

Sommario Rassegna Stampa

Pagina Testata	Data	Titolo	Pag.	
Rubrica: Mint				
48	il Sole 24 Ore	14/11/2010	<i>ANTICO & MODERNO PRESENTI AL MINT (M.Mojana)</i>	2
34/35	Corriere della Sera	13/11/2010	<i>ARTE DI FINE ANNO COME SCEGLIERE LA MOSTRA GIUSTA (S.Bucci)</i>	3
26	CorrierEconomia (Corriere della Sera)	22/11/2010	<i>ARTE MILANO PREPARA LA CARICA DEI 1.400 (P.Manazza)</i>	6
42	Affari&Finanza (La Repubblica)	15/11/2010	<i>FLASH - MINT, BUONA LA QUINTA</i>	8
37	la Stampa	15/11/2010	<i>LA V EDIZIONE DI MINT A MILANO</i>	9
14	Italia Oggi	17/11/2010	<i>MF-MILANO FINANZA SPECIALE SUL MINT</i>	10
54/55	Panorama	18/11/2010	<i>IN GIRO PER L'EUROPA, TRA FIERE E ARTISTI. PER AMORE DELL'ARTE</i>	11
8/13	L'Informatore Europeo di Mostre Merca	01/01/2011	<i>MOSTRE MERCATO ITALIANE</i>	13
14	Collezionare	15/12/2010	<i>L'ANTIQUARIATO IN ITALIA</i>	18
17	Collezionare	15/12/2010	<i>L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA IN ITALIA E ALLO'ESTERO</i>	20
75	Il Giornale dell'Arte	01/12/2010	<i>CONTEMPORANEO AVVINGHIATO ALL'ANTICO</i>	22
15	la Repubblica - ed. Milano	25/11/2010	<i>ARTE PRET-A-PORTER (C.Campanini)</i>	23
21	la Repubblica - ed. Milano	20/11/2010	<i>MOSTRE</i>	25
21	la Repubblica - ed. Milano	19/11/2010	<i>MOSTRE</i>	26
	Nyt.com	19/11/2010	<i>ANTIQUES KEEPING IT REAL A SHOW MADE OF FAKES</i>	27
16	City - ed. Milano	18/11/2010	<i>MINT, ANTICHI TESORI SI FANNO SCOPRIRE</i>	30
19	Corriere della Sera - ed. Milano	18/11/2010	<i>APPUNTAMENTI</i>	31
17	Cronacaqui	18/11/2010	<i>TRENTATRE GALLERIE PER IL "MINT"</i>	32
19	Cronacaqui	18/11/2010	<i>"MINT ;DIALOGO TRA PASSATO E PRESENTE</i>	33
51	il Giornale - ed. Milano	18/11/2010	<i>QUATTRO GIORNATE CON GLI ANTIQUARI</i>	34
	Ilgiornale.it	18/11/2010	<i>A MILANO QUATTRO GIORNI CON L'ANTIQUARIATO</i>	35
21	la Repubblica - ed. Milano	18/11/2010	<i>MOSTRE</i>	37
42	Leggo - Ed. Milano	18/11/2010	<i>MOSTRE</i>	38
55/60	Tuttomilano (la Repubblica)	18/11/2010	<i>ARTE</i>	39
15	Corriere della Sera - ed. Milano	17/11/2010	<i>MINT ARTGENTI, DIPINTI ANTICHI, OPERE DI FONTANA, HIRST, WILDT. CON JAZZ E GRANDE CUCINA (G.Poletti)</i>	44
	Il Giornale dell'Arte (web)	17/11/2010	<i>LE TENTAZIONI DI MINT</i>	47
18/9	la Repubblica - ed. Milano	17/11/2010	<i>ARTE & MUSICA BY NIGHT</i>	49
71/73	Vivimilano (Corriere della Sera)	17/11/2010	<i>MOSTRE</i>	52
	Corriere.it	16/11/2010	<i>SCULTURE, DIPINTI, MOBILI PASSIONI ANTICHE E MODERNE</i>	54
	Luxgallery.it	16/11/2010	<i>MINT, LARTE E' TENTAZIONE</i>	55
68/69	Milano Finanza	13/11/2010	<i>LA POP ART SBANCA LA GRAND MELA (A.Fiz)</i>	57
170/71	Arte	01/11/2010	<i>FIERE</i>	60
39	Cose Belle Antiche & Moderne	01/11/2010	<i>MOSTRE MERCATO</i>	62
73/77	Cronaca Numismatica	01/11/2010	<i>CELEBRANDO IL CORUPUS IN ATTESA DI UN 2011 "TRICOLORE"</i>	63
61/86	Extra Torino	01/11/2010	<i>EXTRA MANGIARE</i>	68
157	Playboy	01/11/2010	<i>EVENTI IN BREVE</i>	94
46/58	Where Milan	01/11/2010	<i>DINING</i>	95

Milano

Antico & moderno presenti al **Mint**

di **Marina Mojana**

Prendersi tre giorni di vacanza e passarli a **Mint**? È l'ultimissima moda dei super vip che, dopo avere girato il mondo, assaporano oggi l'antico piacere di trascorrere il tempo immersi nella bellezza di un verde parco secolare, davanti a opere d'arte di qualità museale, in compagnia di buona musica e di alta cucina.

Mint non è un resort esclusivo, né un atollo polinesiano; assomiglia piuttosto a un club inglese ed è l'acronimo di Milano International Antiques and Modern Art Fair, nata dalle menti brillanti di Marco Voena, presidente della Fondazione **Mint** e del direttore Roberto Casiraghi.

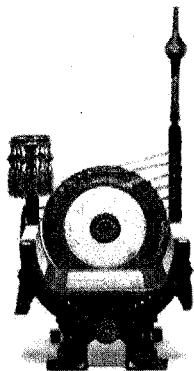
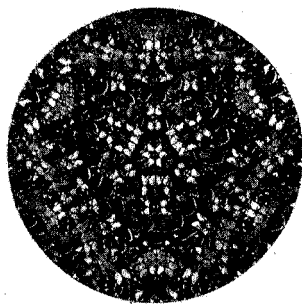
La quinta edizione si svolge dal 18 al 21 novembre, in una candida tensostruttura montata nei giardini «Indro Montanelli» di via Palestro, aperta tutti i giorni dalle 12 alle 22 per accogliere 50 gallerie italiane e straniere in dialogo tra passato e presente. Oggi, infatti, i confini fra le diverse pratiche artistiche sono sempre più flessibili: grandi antiquari propongono confronti fra antico e moderno, influenti galleristi del contemporaneo lavorano con designer che creano, al pari degli artisti, pezzi unici o in serie limitata. Una trasversalità fatta propria da **Mint** che, accanto all'arte visiva, dà spazio a quella musicale e culinaria. Cinque appuntamenti con la grande musica dal vivo in collaborazione con Radio Classica del grup-

po Class Editori renderanno unica la visita alle opere esposte: le performance si svolgeranno tutti i giorni nella lounge della mostra, dove si potrà gustare l'alta cucina del ristorante Da Giacomo. Un'esperienza sensoriale a tutto tondo per far riflettere su quale lingua parla l'Arte oggi: questo il tema delle conversazioni fissate alle 18,30 con collezionisti, economisti e operatori culturali e di mercato.

