affitto era, infatti, troppo alto (31 mila euro) e gli introiti scarsi a causa dell’emergenza sanitaria. Il vantaggio della co-cucina, simile al co-working, è che si dividono le spese e si consente al cuoco meno fortunato di continuare a svolgere il proprio mestiere.

Chef Morelli, come ha maturato la sua idea?

“Do grande importanza all’amicizia, non deve mai essere fine a un interesse. Sono cresciuto con il detto “chi trova un amico, trova un tesoro”. Per me Filippo è questo, anche se siamo agli opposti, lui siciliano doc e io bergamasco vero. Il nostro rapporto si contraddistingue per il rispetto. Ci siamo conosciuti una quindicina d’anni fa, credo a un evento di beneficenza e da allora ci siamo sempre frequentati. Ho vissuto con lui la scelta difficile, per un ristoratore è come chiudere la casa di famiglia, dove ci sono il tuo profumo e i tuoi ricordi”.

Quando ha capito che doveva aiutarlo?

“Mi è accaduto di passare da Filippo il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per me una ricorrenza speciale, che da 25 anni festeggiavo cucinando alla Rsa di Stezzano, paese d’origine di mia nonna e mia mamma (quest’anno, l’emergenza sanitaria l’ha impedito e mi è spiaciuto). Ho visto che stava preparando un dolce siciliano buonissimo, tipico di Santa Lucia. E mi ha colpito, non pensavo che la tradizione fosse anche giù. In quei giorni il ristorante cominciava a perdere le sue forme,

c’erano i traslocatori e a ogni pacco che chiudevano vedevo la faccia di Filippo sempre più provata. Allora ho iniziato a ragionare”.

La chiusura è arrivata il 31 dicembre?

“Sì, ma è rimasto nel suo ristorante fino al 18 gennaio, quando è stato smontato tutto. La settimana dopo è passato da me a pranzare e lì abbiamo preso la decisione. Abbiamo tardato qualche giorno per le pratiche e poi lui è entrato in cucina con i suoi ragazzi, tre in cucina e una pasticcera (gli altri 16 sono in cassa integrazione), ed è stato più facile del previsto. Come in un ufficio, ognuno svolge la propria attività. È una prova importante, un conto è condividere una cucina per una cena a quattro mani, un altro è farlo ogni giorno. Una scoperta positiva”.

Come sta andando?

“Bene. Lui fa il tifo per noi a mezzogiorno che arrivino clienti (anche se essendoci l’albergo lavoriamo anche la sera), noi per lui che ci siano delivery e asporto”.

La Mantia ha detto che gli ha salvato la vita…

“Chiudere un ristorante o solo il pensiero di farlo mi fa venire i brividi”.

Dunque, questa è la sua ricetta per sopravvivere?

“Ho sempre pensato che le cucine dovessero essere fruibili da più persone, che il gioco di squadra fa la forza. Ma avere due o tre cucine o chef diversi è un’utopia, perché i cuochi sono molto solisti, vogliono essere Zapata, l’attaccante che segna di più. Io penso che il cliente avrà bisogno di certezze anche nel piatto, di sicurezza nell’affrontare un pranzo o cena. Vincerà la cucina legata alle grandi tradizioni con la riscoperta del piccolo produttore e il rispetto della terra da

cui provengono gli ingredienti. Un tema da portare avanti e lo puoi fare meglio se condividi la tua esperienza con un altro quotidianamente”.

Il suo collega ha promesso di riaprire entro l’anno e di restituirle gli spazi.

“Filippo ha un’anima così scatenata che troverà la sua casa, ma questo non mi vieta di sognare, di credere di poter trovare una continuità, una squadra che può viaggiare in due modi, un ristorante condiviso e uno con la tua impronta. Io sono pronto, sarebbe una lezione quotidiana di felicità. Noi cuochi impariamo dai piccoli gesti, da come un altro si muove”.

E poi fa bene allo spirito.

“È divertente vedere la cucina animata con le cassette di verdure che vanno e vengono, non quei pezzettini piccoli che eravamo abituati a lavorare poiché non ci sono clienti, quasi fossero miniature, e noi orologiai. Ora è come essere al mercato con quei colori che ti riempiono gli occhi”.

State mischiando le rispettive arti?

“Per il momento no. Lui fa tanti piatti che a me piacciono, la sua è una cucina piena di storia e intrecci culturali. Io vengo da una cultura genuina, anche se meno colorata. Ma sono maniaco del mio territorio. E non scambierei mai la polenta con il cous cous”.

