

Andrea Cuomo

Mentre Milano accoglie il mondo del design, a circa 150 chilometri di distanza, a Verona, la Lombardia gioca la sua partita nel Vinitaly che ha aperto ieri a Verona Fiere la sua edizione numero 57 e che quest'anno è particolarmente delicato a causa degli attacchi che da più parti arrivano al vino italiano: cambiamento climatico, nuove abitudini alimentari, etichette salutistiche e buon ultimo i dazi voluti dal presidente statunitense Donald Trump che colpiranno il made in Italy enologico che ha negli Usa il primo mercato di export.

Insomma, è particolarmente importante esserci tra i padiglioni veronesi. E la Lombardia ci sarà eccome: con numeri importanti, un export cresciuto dai 176 milioni di euro del 2009 agli oltre 312 milioni di euro del 2024, una produzione nel 2024 di 935 mila ettolitri di vino, pari a 125 milioni di bottiglie potenziali, e con una quota dell'86 per cento di vini a denominazione di qualità. La Lombardia vanta 5 Docg, 21 Doc e 15 Igt, in rappresentanza di territori unici e differenti paesaggi. Tutte agguerrite nel padiglione regionale dominato dalle immagini delle montagne, che tra meno di un anno ospiteranno le Olimpiadi Invernali di Milano-Cortina 2026. Vediamo come arrivano sette dei principali territori del vigneto Lombardo.

Oltrepò Pavese Storico territorio con 13.500 ettari vitati che si presenta al Vinitaly forte della rinascita degli ultimi anni, legata a due vitigni di grande moda e che sulle colline pavese sono di casa: il Pinot Nero e il Riesling. Il vino più blasonato è il Metodo Classico ottimo anche nella versione rosé (il cosiddetto Cruasé), ma il più popolare è certamente la Bonarda e poi il rosso dolce Sangue di Giuda.

Franciacorta Territorio delle bollicine nobili ma ancora abbastanza giovane e quindi dalle potenzialità notevoli, il consorzio ha compiuto 35 anni un mese fa: allora raggruppava 29 produttori, oggi le cantine associate sono 120. Il disciplinare prevede la produzione in 19 comuni nella parte della provincia bresciana che affaccia sul lago di Iseo. Il punto forte è certamente lo Chardonnay che dà eleganza e finezza, poi Pinot Nero e Pinot Bian-

I «MAGNIFICI SETTE» Tra vigne e affari

Lombardia, in alto i calici nel Vinitaly dei tormenti

Dall'Oltrepò alla Franciacorta, il Lugana e la Valtellina ecco come i territori enologici regionali vanno alla Fiera

co. La tipologia Satèn ha bollicine più morbide e meno atmosfere. Il consorzio raccoglie anche il Curtefranca Doc e il Sebino Igt.

Valtellina È la terra dei più grandi vini rossi della regione, vini eroici per essere col-

tivati su ripidi terrazzamenti tra le Alpi e il lago di Como. La base è l'uva Chiavennasca, versione locale del magnifico Nebbiolo, il vino più caratteristico lo Sforzato (o Sfursat), un rosso secco da appassimento, balsamico e

identitario.

Moscato di Scazzo Moscato passito a bacca rossa, è ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono prodotto nel territorio di Scazzosciata, comune in provincia di Bergamo, su un territorio di soli 31

ettari. Una vera chicca, accaparrarsene una bottiglia è una vera fortuna.

San Colombano Il vino di Milano è coltivato nelle colline a sud della metropoli e prende il nome dal santo irlandese che oltre a evangelizzare

l'area iniziò la coltivazione della vite. Il San Colombano rosso è realizzato con Croatina, Barbera e Uva Rara, il bianco con Chardonnay e Pinot Nero anche in versione «mossa».

Lugana La sponda lombarda del lago di Garda regala questo vino bianco a base Turbiana, elegante e talora tropicale, che si trova anche nelle versioni Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva e Spumante.

Botticino Ci piace citare questa minuscola Doc nella provincia di Brescia, dove si produce marmo e questo vino rosso da uve Barbera, Marzemino, Schiava Gentile e Sangiovese che si abbina benissimo ai salumi e allo spiedo bresciano.