«Dalla prima edizione sperimentale, svoltasi negli spazi di Superstudio nel 2006 con 10mila visitatori, agli oltre 25mila dell'anno scorso - dichiara Roberto Casiraghi - **Mint** si sta ritagliando uno spazio preciso grazie anche al lancio del cosiddetto "Distretto Palestro" - e cioè il sistema dei musei milanesi del-

la zona - e alla presentazione delle installazioni "Mint-Experience", realizzate in omaggio al gusto eclettico che caratterizza la fiera». Quest'anno le "isole del contemporaneo" sono dedicate alle visionarie *Camere* della coppia Gioberto Noro e alle opere del collettivo russo AES+F, ma non mancano capolavori dell'antico provenienti da illustri raccolte come la *Veduta veneziana* di Michele Marieschi (1694-1743), già in collezione Bruni Tedeschi, offerta da Voena+Robilant a 2 milioni di euro e *Un Rosario - MCMXV* di Adolfo Wildt (1868-1931) in gesso dorato, appartenuto a Guido Marangoni e in vendita da Daniela Balzaretto a 180mila euro. Unico neo: manca il *vetting* sulle opere e ogni antiquario risponderà delle sue scelte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1,2 mln \$

«Lament» di farfalle

Damien Hirst, «Lament» (2008), da Voena + Robilant al **Mint** di Milano dal 18 al 21 novembre. Stima: 1.200.000 \$.

50 mila €

Uno sbalzo sulla sedia

Carlo Bugatti, sedia a spalliera in legno rivestito di pergamena con intarsi e decorazioni (1902). In vendita da Michela Cattai.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Londra, Parigi, ma anche Ferrara e Rovereto

Arte di fine anno Come scegliere la mostra giusta

*Dal Rinascimento al design
I 10 appuntamenti da non perdere*

di STEFANO BUCCI

Si, viaggiare. Andar per mostre può essere davvero un'ottima idea. Anche se è molto difficile scegliere l'esposizione «giusta» vista l'offerta che da qui a dicembre (e oltre) musei, gallerie e collezioni private propongono. Dunque, dieci mostre che sono un invito a scoprirne altre: come quella di **Bronzino a Firenze** (Palazzo Strozzi, fino al 23 gennaio) o quella di **Piranesi a Venezia** (Fondazione Cini, appena prorogata al 9 gennaio). Ma anche a scoprire fiere come **Arte Padova** (che si chiude lunedì, a Padova appunto, con una serie di eventi collaterali su Marco Lodola e sull'arte del Novecento) o come il **Mimi di Milano**, «la mostra mercato d'arte antica, moderna, contemporanea» che si tiene dal 18 al 21 ai Giardini di via Palestro. Oppure musei capolavoro come il **Maxxi di Roma** di Zaha Hadid, dove (tra l'altro) il 15 dicembre si apre una mostra su Pier Luigi Nervi.

Torino

**Pinacoteca Agnelli
China Power Station**

Nata dalla collaborazione con la Serpentine Gallery di Londra e con l'Astrup Fearnley Museum of Modern Art di Oslo, la mostra racconta l'esplosione creativa dell'arte contemporanea cinese attraverso le opere di artisti d'avanguardia (come Cai Guo-Qiang) e degli artisti post-Mao (come Sun Xun). Nomi in massima parte ancora sconosciuti in Occidente (ma non nelle case d'aste o nelle fiere evento come Art Basel dove già raggiungono quotazioni record) che sono la testimonianza vivente di una creatività a tutto campo (installazioni, film, sculture, fotografie, grafica, computer, pittura) incentrata su temi che vanno dall'identità nazionale ad una «romantica nostalgia». Alla domenica, in programma anche una serie di laboratori per bambini: dagli aquiloni alla carte intagliate alle «scatole cinesi»

Rovereto

**Mart
Mario Botta**

architettura: 1960-2010

Si tratta di un viaggio attraverso le opere più significative realizzate da Botta, nato a Mendrisio nel 1943 e laureato a Venezia, in cinquant'anni di attività professionale: una sessantina quelle esposte al Mart (progettato proprio da Botta) più schizzi e modelli originali, fotografie, disegni inedi-

ti e oggetti design divisi in dodici sezioni attraverso un percorso espositivo organizzato in dodici sezioni. Dalle prime case unifamiliari fino ai grandi edifici pubblici, biblioteche, teatri (come la nuova Scala), musei, chiese e sinagoghe, realizzati in tutto il mondo. Un itinerario architettonico, quello di Mario Botta, dove presente e passato convivono in un linguaggio fatto di geometrie e materiali.

Bologna

**Mambo
Lampi di design**

Dino Gavina (1922-2007) è stato industriale e designer, ma è stato soprattutto uno dei padri fondatori dell'Italian style applicato al design (tra le sue creature l'omonima ditta «Gavina»). La mostra del Mambo ripercorre la sua avventura intellettuale e imprenditoriale, facendo riferimento agli artisti, designer e architetti che con lui hanno condiviso il cammino nel mondo dell'arte

e del progetto. Qualche nome: Lucio Fontana, Marcel Duchamp, Man Ray, i fratelli Castiglioni, Marcel Breuer, Carlo e Tobia Scarpa, Luigi Caccia Dominioni. Un cammino fatto di prodotti molto speciali come la poltrona «Sanluca», il divano «Malitte» o la poltrona «Sacco» fortemente voluti da Dino Gavina che Breuer definì «il più emotivo e impulsivo di tutti i costruttori di mobili del mondo».

Ferrara

**Palazzo dei Diamanti
Chardin, il pittore del silenzio**

Jean-Baptiste-Siméon Chardin (1699-1779) è il pittore che nel Secolo dei Lumi ha più di ogni altro saputo elevare a protagonisti della scena oggetti quotidiani, ambienti domestici e le figure umane, dai rampolli della borghesia (celebre la sua *Bambina che gioca con il volano*) alla servitù, immortalati nella vita di tutti i giorni e «trasformati» da un uso sapiente

della luce e del «sentimento». L'esposizione delinea così il percorso dell'erede di Vermeer proprio in quella sua intenzione di privilegiare i soggetti umili, ma che ha saputo diventare anche un punto di riferimento per artisti quali Cézanne, Matisse, Braque e Morandi.

Firenze

**Museo del Bargello
I grandi bronzi del Battistero**

È la prima mostra che viene dedicata a Giovan Francesco Rustici, scultore nato nel 1475 a Firenze, cresciuto sotto la protezione di Lorenzo il Magnifico, erede della lezione delle botteghe di Andrea del Verrocchio e Benedetto da Maiano. Vicino a Leonardo, di cui fu allievo e collaboratore, Giovan Francesco fu anche amico di Andrea del Sarto, Jacopo Sansovino, Domenico Puligo e Baccio Bandinelli. Nucleo della mostra è il capolavoro del Rustici, la «Predica del Battista», gruppo scultoreo di tre grandiose figure in bronzo alla cui progettazione e realizzazione partecipò Leonardo da Vinci e che fu collocato sopra la Porta Nord del Battistero fiorentino nel 1511. L'opera torna adesso dopo un lungo restauro e si ritroverà accanto alle opere del Rustici già conservate al Bargello.

