

# SAN VALENTINO

## Un tango, un cocktail oppure un tatuaggio L'amore è glamour

Francesca Lovatelli Caetani

San Valentino è sinonimo di feste nei locali, musica, galà, cocktail e performance. Il 55 Milano, ex Roialto, festeggia con Mirko Fait & Rodrigo Amaral e la serata dal titolo «Bossanova in Love», un duo affiatato e raffinato che trasmette la passione di una terra che ha influenzato la musica di tutto il mondo, il Brasile. La voce profonda del cantante brasiliano Rodrigo Amaral, abilissimo ed eclettico chitarrista, si fonderà con la suadente voce dei sassofoni di Mirko Fait. Un mix esplosivo che partirà piano, per poi esplodere in un caleidoscopio di colori e sapori musicali travolgenti. Il bancone cubano di venticinque metri in legno di noce è del 1927, illuminato da un imponente lampadario dello stesso periodo fa da cornice al locale rendendolo ancor più originale. 55 o Fifty Five, raccoglie il concept che ha reso storica questa location, accogliendo gli ospiti in un'atmosfera calda e raffinata per l'aperitivo, la cena e il dopocena (via Piero della Francesca, 55). A.M.A.L. Associazione Milanese Amici della Lirica e Daniela Javarone, organizzano alle ore 20 a Palazzo Visconti un Gran Galà dal titolo, «Ballando, ballando», con i ma-

*Galà, Jacuzzi vista Duomo e feste: ecco cosa fare nella notte più romantica dell'anno*

stri di tango e il Maestro Mario Pinna.

Nel weekend più romantico dell'anno, potrete regalarvi anche un'esperienza unica con le proposte del Principe Bar dell'Hotel Principe di Savoia, dove i calici si coloreranno di rosa, con lo speciale cocktail «A love affair», creato in esclusiva, con prosecco, piuma di lamponi, crema di Cassis e sentori aromatici di assenzio. Al Pavarotti Milano Restaurant Museum di piazza

Duomo 21, un concerto delizioso di chiari intenti di proseguire la missione che ebbe come pioniere mondiale proprio Luciano Pavarotti con il suo Pavarotti and Friends: riportare la lirica alla gente comune. Il calore del pubblico è sempre molto intenso ed emozionante. Il Just Cavalli di viale Camoens/Torre Branca offrirà alle signore profumi firmati Just Cavalli e *fûte* per le coppie, con discoteca dopocena dalle



NELL'ARIA Gli addobbi allestiti per San Valentino

22.30 alle 5. Riad Yacout di via Cadore proporrà The Arabic Love, live show con Chiara Saccamanno e Omar Abdo, con danza orientale e Haggala alle 21, duetto di Saidi, classico egiziano e Iskandarani, tannura e animazione. Non mancherà la cartomante Desirée dalle 20 a mezzanotte.

Al Park Hyatt, nella nuova Jacuzzi con vista sul Duomo si potrà coniugare gusto, romanticismo e benessere e, la mattina del 15, ci si rilasserà nella spa con i trattamenti rigeneranti. Due passi fuori porta al Circus beatclub Brescia il weekend di San Valentino sarà un susseguirsi di sorrisi ed emozioni a ritmo di musica. La notte di San Valentino andrà in scena il party «Toy Toy in Love», versione a tema di uno dei party più piccanti e divertenti della città, una saga, Toy Toy, che simboleggia lo stile e il divertimento. In *console* si alterneranno dj e vocalisti e i visuali sapranno come stupire. L'allestimento a tema e i costumi delle performer Toy Toy completeranno il tutto. Se volete regalare un tatuaggio, infine, andate da Der Prinz Tattooer (al secolo Cristian Gaudioli Ruaro), designatore, grafico editoriale, designer, illustratore e truccatore teatrale, che trova nell'arte dell'incisione epidermica la dimensione perfetta per connettere quell'universo interiore che solo lui può vedere, con il resto del mondo. Una commistione di stili e suggestioni che fanno delle sue opere qualcosa di singolare, poliedrico e surrealista. Un tatuaggio di Der Prinz è un'occasione unica per lasciarsi catturare da un'evocazione retrò dal profumo fiabesco, in cui si intrecciano poesia, gioco, amore.