DIVERSITÀ
1. Un romantico paesaggio nell'Oltrepò Pavese, terra di grandi metodi classici;
2. Le uve Botticino, che danno vita a uno dei vini più «nascosti» della regione;
3. Le colline «eroiche» della Valtellina;
4. Una bottiglia Moscato di Scazzo, passito a bacca rossa;
5. I filari di un vigneto in Franciacorta



IN ZONA REPUBBLICA

Mu Dimsum, viaggio in Cina tra famiglia e condivisione



ELEGANZA
Un piatto di Mu Dimsum, fondato da Sui Zhou nel 2018. Lo chef è il malese Bryan Hooi Mun Chung

La condivisione, che in Italia a tavola si sta facendo strada ora dopo decenni di diffidenza, in Cina è invece pratica tradizionale, strumento di comunanza anche spirituale. Una perfetta incarnazione di questa antica filosofia è il ristorante Mu Dimsum. Il menu degustazione di Mu Dimsum è un omaggio allo Jia Yan, la tradizione per cui la cucina diventa un atto di cura familiare. Si articola in quattro momenti: il primo è l'innovativo, che comprende un Gambero rosso di Mazara del Vallo con kumquat e «ubriacato» da un vino cinese invecchiato vent'anni, una Tartare di ricciola con salsa di zenzero e un'Ostrica poché con cetriolo e una salsa di arachidi. La seconda parte, la tradizionale, prevede un Raviolo di wagyu, un Bao xiao long di granchio e dei Ravioli chui yuan realizzati con una pasta glutinosa e un ripieno di maiale e gamberi. La terza sezione, quella vegetariana, è composta da Tofu agrodolce con funghi, Melanzane yuxiang e Brodo di funghi con testa di leone e goji. Infine la parte dedicata alle tradizioni familiari: Gambero congou, Tartelletta di anatra luwei e Char siu di maiale iberico. Infine Riso con wagyu e un assortimento di funghi misti. Per dolce un Spongecake col vino cinese Shao Xin e uno zabaione.

Ottimi pi prezzi: oltre a questo menu (75 euro a persona), ce n'è uno tradizionale a 60, una carta ricca e il servizio dell'anatra alla pechinese, per cui il ristorante è giustamente celebre a Milano. In cucina il bravo malese Bryan Hooi Mun Chung. Al pasto si può abbinare un pairing alcolico o uno che pesca da una ricca carta dei tè. Spazi ampi ed eleganti, giocati su materiali caldi e naturali, e con luci soffuse che danno un tocco di intimità anche se la sala è affollata (ma c'è anche un privé). Mu Dimsum è stato fondato nel 2018 da Sui Zhou, si trova in via Caretto 3 ed è aperto a pranzo e a cena tutti i giorni. Prenotazioni al 3383582658.

AnCu

Barbera e champagne

di Giannino della Frattina

«Ginarte», bottiglia di Lissoni e botaniche del Rinascimento



Complimenti «la bottiglia è davvero bella». «L'importante è solo berla tutta», taglia cortissimo Piero Lissoni (nella foto) sulla terrazza del «Ceresio 7», mentre gli ultimi raggi del sole giocano con le superfici specchiate dei grataci. Architetto, art director e maestro del design contemporaneo, Lissoni ha in bacheca il Compasso d'Oro Adi, il Good Design award, il Red Dot award e per rimanere in tema alcol, il restyling nel 2019 del Camparino in Galleria. Ma anche la

direzione creativa di Alpi, Boffi e LIVING divani, l'AP House Milano per Audemars Piguet (2024), la nuova Sede della Presidenza di Banca Ifis a Roma (2024) e il Shangri-La Shougang Park a Pechino (2021) realizzati per le Olimpiadi invernali del 2022. E da oggi anche la bottiglia in edizione limitata di Ginarte, il Premium dry gin italiano dedicato al mondo dell'arte che sarà presentata nella Design week, esposta fino al 16 aprile all'Argenteria Dabbene di Largo Treves, cuore del Brera Design District. «L'allestimento - spiega-

no -, offrirà un'esperienza viva e concettuale unica, trasformando la trasparenza del vetro e le geometrie della bottiglia in un racconto di design e sensorialità». Ma per chi volesse anche svuotarla, sarà disponibile in cocktail bar come «Mio Lab» di Park Hyatt, Officina, Bob Isola, Chinese Box e locali come Just Me e Pineta Milano. Dall'8 aprile la Florence Cocktail Week, prima di volare a Parigi e Barcellona. Detto della bottiglia, questo gin italiano dedicato al mondo dell'arte è secco, versatile, equilibrato nel gusto per sposarsi

nei grandi classici della cocktail mixology. L'etichetta laterale di ogni edizione sarà personalizzata: coinvolgendo nel progetto pittori, fotografi, artisti di strada, tatuatori e designer «per rendere ogni bottiglia unica e differente». Oltre alle bacche di ginepro raccolte in Toscana, le botaniche selezionate hanno un legame particolare con l'arte: piante come nepitella, cartamo, robbia, reseda odorosa e guado di Montefeltro erano già utilizzate dagli artisti del Rinascimento per produrre i loro pigmenti colorati. E ancora: angelica, lavanda, ibisco, sambuco, germogli di pino, pino mugo e aghi di pino per liberare «the spirit of art».