Roma

**Galleria Borghese
Cranach, l'altro Rinascimento**

Oltre 45 le opere in mostra, alcune praticamente per la prima volta fuori della loro sede con l'idea di approfondire il rapporto fra l'opera di Lucas Cranach il Vecchio e l'arte rinascimentale italiana (dal Perugino a Palma il Vecchio). Questa la mostra nella ritrovata Galleria Borghese, una mostra che nasce dalla considerazione che nella storia dell'arte, Cranach è forse più noto come amico e partigiano di Lutero, con il quale ha gettato le basi dell'iconologia protestante, che come rinnovatore. Ma Cranach, nel suo atelier di Wittenberg, ha introdotto nella pittura tedesca anche una nuova *imagerie* del nudo, dell'erotico, nonché una ritrattistica che i critici definiscono «particolarmente incisiva ed innovativa».

Napoli

Museo archeologico nazionale

Gli itinerari
della cultura

La pittura pompeiana

Pompei è in questi giorni al centro di polemiche sulla manutenzione dei suoi scavi, ma il Museo archeologico offre una pausa di riflessione «virtuosa» per mostrare una collezione unica al mondo, riaperta da poco tempo: circa 400 opere che documentano la pittura di età romana, nella sua evoluzione e varietà, dal II al IV stile. Dalle più sobrie pitture a incrostazione alle megalografie di Boscoreale in cui principi, filosofi e personificazioni si stagliano su un rosso pompeiano, dalle architetture illusionistiche per incantare l'élite, fino ai più raffinati arabeschi dall'accattivante leggerezza e popolati di satiri e di ballerine sospese nell'aria. Ma l'esposizione di questi affreschi può poi produrre un «effetto secondario» molto positivo: la visita ad altri tesori del Museo come le statue della Villa dei Papiri.

Londra

Tate Modern
Gauguin: maker of myth

A Londra hanno atteso oltre mezzo secolo per tornare a dedicare a Paul Gauguin (1848-1903) una grande esposizione. Quella della Tate Modern lo propone stavolta nelle vesti di «creatore del mito» attraverso oltre cento opere provenienti da collezioni pubbliche e private di tutto il mondo. Ci sono, certo, le sue donne misteriose e i suoi paesaggi intriganti, ma l'artista appare soprattutto come un vero e proprio pioniere del modernismo; non solo un romantico artista bohemien dalla «personalità incombente», ma un mago che ha saputo affascinare il pubblico con le sue immagini che «dietro la tela» celavano spesso radici lontane fatte appunto di «miti e favole», che lo stesso Gauguin sembrava voler scoprire insieme al suo spettatore.

Parigi

Museo d'arte moderna
Basquiat

Per il cinquantesimo anniversario di Basquiat, 1960-1988, arriva a Parigi (dopo Basilea) una mostra composta da un centinaio di opere importanti (dipinti, disegni, oggetti) provenienti da numerosi musei e collezioni private di americani ed europei: tutto per ricostruire il percorso dell'artista amato da Warhol. I dipinti di Jean-Michel Basquiat erano caratterizzati da immagini rozze, infantili, che facevano riferimento alla Art Brut di Jean Dubuffet (con le parole inserite come parte integrante, ma anche come sfondo, cancellate, a volte solo per attrarre l'attenzione dello spettatore). Basquiat ovvero il James Dean dell'arte moderna, il ribelle che è riuscito a scalare il paradiso alla velocità della luce e a scomparire in un tempo ancora minore.

Basilea

Fondazione Beyeler
Vienna 1900

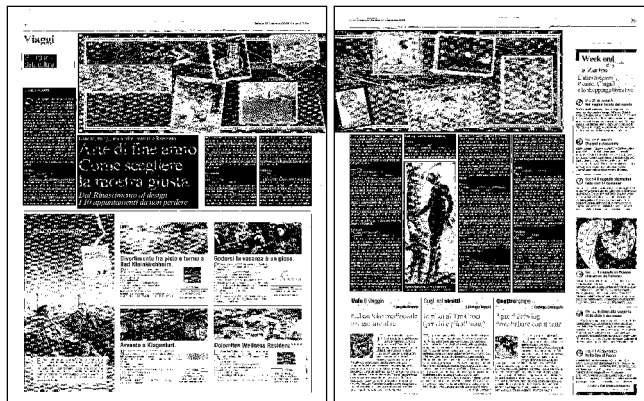
Il modernismo viennese per la prima volta alla Fondazione Beyeler in una gran-

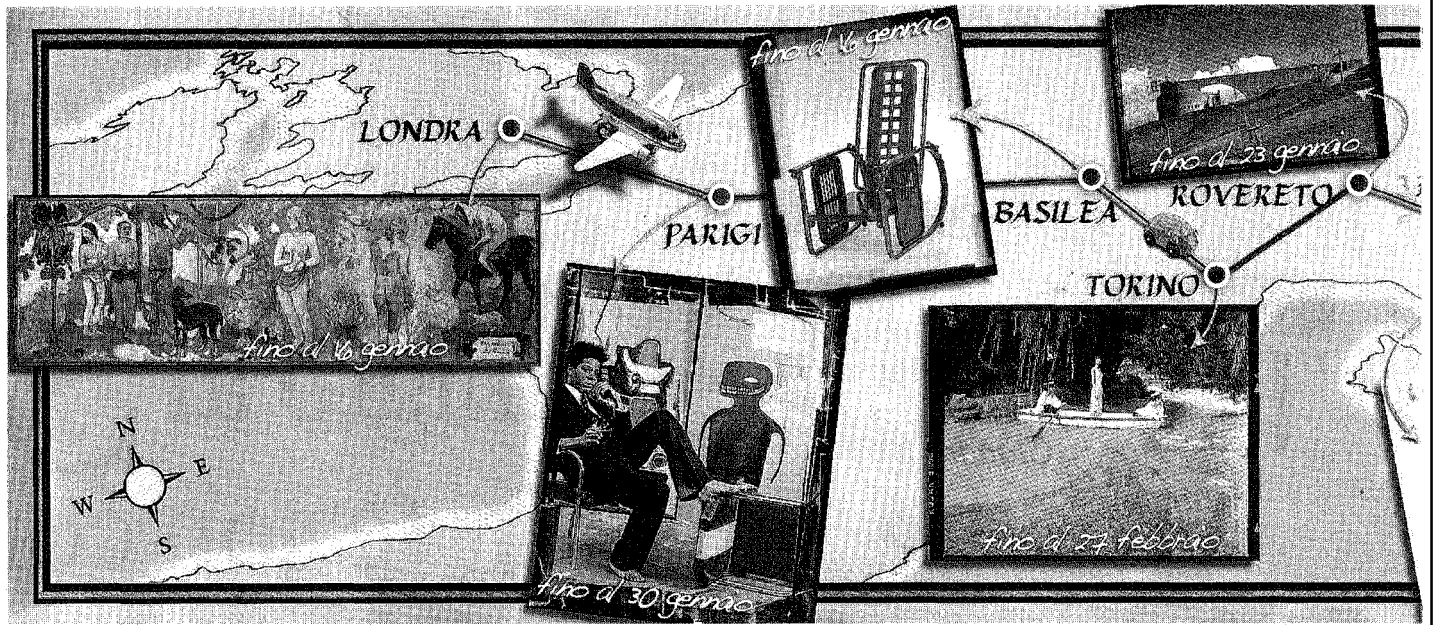
de mostra che raccoglie oltre 300 tra dipinti, disegni e manufatti d'arte applicata (le poltrone di Hoffmann o gli oggetti di Mosser) realizzati dai maggiori esponenti culturali della capitale asburgica a cavallo tra XIX e XX secolo. Ma sebbene il fulcro dell'esposizione sia comunque costituito dai celebri ritratti e paesaggi di Klimt, dalle opere di Schiele e dai loro leggendari disegni erotici, quello che conquista è qui la rappresentazione di un'arte davvero totale, di una Vienna vista come il luogo di una sperimentazione eccellente (spesso giocata tra scandali e «secessioni»), che avrebbe anticipato molto della nostra modernità.