### TRA FOIE GRAS E ORATA SELVAGGIA

#### Al Pier52 «Sapore di mare». Ma gli afrodisiaci sono il tartufo e il cioccolato

È «Sapore di mare» il menù dell'amore del «Pier52», il locale in via Piero della Francesca 52 (tel:02/33600400) la cui anima è il giovane e abile manager Edi Beqja, convinto che il cibo debba essere sempre il protagonista assoluto. Anche nella notte degli innamorati. Baccalà mantecato, Scaloppa di foie gras e novella all'olio di pomodoro al Chitarrino mantecato alle acciughe, cipollotto, pane raffermo e salmone, dall'Orata selvaggia in cartoccio con pomodoro, finocchietto, limone, cappero e patate al Merluzzo trancio alto arro-

stito con crema di peperoni bruciati e patate viola. E per non lasciare nulla al caso, in carta anche la «complicità afrodisiaca» del tartufo nero in un esilarante Spaghetto cacio e pepe con tartufo nero e del cioccolato nella golosa Zuppa di cioccolato proposta tra i dolci. Una sinfonia di sapori capace di avvolgere i sensi e soddisfare anche i palati più esigenti, grazie alla convinzione che in ogni piatto ci debba essere grande intelligenza, al talento dell'altrettanto giovane chef salentino Pietro Penna.

### IL DECALOGO DEL BICERÒ

## Dimmi cosa bevi e ti dirò come ami C'è un vino per ogni carattere

dalla prima pagina

(...)Amante delle sorprese: vuole essere stupito, sempre alla ricerca di situazioni insolite, per nulla metodico. È incontentabile ed esigente... Anche a letto. Odia la routine e tutto ciò che è convenzionale: per stupirlo Schiopettino di Bressan 2008 (36 euro). Oppure Devon 2014, il greco di Tufo di Antonio Caggiano (20), Poliphemo 2009 di Luigi Tecce (47) o uno sloveno come il Puro di Movia (33).

**Piedi di piombo:** non ama osare, raramente si lascia andare a esternazioni d'affetto. Se la vita è già difficile e lui (o lei) non fa nulla per renderla più leggera, un buon Barolo Reverdito Riserva 2005 (57 euro). Ma anche un corposo Sagrantino di Montefalco 2010 di Tabarrini (40), un vino d'annata dal carattere intenso, robusto e ricercato come il Brunello di Montalcino del 1981 del Colle (72). Per poi osare una Magnum di Amarone 2009 di Secondomarco (148). Che presagisce ad una lunga notte.

**Precipitoso:** si butta a capofitto nelle relazioni, corre troppo, si affeziona subito, si fa prendere dall'istinto, va dritto all'obiettivo, non ha paura di lasciarsi andare. Per chi vuole bruciare le tappe la bollicina del Franciacorta Terra Donata Saten (24 euro), oppure un Casa Castera 2002 (39), Pinot Meunier in purezza, vino austero, un po' tagliente. Il Contestatore de Il Pendio (36), chardonnay dal forte sentore di crosta di pane o il Terre Basaltiche di Maso Bergamini (24).

**Indeciso:** non sa mai quel che vuole, ha sem-

### L'ETICHETTA GIUSTA

Malvasia siciliana Pedrani al cinico, per il brillante un merlot Brugnoli Bolle Franciacorta per il sanguigno



SCHIOPETTINO Bressan del 2008

pre bisogno di una spinta. Se è sempre in dubbio e non sa mai né cosa vestire, né cosa mangiare, un Sauternes Pascaud Villefranche 1983 (39 euro). Un rosso potrebbe invece essere E...no...logo dell'azienda toscana L'Apparita (18) o un classico, ma mai banale Montepulciano d'Abruzzo Il cupo 2009 di Esther Hauser (48). Per le bolle un Blanc de Blancs Millelèsimé 2009 Haton (30).