SPORT E BENEFICENZA



In 26mila alla Marathon dei record



Record di partecipanti alla Milano Marathon. Ieri, sotto un cielo terso e un piacevole vento di primavera, più di 10mila runner hanno affollato le strade. La competizione si è tenuta lungo un percorso ad anello con partenza e arrivo da piazza del Duomo.

Oltre ai 42 km si è tenuta anche la 13esima edizione della staffetta UniCredit Relay Marathon con il record di 4.000 team pari a 16 mila runner. Le staffette sostengono progetti solidali all'insegna dello sport. La città si è fermata per qualche ora, 18 bus e sette tram hanno cambiato tragitto, qualcuno è stato sospeso. E sono state ben 112 le strade transennate durante la notte. Alle 17 tutto è tornato alla normalità.

MILANO MAI COSÌ MONDIALE

Biblioteca, carceri e teiere: via al Fuorisalone

Guida per orientarsi tra gli eventi che per una settimana invaderanno la città
Torna il tutto esaurito alla Fiera del Mobile che ospita 2.100 espositori da 150 Paesi

■ L'invasione del popolo del design è già cominciata, ma il via ufficiale all'edizione numero 63 del Salone del Mobile sarà domani sotto le vele Fuksas in fiera a Rho. Oltre 169mila metri quadri di esposizione per quella che non sarà solo una vetrina della migliore produzione che c'è ma in un momento di dazi targati Usa, per le imprese un vero antidoto alla crisi. Attese 300mila persone con tutto il «Fuori» che c'è, fatto di 1650 eventi nei 18 quartieri della città. Ecco una guida per orientarsi nella settimana all'insegna della creatività.

Marta Bravi e Chiara Campo alle pagine 2-3

FUORI CITTÀ

Alcova raddoppia e svela due (sconosciute) location

servizio a pagina 2

PALAZZO LOMBARDIA

In Regione l'oasi urbana
Si può salire al Belvedere

servizio a pagina 2

I «MAGNIFICI SETTE» AL VINITALY

La Lombardia alza i calici nonostante i dazi Trump

Andrea Cuomo a pagina 8



IL SONDAGGIO SU «WIKIMILANO»

Maschio, istruito e di centrodestra
al 51,7% piace l'energia nucleare

■ Il tema energia è uscito dai tavoli tecnici e ha trovato un posto alla nostra tavola. Alzi la mano chi riesce a dimenticarsi del caro bollette quando ascolta un telegiornale o quando controlla l'addebito sul conto corrente. Dalle famiglie ai governi, l'approvvigionamento energetico merita di essere discusso. Ci ha pensato il periodico milanese «WikiMilano» dedicando il nuovo numero all'energia. A sorpresa si scopre che gli italiani hanno cambiato parere sul nucleare.

Gioia Locati a pagina 4

CONGRESSO LEGA

Romeo: «Tutti i sei lombardi sono stati eletti al Federale»

servizio a pagina 4

DOCKSTADER E I SEEFEEEL

San Fedele, al festival dei Gesuiti
le star dell'elettronica mondiale

■ Una stagione che è un unicum, anche per l'origine: si tratta di «Inner_Spaces» all'Auditorium San Fedele di Milano. Una realtà dedicata alla musica elettronica nata oltre un decennio fa per volontà dei gesuiti. Già, proprio così: in particolare grazie a padre Antonio Pileggi, direttore artistico della kermesse, già pianista e compositore di musica contemporanea (le sue opere sono state seguite anche all'Ircam di Parigi). Ebbene, «Inner_Spaces», curata anche dall'esperto Gaetano Scippa, torna stasera (ore 20,30)

proponendo, nell'ambito di «Radici e diramazioni», i lavori di due artisti degni di nota: la prima parte del concerto è dedicata a Tod Dockstader (1932-2025), uno dei pionieri dell'elettronica Usa; nella seconda parte dell'evento va in scena Seefeel, storica band britannica tornata in attività dopo tredici anni: presenteranno l'ultimo lavoro discografico. Il gruppo ha segnato la scena degli anni Novanta dell'elettronica, integrando il post-rock, il glitch e l'ambient.

LuPav