© RIPRODUZIONE RISTAMPATA



Rinascimento Lucas Cranach il Vecchio, «Venere e Amore», 1530





Investimenti

Beni rifugio
Il bilancio, gli appuntamenti

Incanti Dopo i successi di New York, tocca al mercato italiano

Arte Milano prepara la carica dei 1.400

Tanti sono i lotti messi in asta. Il Moma vende un Campigli. Poi Balla, Boccioni, Depero, de Chirico

DI PAOLO MANAZZA

Dopo l'abbuffata newyorchese (1,3 miliardi di dollari in quindici giorni di aste), vedremo se anche in Italia il mercato dell'arte mostra così evidenti segni di ripresa.

I successi

Nonostante i lunghi giorni di pioggia, i risultati archiviati la scorsa settimana sembrano tendere verso un moderato ottimismo. Da Sotheby's a Milano la vendita di Old Master ha totalizzato 3 milioni di euro (2,1 nel 2009). La percentuale di venduto (60%) sottolinea l'esistenza di un mercato ancora selettivo, che però di fronte a capolavori rompe gli indugi. Com'è accaduto per la settecentesca veduta di Istanbul di Francesco Battaglioli. Partita da 20 mila è stata aggiudicata a 396.750. Una tela del caravaggesco milanese Giuseppe Vermiglio (stimata 80/120 mila) è arrivata a 240.750 mila.

Stupefacente i risultati dell'asta Sotheby's a Ginevra di gioielleria (105 milioni di dollari, il più alto di sempre per questo settore), con un dia-

mante rosa di 25 carati volato a oltre 46 milioni di dollari. La forte attenzione sui beni rifugio è testimoniata anche dall'ottimo esito dell'asta genovese di Wannenes, dove un diamante di 7,83 carati stimato 280/320 mila euro è stato acquistato per 418.200 da un americano.

La fiera milanese del **Mint**, chiusasi ieri nei giardini Indro Montanelli di Via Palestro, ha avuto successo di pubblico. Vendute subito una scultura di Wildt (Galleria Balzaretto) e alcuni contemporanei italiani (Poggiali e Forconi). Forte interesse per l'arte italiana del dopoguerra, in particolare Castellani, e nell'antico per le vedute di Marieschi e Vanvitelli. A Milano, da Porro, Carla Accardi ha realizzato 70.680. I quattro affreschi di Vincenzo Agnetti, stimati 30 mila hanno raddoppiato (62.000). Un Nigro del '53 partito da 8 mila ha fatto 40.920. E Pignatelli ha raddoppiato la stima (32.240).

Ma ora è in arrivo la settimana cruciale. Quella che offrirà una visione precisa del mercato italiano. Tra Christie's, Sotheby's (a Milano il 23, 24 e 25 novembre) e Far-

setti (a Prato il 26 e 27) sono 1.400 le opere che verranno esitate.

Il catalogo Christie's presenta una selezione di lavori del primo e secondo Futurismo (da Balla a Dottori, Marasco, Prampolini, Di Bosso, Depero o Fillia). Diverse opere informali di Santomaso, Corpora, Turcato, Scanavino, Vedova, Birolli. Alcuni de Chirico, tra cui un olio del '27 con due gladiatori («Nell'arena» stima 200-300 mila). Tra i contemporanei un classico specchio di Pistoletto del '78 («Ragazza con vestito a pallini», 140-180 mila). Tra i moderni una tela del '38 di Campigli messa in vendita addirittura dal Museum of Modern Art di New York (300-400 mila).

Sotheby's parte con due Savinio, uno del '29 («Le troisième jour», 380-480 mila) e l'altro del '30 («Attente d'Egée», 300-400 mila). Subito dopo una «Natura morta» morandiana del '54 (450-650 mila). Un Boccioni del 1906 («Ritratto dell'avvocato Zironde», 550-650 mila). Belli i due Tancredi astratti del '57 (150-200 mila) e del '59 (120-180 mila) e il grande Afro del '62 («Pic-

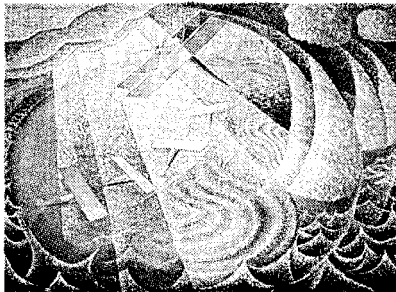
cola estate», 400-500 mila). Da seguire un Marca-Relli del '77 (28-35 mila) e uno Scarpitta dell'89 (60-80 mila). Oltre ai vari Fontana, Burri, Bonalumi, Castellani, Pomodoro e Melotti.

Imperdibile il week-end alla Farsetti con 940 lotti tra moderni e contemporanei. Tra i primi alcuni disegni e gouache di Picasso, un bellissimo olio di Balla del 1907 (150-240 mila). Un Rosai futurista del '18 («Scrittore a macchina», 130-170 mila). Tante incisioni di Morandi. Diversi Burri, Fontana, Carrà, De Pisis, Casorati, de Chirico, Sironi, Soffici e Campigli. Tra i contemporanei molti i lavori interessanti di Dorazio, Alviani, Novelli, Accardi, Francis, Schnabel, Mathieu, Riopelle, Schifano e Warhol.

Infine giovedì a Vienna da Dorotheum ci sarà un'asta con stime interessanti. Sulla cover del catalogo campeggia un grande Bonalumi arancione del '68 offerto a 100-150 mila euro. Insomma sarà veramente una settimana clou. In grado di offrire responsi sulle tendenze e sul mercato da questa parte dell'oceano.