**Piacione:** brillante e sempre a suo agio, egocentrico, catalizzatore, ammalatore. Grande charme: un merlot «ruffiano» Merum Brugnoli 2011 (21 euro) o il Verità di Marco Cecchini (26), un verduzzo passito ottimo con i formaggi saporiti. Tra le bolle un D'Arapi Riserva Nobile, bombino in purezza, direttamente dalla Puglia (21) o uno champagne perlage fine come l'Origin'elle di Francois Bedel (49).

**Illusionista:** calcolatore, a volte espansivo a volte freddo e glaciale, è un abile doppiogiochista. Orange wine come il Don Chisciotte 2011 della Tenuta Grillo (21 euro) o un classico vitigno siciliano dolce come la Malvasia di Panarea, L'Insolita che Pedrani fa in versione secca (28). Per stupire Serraggia di Bini, zibibbo secco vinificato in anfora (45).

Bruno Lippi

### CHEF E SESSUOLOGO

## Le regole del menu della passione: carciofi e olive, ma vietati i fritti

dalla prima pagina

(...) è emerso come deve essere preparato il menù per far scoppiare la passione nella notte più romantica dell'anno: San Valentino. Secondo 7 esperti su 10, il segreto è affidarsi alle proprietà stimolanti dei cibi afrodisiaci della dieta mediterranea. «Gli alimenti afrodisiaci svolgono il loro ruolo mediante il rilascio di ossido nitrico, che agisce consentendo la vasodilatazione», afferma il dottor Luca Piretta, nutrizionista e gastroenterologo, specialista in Scienza della nutrizione umana alla Sapienza di Roma.

La presenza dell'arginina, aminoacido che favorisce la liberazione dell'ossido nitrico, è un'altra condizione che può dare l'effetto afrodisiaco. Sempre Piretta sconsiglia di eccedere nell'assunzione bevande alcoliche: l'iniziale azione disinibitoria con il passare del tempo può creare imbarazzi e indurre sonnolenza. Tra gli ingredienti da mettere in tavola per accendere la serata, e raccomandati anche dagli chef troviamo: carciofi (54%), capperi (51%), cetrioli (44%), cipolle (41%), olive (38%), asparagi (36%) e peperoni (31%) oltre agli evergreen come frutti di mare (34%), cioccolato (32%) e fragole (30%). Per evitare invece un indesiderato effetto inibitore meglio bandire cibi grassi come frittate, insaccati e formaggi stagionati. «Ogni occasione richiede un menu ad hoc, con la continua ricerca di ingredienti sempre nuovi che stimolino i sen-

### BENE LA DIETA MEDITERRANEA

Tra i cibi più stuzzicanti, a sorpresa gli ortaggi superano pesce e frutta Nelle ricette stellate rose e spezie



BLASONATO Chef Chicco Cerea

si del partner», sostiene Alberto Caputo, sessuologo dell'Istituto evoluzione sessuale di Milano. E i top chef cosa pensano? «Ritengo che il cibo sia già di per sé passione: dalla scelta degli ingredienti, alla condivisione», afferma Roberto Conti, Executive chef dello stellato Ristorante Trussardi alla Scala. La sua proposta «valentiniana» prevede come antipasto gambero rosso crudo, rose, zenzero e mandorle, a seguire un risotto al lime, capperi e scampo; per secondo un trancio di Fassona piemontese con carciofi violetti all'agro. Secondo un altro grande chef, Chicco Cerea, del Ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bg) insignito di tre stelle Michelin e alla guida della Terrazza Gallia (al settimo piano del nuovo hotel della Luxury Collection accanto alla stazione Centrale), il cibo accende la passione se ambientato in situazioni particolari. Il suo menu prevede come primo zuppetta di gamberi viola, scarola e olive taggiasche, a seguire un secondo di cuori di carciofo al coriandolo e profumo di timo, come di insalata di cuore di sedano, bottarga di muggine e aceto balsamico invecchiato.

Michele Vanossi