Rosanna Scardi

Campionati mondiali di pasticceria: a Milano l’evento più dolce dell’anno

Oltre 100 dei migliori pasticceri e cake designer provenienti dai 5 continenti si sfideranno a Milano dal 19 al 22 ottobre per conquistare la coppa del mondo del Campionato di pasticceria “The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate” e il Campionato di Cake Design “Cake Designers World Championship”, organizzati dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (Fipgc) all’interno di Host Milano, il Salone Internazionale dell’Ospitalità Professionale.

Ben 34 nazioni dovranno dare il meglio di sé tra sac-a-poche, creme chantilly, pasta di zucchero, gelato e cioccolato per rappresentare al meglio la terra di provenienza. Il tema di questa terza edizione sarà infatti “Arte e Tradizione Nazionale”: vincerà chi riuscirà a racchiudere nella composizione e nel gusto delle proprie creazioni la cultura, le tradizioni e la storia del proprio Paese.

“La scorsa edizione è stata una spettacolare avventura nel mondo della pasticceria d’élite, tra sapori unici, sculture inedite e accostamenti inusuali – afferma Roberto Lestani, Presidente della Fipgc –. E quest’anno lo sarà ancor di più. Tantissime le novità: oltre alla competizione mondiale che da sempre è per noi motivo di orgoglio, vedremo una Art Gallery, con delle vere e proprie opere d’arte e demo live, un Contest School dove ci saranno tantissimi giovani talenti a confronto, e tanto altro. Ne vedremo delle belle!”.

Tre maestri pasticceri per tre discipline

Per il Campionato di Pasticceria, ciascuna squadra sarà composta da 3 maestri pasticceri, scelti attraverso i campionati nazionali che si svolgono con cadenza biennale in ogni Paese del mondo, e un coach che avrà il compito cruciale di indirizzare, motivare e sostenere il proprio team.

Tre sono le "discipline" che metteranno alla prova l'abilità, la creatività e l'originalità delle squadre che si contenderanno il titolo: la gara di Scultura in Cioccolato e Praline, la Scultura in Zucchero e Torta Moderna e infine la Scultura in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato.

A decretare il vincitore, una rigorosa e scrupolosa giuria costituita da tutti i coach di tutte le squadre. Tanti gli aspetti che saranno presi in considerazione per scegliere il vincitore: l'attinenza al tema, la difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione. Ma anche l'originalità nell'accostamento degli ingredienti, caldo/freddo, dolce/salato. Ma non solo: i giudici valuteranno anche la pulizia del piano di lavoro, la divisione dei compiti e l'affiatamento tra i membri della squadra.

L'Italia, campionessa in carica dell'ultimo Mondiale con un'opera dedicata al caffè, dovrà dare il massimo per mantenere alta la bandiera del Bel Paese. A sfidarla, nazionali fortissime come il Giappone, campione mondiale nel 2015, e ancora Thailandia, Perù, Emirati Arabi e tante altre. Non mancheranno le squadre europee, come Francia, Portogallo e Germania che non aspettano altro che soffiare il titolo alla nazionale italiana.

Gli eventi collaterali

Oltre al mondiale, ci saranno anche una serie di eventi collaterali. In primo luogo, l'Art Gallery una vera e propria galleria d'arte fatta di oltre 250 opere completamente commestibili e realizzate dai migliori pasticceri di tutto il

mondo. Sculture di cioccolato, zucchero o interamente di formaggio, ogni opera sarà uno spettacolo per gli occhi. Inoltre, diverse demo live che vedranno gli artisti all'opera.

Ma non è tutto: questa edizione vedrà anche una gara dedicata alle giovani promesse dell'arte pasticcera, ovvero il Contest School. Realizzato in collaborazione con il MIUR, la gara vedrà oltre 50 giovani talenti degli istituti alberghieri di tutta Italia alle prese con diverse dimostrazioni e sfide da affrontare.

Il campionato di Cake Design

Infine, il campionato di Cake Design: ogni nazionale à formata da un cake designer che ha vinto le selezioni nazionali lo scorso anno e da un allenatore. La sfida consisterà nel produrre torte da degustazione e una da esposizione, con creazioni di impressionante complessità che possono

raggiungere anche un’altezza di 180 cm. A detenere il titolo di Campione del Mondo sono gli Emirati Arabi, ma gli sfidanti si presenteranno sicuramente con opere di rara spettacolarità.

Calendario competizioni:

- 19-20 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Cake Design
- 21-22 ottobre 2019 Campionato Mondiale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria

Per maggiori informazioni: www.federazionepasticceri.it

Per seguire in diretta i Campionati Mondiali: www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/

Milano, ora anche il cibo ha il suo fuorisalone

Accanto a Tuttofood, la fiera internazionale B2B, debuttano le iniziative diffuse di Milano Food City e Week&food. Appuntamenti dal 4 all’11 maggio