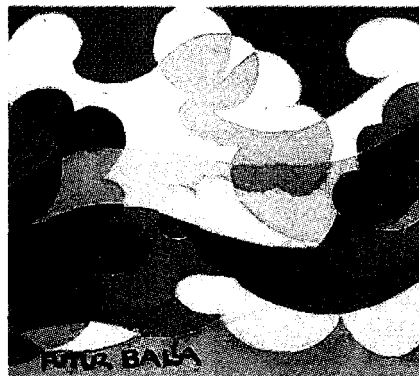


In mostra «Homme à la tranche de pastèque» di Pablo Picasso. Sotto «Aerei-vele-lago» di Gerardo Dottori



Maestri «Paesaggio», un'opera di Giacomo Balla. Nel calendario «Quattro donne» di Massimo Campigli

Il test



Il calendario

22 lunedì

- * **Babuino** — Roma. Arte moderna e contemporanea. Arti decorative del XX secolo (anche 23 e 24)
- * **Dorotheum** — Vienna. Argenti. Gioielli (anche 24)
- * **Sant'Agostino** — Torino. Dipinti moderni e contemporanei

23 martedì

- * **Bloomsbury** — Roma. Dipinti e disegni antichi
- * **Christie's** — Londra. Libri stampati e manoscritti
- * **Christie's** — Milano. Arte moderna e contemporanea
- * **Christie's** — New York. Arti decorative europee
- * **Dorotheum** — Vienna. Design
- * **Il Ponte** — Milano. Arredi e dipinti antichi del XIX e XX secolo. Collezionismo. Gioielli e orologi (anche il 24, 25, 26)
- * **Pandolfini** — Firenze. Argenti, gioielli e orologi
- * **Porro & C.** — Milano. Dipinti antichi e XIX secolo
- * **Sotheby's** — Londra. Sculture europee del XIX e XX secolo. Dipinti europei del XIX secolo

24 mercoledì

- * **Bloomsbury** — Londra. Libri e manoscritti
- * **Bloomsbury** — Roma. Gioielli, argenti e orologi
- * **Christie's** — Milano. Arte moderna e contemporanea
- * **Christie's** — Milano. Dipinti antichi
- * **Dorotheum** — Vienna. Arte moderna
- * **Pandolfini** — Firenze. Arredi, mobili antichi ed oggetti d'arte

- * **Poleschi** — Milano. Arte moderna e contemporanea (anche 25)

- * **Sotheby's** — Parigi. Design & arti decorative del XX secolo

- * **Sotheby's** — Parigi. Libri e manoscritti

- * **Sotheby's** — Milano. Arte moderna e contemporanea

- * **Bloomsbury** — Roma.

- Arte del XIX secolo, moderna e contemporanea

- * **Christie's** — Milano. Gioielli

- * **Dorotheum** — Vienna. Jugendstil e arte applicata del XX secolo. Arte contemporanea

- * **Pandolfini** — Firenze. Dipinti, disegni e sculture dei secoli XIX - XX

- * **Sotheby's** — Milano. Arte moderna, contemporanea

26 venerdì

- * **Christie's** — Londra. Fotografie

- * **Christie's** — Parigi. Arti decorative del XX secolo e design. Fotografie

- * **Dorotheum** — Vienna. Orologi

- * **Farsettiarte** — Prato. Dipinti, disegni, sculture e grafica. Arte contemporanea

27 sabato

- * **Christie's** — Hong Kong. Arte contemporanea asiatica e cinese del XX secolo (anche il 28)

- * **Dorotheum** — Praga. Arte e antiquariato

- * **Farsettiarte** — Prato. Dipinti, disegni, sculture e grafica. Arte contemporanea. Arte moderna

- * **Meeting Art** — Vercelli. Orologi moderni e d'epoca (anche il 28)



Flash

Mint, buona la quinta

I giardini "Indro Montanelli" di Milano ospitano anche quest'anno dal 18 al 21 novembre la quinta edizione di **Mint** (mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea) patrocinata dalla Regione Lombardia e dal Comune di Milano. La manifestazione è promossa dalla Fondazione Mint presieduta da Marco Voena e organizzata da Roberto Casiraghi, Direttore di **Mint**. **Mint 2010**, aperta sino al 21 novembre con il nuovo orario dalle 12 alle 22, è ospitata in una moderna candida tensostruttura, immersa nel verde, e al suo interno gli spazi degli Espositori sono pensati come ambienti personalizzati dallo stile delle singole Gallerie e dalle caratteristiche delle opere esposte e quindi diversi per dimensioni, colori e allestimento. La lounge/bar è presente sia come spazio per la ristorazione che per gli incontri del programma collaterale. Il motivo dominante di questa edizione è *Mintemptation* e l'allestimento gioca sul simbolo della mela rossa, frutto proibito evocante sensualità e trasgressione, che contrassegna anche l'immagine guida della mostra. Il dialogo tra passato e presente attraverso le opere — dipinti, sculture, mobili, porcellane, argenti, gioielli, stampe, tappeti, libri, vetri, tessuti, design, fotografie — presentate da 50 Gallerie italiane ed estere rappresenta la filosofia di **Mint**. Oggi i confini fra le diverse discipline e pratiche

artistiche sono più flessibili: sempre più spesso grandi antiquari propongono confronti fra capolavori del passato e creazioni d'arte moderna, influenti galleristi del contemporaneo lavorano con designer che, al pari degli artisti, propongono pezzi unici o in serie limitata.



KERMESSE

La V edizione di **Mint** a Milano

Da giovedì a domenica si svolge a Milano la quinta edizione di **Mint** mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea diretta da Roberto Casiraghi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Al via l'esposizione d'arte antica

MF-Milano Finanza

Speciale sul **Mint**

Escce domani in edicola con *MF-Milano Finanza*, a Milano, un supplemento speciale di 40 pagine dedicato a Milano international antiques and modern art fair (**Mint**). La mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea patrocinata dalla regione Lombardia e dal comune di Milano, realizzata in collaborazione con **Massimiliano Finazzer Flory** (assessore alla cultura comune di Milano) e **Maurizio Cadeo** (assessore all'arredo, decoro urbano e verde comune di Milano), che apre i battenti con la vernice di domani sera ai Giardini Indro Montanelli.

Il numero speciale di *MF-Milano Finanza* (edito da Class Editori, che partecipa al capitale di questo giornale) è dedicato al tema del crossing, ovvero il Dna del millennio, punto di incontro delle direzioni di una generazione anticipata e concepita da Andy Warhol, che ha fatto vivere insieme grafica, pittura, musica, cinema e editoria, e funge da vero e proprio catalogo ufficiale della manifestazione, promossa dalla Fondazione **Mint** presieduta dal gallerista **Marco Voena** (Robilant+Voena) e orga-

nizzata da **Roberto Casiraghi**, direttore di **Mint**. All'interno dello speciale, oltre a una guida alle esposizioni degli oltre 30 espositori che animeranno la mostra d'arte che si terrà dal 18 al 21 di novembre presso i Giardini Indro Montanelli, una serie di interviste esclusive con personaggi quali **Tony Shafrazi**, gallerista leggendario della scena newyorkese, e l'intervista al maestro della photo-art **David LaChapelle**. Inoltre spazio al premio Terna e all'innovativa applicazione progettata per l'iPad e iPhone, Art in Touch, che la società mette gratuitamente a disposizione su Apple Store, e che consente di realizzare veri tour virtuali.

