



Fine settimana all'insegna della buona tavola tra gli alberi del Parco Sempione, con 'Taste of Milan'.

In questo fine settimana si potrebbe andare al parco e mangiare da Cracco, al Luogo di Aimo e Nadia, da Sadler e in una decina di ristoranti stellati. Tutto insieme. Infatti Parco Sempione, a Milano, riunisce alcuni dei migliori chef delle città nel primo temporary restaurant meneghino, **Taste of Milan** (www.tasteofmilano.it, da oggi fino a domenica 26 settembre nell'area verde del Castello Sforzesco).

La rassegna, che vuole avvicinare l'alta cucina alle persone, prevede anche i piatti più raffinati, come il **Brasato al cucchiaio con purè affumicato** di **Matteo Torretta** (www.savinimilano.it), a prezzi democratici, circa 4-6 euro. Basta acquistare il biglietto di ingresso (anche on line, prezzo a partire da 20 euro), comprare alcuni "ducati", l'unica moneta valida all'interno della manifestazione, e iniziare il proprio giro di assaggi.

Le proposte dei ristoranti spaziano dal nuove interpretazione della cucina tradizionale lombarda, come lo Stecco di riso giallo alla milanese croccante con salsa di ossobuco di Claudio Sadler (www.sadler.it) o il Mignon di vitello alla milanese, pomodorino camone allo scalogno di Filippo Gozzoli (www.milan.park.hyatt.com/hyatt/hotels/entertainment/restaurants/index.jsp) a proposte etniche di qualità, per esempio gli Assaggini di carne e verdure sukiyaki di Sformato di riso per sushi al sesamo e pepe giapponese Ninomiya Yoshikazu (www.milanoosaka.com).

Per imparare a "copiare" dai grandi cuochi, i visitatori di Taste of Milan possono partecipare ai **corsi teorici e pratici** de **La Scuola de La Cucina Italiana**, che avranno un'attenzione particolare al menù della rassegna, oppure recarsi al

Teatro degli Chef

, dove sono gli stessi maghi dei fornelli a mostrare come lavorano e a lasciarsi scappare qualche "segreto". Per corsi e degustazioni sui vini e i liquori protagonisti dell'iniziativa c'è invece la

Wine & spirits academy.(ANSA)