Class Editori organizza al **Mint** una serie di incontri, nelle serate del 18 e del 19 novembre, i **Mint** Talks, cui parteciperanno esperti di diverse discipline che si confronteranno sul tema *Quale lingua parla l'Arte oggi?* Inoltre, in collaborazione con Radio Classica, la casa editrice organizza un concerto ogni sera, i **Mint** Live, con alcuni dei principali protagonisti della musica classica e jazz italiana.

—© Riproduzione riservata—



BMW Serie 5 Touring

Il talento per i piaceri della vita

In giro per l'Europa, tra fiere e artisti. Per amore dell'arte.

La passione per l'arte contemporanea nasce soprattutto dalla curiosità verso espressioni artistiche non convenzionali. Dipinti e sculture ma anche video, foto, installazioni, performance seguono l'evoluzione di un mondo parallelo, dove la ricerca di identità si materializza in forme e concetti sorprendenti. Come tutte le avanguardie, anche quelle artistiche trovano un loro habitat naturale nelle città culturalmente più ricettive, dove una tradizione radicata offre una base solida alle spinte più innovative. Quattro gli appuntamenti che caratterizzano altrettante metropoli europee in questa fine d'anno: due hanno già avuto il tributo dell'entusiasmo e della partecipazione di migliaia di appassionati; gli altri ancora in calendario offrono l'occasione per un'immersione di grande respiro non solo



In alto Lucio Fontana, *Concetto spaziale: Attesa*, MINT; a sinistra pubblico alla mostra fotografica *Paris Photo*; sotto Christine Borland, *The Velocity of Drops* Stainwell - *Running, Falling and Rising*, 1995, Paris Photo.



Avvicina il tuo smartphone al QR code qui sopra e scopri la nuova BMW Serie 5 Touring.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Informazione Pubblicitaria

nell'arte contemporanea ma anche nel modo di viverla e proporla. Dal 29 ottobre all'1 novembre scorso, Colonia, ha ospitato Art.Fair 21, "fiera sull'arte del 21esimo secolo". L'edizione 2010, per la prima volta presso la Staatenhaus am Rheinpark, splendida costruzione degli Anni '20, ha dato grande spazio ai giovani con artisti nati dopo il 1960 e un focus su quelli del decennio 1970-1980. Diversa impostazione a Torino, dove Artissima 17, la mostra mercato che ha animato l'Oval del Lingotto dal 5 al 7 novembre, ha puntato soprattutto su gallerie di altissimo livello, per fama e per qualità degli artisti rappresentati, anche se con una sezione dedicata ai talenti emergenti di ultima generazione. Tra le iniziative più interessanti "Ascolta chi scrive", visite alla fiera guidate da parte di critici e giornalisti. Sono sull'asse Italia-Francia i prossimi due, imperdibili eventi in calendario. Partendo da Milano, per la quinta edizione di **MINT**, una curiosa iniziativa che ha come location una tensostruttura immersa nel verde dei giardini di via Palestro, a due passi dal PAC, il Padiglione di Arte Contemporanea. Dal 18 al 21 novembre, la manifestazione milanese ospita un curioso mix di gallerie d'arte moderna e antiquariato, in spazi pensati come ambienti personalizzati e in una dimensione che porta al dialogo tra passato e presente, tra arte moderna e classica. E' poi la volta di Parigi per Paris Photo, ospitata sotto la lucente piramide del Louvre sempre dal 18 al 21 novembre: 3.000 mq per 117 espositori, tra gallerie, case editrici e giornali, a rappresentare oltre 800 artisti internazionali e le loro straordinarie fotografie. Una vera e propria festa dell'immagine, in una delle più affascinanti e multietniche città del mondo.

Il piacere nella sua forma dinamica.



Andar per fiere in giro per l'Europa merita un trattamento da prima classe. Come quello offerto dalla nuova BMW Serie 5 Touring: con i suoi interni raffinati e spaziosi, progettati all'insegna di un'eleganza minimale e della massima ergonomia; con una dinamica di guida senza pari, che coniuga le caratteristiche di una comoda berlina con la dinamicità di un'auto sportiva. Il comfort offerto dai motori a quattro e sei cilindri si esprime in valori di coppia eccezionali, che consentono riprese efficaci anche dai bassi regimi, e in una silenziosità di marcia garantita dalla linea aerodinamica e dalla qualità dei materiali.



JIM DOW, Dairy Queen at Night, 1968, Paris Photo.

Atmosfere "very cool".

Hotel come musei, preziose camere da letto. Quando dormire è un'arte.

Quando è l'arte a guidarci, anche il riposo si adegua alle esigenze dell'anima, magari in un art o design hotel. Come ci si aspetta da Milano, che ne è la capitale, è il design, oltre alla particolare attenzione riservata all'illuminazione, a caratterizzare i raffinati ambienti dell'Enterprise Hotel, in corso Sempione 91. Centralissimo, in corso Matteotti 4-6, il Boscolo Hotel Exedra è l'essenza stessa del design, espresso nella sua forma più spettacolare e glamour. A Parigi, la mirabolante vista che si gode dalla sua terrazza vale da sola la scelta dell'Hotel De Sers (41, av. Pierre 1er de Serbie). In più: giardino d'inverno, galleria di ritratti, eleganza minimalista. Per godere del piacere di vivere la città anche stando nella propria camera, l'Hotel Secret de Paris (2, rue de Parme) ne mette a disposizione 29, ognuna delle quali avvolge l'ospite con atmosfere che vanno, ad esempio, dal Musée d'Orsay al Moulin Rouge.

OFFERTE NOVEMBRE

BMW Italia

www.bmw.it



Piacere di guidare

MOSTRE MERCATO ITALIANE

PALERMO	MILANO	MODENA	BRESCIA
<p>BIENNALE PALERMO ANTIQUARIA</p> <p>Si svolge dal 13 al 21 novembre 2010 presso Complesso S. Erasmo (ex deposito locomotive).</p> <p><i>Organizzata da Ferla & Ferla, tel.(091) 6090662 (339) 6251359.</i></p>	<p>MINT MILANO INTERNATIONAL ANTIQUES AND MODERN ART FAIR</p> <p>Si svolge dal 18 al 21 novembre 2010 presso Giardini Palestro.</p> <p><i>Organizzata da Revolution, tel.(011) 546284.</i></p>	<p>7.8. NOVECENTO GRAN MERCATO DELL'ANTICO</p> <p>Si svolge dal 19 al 21 novembre 2010 presso Quartiere Fieristico.</p> <p><i>Organizzata da Studio Lobo, tel.(0522) 631042. Commercianti: 18 novembre.</i></p>	<p>BRIXIANTIQUARIA XXIII MOSTRA NAZIONALE D'ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dal 20 al 28 novembre 2010 presso Brixia Expo via Caprera.</p> <p><i>Organizzata da Fiera di Brescia, tel.(030) 3463490.</i></p>
FOSSANO	PARMA	ERCOLANO	MORCIANO DI ROMAGNA
<p>(Cuneo)</p> <p>DEBALLAGE DI ANTICHITÀ</p> <p>Si svolge il 22 novembre, 13 dicembre 2010 e 24 gennaio, 21 febbraio e 21 marzo 2011 presso Città Antiquaria.</p> <p><i>Organizzata da Valentine Group, tel.(0172) 656269 / (334) 3959052.</i></p>	<p>TAM TAM GRAN DEBALLAGE A L'ITALIENNE</p> <p>Si svolge il 25 novembre 2010 presso Quartiere Fieristico.</p> <p><i>Organizzata da Fiera di Parma, tel.(0521) 9961.</i></p>	<p>(Napoli)</p> <p>V ERCOLANO ANTIQUARIA</p> <p>Si svolge dal 26 al 28 novembre 2010 presso Polo Espositivo Vesuvio Expo, Complesso Zeno.</p> <p><i>Organizzata da Minerva Eventi, tel.(331) 3072924 / (338) 2373481 (339) 7765530.</i></p>	<p>(Rimini)</p> <p>MORCIANANTICO MOSTRA MERCATO DI ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dal 26 al 28 novembre 2010 presso Padiglione Fieristico.</p> <p><i>Organizzata da Blu Nautilus, tel.(0541) 53294. Orario: tutti i giorni 10/19.</i></p>

VICENZA**VICENZANTIQUARIA
MOSTRA MERCATO
DI ANTIQUARIATO**

Si svolge
dal 4 al 12 dicembre 2010
presso Fiera di Vicenza.

Organizzata da
Fiera di Vicenza,
tel.(0444) 969962.

MONTALETTO DI CERVIA

(Ravenna)

**RIVIERA ANTIQUARIA
MOSTRA MERCATO DI
ANTICHITÀ,
MODERNARIATO
E COLLEZIONISMO**

Si svolge
dal 5 all'8 dicembre 2010
presso Centro Congressi
Le Saline.

Organizzata da Progetto Eventi,
tel.(0544) 995596 / (340) 3610780.

MONTALETTO DI CERVIA

(Ravenna)

RIVIERA DEBALLAGE

Si svolge
il 6 dicembre 2010,
30 gennaio e 7 febbraio 2011
presso Centro Congressi
Le Saline.

Organizzata da
Progetto Eventi,
tel.(0544) 995596 / (340) 3610780.
Orario: dalle ore 10 alle 13.

CATANIA**CATANIA ANTIQUARIA**

Si svolge
dal 10 al 12 dicembre 2010
presso Sheraton Hotel,
Via Antonello da Messina,
Aci Castello.

Organizzata da
Città di Sicilia, tel.(0942) 47618
(348) 7293437 / (339) 8744526.

MILANO**BROCANTAGE
LA FIERA DELL'ANTICO**

Si svolge
dal 10 al 12 dicembre 2010
presso Parco Esposizioni
Novegro (Aeroporto Linate).

Organizzata da
Comis Lombardia,
tel.(02) 7562711
durante la Fiera tel.(02) 7560288.
Orario: dalle ore 10 alle 19.

AREZZO**AREZZO
COLLEZIONA**

Si svolge
l'11 e 12 dicembre 2010
presso Arezzo Fiere.

Organizzata da
Exposition Service,
tel.(0545) 27548 / (348) 9030832
(393) 9375891.

BERGAMO**BERGAMOANTIQUARIA
MOSTRA MERCATO DI
ALTO ANTIQUARIATO**

Si svolge
dal 22 al 30 gennaio 2011
presso Fiera di Bergamo.

Organizzata da
Sergio Radici, tel.(347) 2556084
(035) 4592597.

GENOVA**ANTIQUA
MOSTRA MERCATO
D'ARTE ANTICA**

Si svolge
dal 29 gennaio
al 6 febbraio 2011
presso Fiera di Genova.

Organizzata da
Symposium, tel.(010) 5451794.
Orari: feriali 14/20;
festivi e prefestivi 10/20.

REGGIO EMILIA**CAMBI & SCAMBI**

Si svolge
il 4 e 5 dicembre 2010
presso Fiera di Reggio Emilia.

*Organizzata da
Exposition Service,
tel.(0545) 27548 / (348) 9030832
(393) 9375891.*

GODEGA DI S.URBANO

(Treviso)

**ANTIQUARIATO
IN FIERA**

Si svolge
dal 4 all'8 dicembre 2010
presso Ente Fieristico.

*Organizzata da
PM Eventi,
tel.(0438) 73600 / (349) 5324501.
Orario: tutti i giorni 10/19,30.*

SILVI MARINA

(Teramo)

**26° SALONE DI
COLLEZIONISMO,
MODERNARIATO E
ANTIQUARIATO**

Si svolge
dal 4 al 12 dicembre 2010
presso Fiera di Silvi Marina.

*Organizzata da
Universo, tel.(085) 93581.*

MILANO**BROCANTAGE
LA FIERA DELL'ANTICO**

Si svolge
dal 21 al 23 gennaio 2011
presso Parco Esposizioni
Noviglio (Aeroporto Linate).

*Organizzata da
Comis Lombardia,
tel.(02) 7562711
durante la Fiera tel.(02) 7560288.
Orario: dalle ore 10 alle 19.*

PARMA**EMPORIUM
11° RADUNO INVERNALE
D'ANTIQUARIATO E
MODERNARIATO**

Si svolge
il 15 e 16 gennaio 2011
presso Quartiere Fieristico.

*Organizzata da
Fiere di Parma, tel.(0521) 9961.*

PORDENONE**PORDENONE ANTIQUARIA
2ª MOSTRA MERCATO
NAZIONALE
DELL'ANTIQUARIATO**

Si svolge
dal 15 al 23 gennaio 2011
presso Fiera di Pordenone.

*Organizzata da
Eventi Italia, tel.(335) 6293270.
Orari: lun.-ven. 15/20
sabato e domenica 10/20.*

FOGGIA**5ª MOSTRA MERCATO
DELL'ANTIQUARIATO
E DEL COLLEZIONISMO**

Si svolge
dal 20 al 23 gennaio 2011
presso Fiera di Foggia.

*Organizzata da
Franco Merafina Organizzazione,
tel.(330) 791461 / (333) 5965987.*

MONTICHIARI	FORLÌ	MILANO	MODENA
<p>(Brescia)</p> <p>SAMARCANDA 24ª MOSTRA MERCATO DI ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dal 29 gennaio al 6 febbraio 2011 presso Centro Fiera, via Brescia.</p> <p><i>Organizzata da</i> Centro Fiera, tel.(030) 961148.</p>	<p>BABILONIA & BABILONIA GRAN BAZAR ANTIQUARIATO, MODERNARIATO E COLLEZIONISMO</p> <p>Si svolge dall'11 al 13 febbraio 2011 presso Fiera di Forlì.</p> <p><i>Organizzata da</i> Fiera di Forlì, tel.(0543) 793511. Orario: feriali 10/20; festivi 10/19.</p>	<p>BROCANTAGE LA FIERA DELL'ANTICO</p> <p>Si svolge dall'11 al 13 febbraio 2011 presso Parco Esposizioni Novogro (Aeroporto Linate).</p> <p><i>Organizzata da</i> Comis Lombardia, tel.(02) 7562711 durante la Fiera tel.(02) 7560288. Orario: dalle ore 10 alle 19.</p>	<p>MODENANTIQUARIA XXV MOSTRA MERCATO D'ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dal 12 al 20 febbraio 2011 presso Modena Fiere.</p> <p><i>Organizzata da</i> Studio Lobo, tel.(0522) 631042. Orari: feriali 15/20; venerdì 15/23,30; sabato e domenica 10,30/20.</p>
PARMA	PRAROLO	PADOVA	MILANO
<p>(Vercelli)</p> <p>MERCANTEINFIERA PRIMAVERA 17ª MOSTRA MERCATO INTERNAZIONALE DI MODERNARIATO ANTICHITÀ E COLLEZIONISMO</p> <p>Si svolge dal 26 febbraio al 6 marzo 2011 presso Quartiere Fieristico. <i>Organizzata da Fiere di Parma,</i> tel.(0521) 9961.</p>	<p>III GRANDE FIERA DELL'ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dall'11 al 13 marzo 2011 presso La Cittadella del Mastro Artigiano.</p> <p><i>Organizzata da</i> La Cittadella del Mastro Artigiano, tel.(0162) 301067.</p>	<p>ANTIQUARIA PADOVA</p> <p>Si svolge dal 12 al 20 marzo 2011 presso Fiera di Padova.</p> <p><i>Organizzata da</i> Nord Est Fair, tel.(045) 8800305. Orari: ven., sab. e dom. 10/20; lunedì 10/13.</p>	<p>BROCANTAGE LA FIERA DELL'ANTICO</p> <p>Si svolge dal 18 al 20 marzo 2011 presso Parco Esposizioni Novogro (Aeroporto Linate).</p> <p><i>Organizzata da</i> Comis Lombardia, tel.(02) 7562711 durante la Fiera tel.(02) 7560288. Orario: dalle ore 10 alle 19.</p>

Le manifestazioni riportate possono cambiare data; è opportuno, per chi si deve mettere in viaggio, che si cauti con una telefonata all'organizzazione della manifestazione stessa. Noi indichiamo il numero telefonico della fonte alla quale attingiamo la notizia pubblicata. Pur facendo il possibile per essere esatti, non possiamo essere responsabili delle date comunicate o di eventuali errori tipografici.

This information is prepared several days in advance and we advise that any one intending to travel some distance to visit any of the events listed should telephone the organiser some days before hand.

Les manifestations présentées dans notre calendrier nous sont communiquées par les organisateurs. Nous recommandons à nos lecteurs de ne pas effectuer déplacements, sans avoir téléphoné aux organisateurs pour avoir une confirmation. Nous s'engageons d'être le plus exacte possible, mais nous ne pouvons pas être responsable des omissions ou modifications après la parution.

MOSTRE MERCATO ITALIANE

<p>CIVITANOVA MARCHE (Macerata)</p> <p>ANTIQUExPO 2011 3ª MOSTRA MERCATO DELL'ANTIQUARIATO E DEL COLLEZIONISMO</p> <p>Si svolge dal 24 al 27 marzo 2011 presso Ente Fiera.</p> <p><i>Organizzata da</i> <i>Franco Merafina Organizzazione,</i> <i>tel.(330) 791461 / (333) 5965987.</i></p>	<p>MARINA DI CARRARA (Massa Carrara)</p> <p>ANTIQUAMENTE V MOSTRA DELL'ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dal 9 al 14 aprile 2011 presso Carrara Fiere.</p> <p><i>Organizzata da Mondopi,</i> <i>tel.(0585) 855131.</i></p>	<p>MILANO</p> <p>MIFA MILANO INTERNATIONAL FINE ART</p> <p>Si svolge dal 9 al 17 aprile 2011 presso Parco Esposizioni Novogro (Aeroporto Linate).</p> <p><i>Organizzata da Comis</i> <i>c/o Parco Esposizioni Novogro,</i> <i>tel.(02) 7562711.</i></p>
<p>BELGIOIOSO (Pavia)</p> <p>NEXT VINTAGE MODA E ACCESSORI D'EPOCA</p> <p>Si svolge dal 14 al 17 aprile 2011 presso Castello di Belgioioso.</p> <p><i>Organizzata da Ente Fiera dei</i> <i>Castelli di Belgioioso e Sartirana,</i> <i>tel.(0382) 970525.</i></p>	<p>MONTEFIASCONE (Viterbo)</p> <p>XXIX MOSTRA MERCATO DI ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dal 16 al 25 aprile 2011 presso Palazzo Rocca dei Papi.</p> <p><i>Organizzata da Società Serena,</i> <i>tel.(0761) 826031 / (333) 9143344.</i></p>	<p>BUONCONVENTO (Siena)</p> <p>XXIX FIERA ANTIQUARIA COSE DEL PASSATO</p> <p>Si svolge dal 22 al 25 aprile 2011 presso centro storico.</p> <p><i>Organizzata da</i> <i>Comune di Buonconvento,</i> <i>tel.(0577) 809737.</i></p>
<p>ASSISI (Perugia)</p> <p>ASSISI ANTIQUARIATO XXXIX MOSTRA MERCATO NAZIONALE DELL'ANTIQUARIATO</p> <p>Si svolge dal 23 aprile all'1 maggio 2011 presso Umbria Fiere Maschiella, Bastia Umbra.</p> <p><i>Organizzata da Cima srl,</i> <i>tel.(075) 8001311.</i> <i>Orari: feriali 10/13 - 15/20;</i> <i>festivi e prefestivi 10/20.</i></p>	<p>TODI (Perugia)</p> <p>RASSEGNA ANTIQUARIA D'ITALIA</p> <p>Si svolge dal 23 aprile all'1 maggio 2011 presso Palazzo Landi-Corradi.</p> <p><i>Organizzata da</i> <i>Epta srl, tel.(075) 5005577.</i></p>	<p>PIACENZA</p> <p>PIACENZANTICO</p> <p>Si svolge dal 12 al 14 novembre 2010 presso Fiera di Piacenza.</p> <p>RINVIATA A DATA DA DESTINARSI</p> <p><i>Organizzata da</i> <i>Exposition Service,</i> <i>tel.(0545) 27548 / (348) 9030832</i> <i>(393) 9375891.</i></p>

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Antiquariato in Italia

Le date e i luoghi dei Mercati e delle Fiere del calendario qui riportato possono essere suscettibili di variazioni indipendenti dalla nostra volontà.

Consigliamo pertanto i lettori, prima di mettersi in viaggio, di verificare telefonicamente la loro esattezza.

Al fine di dare un'informazione precisa e completa si invitano gli Organizzatori delle manifestazioni a comunicare tempestivamente eventuali variazioni di date.

PIACENZA

"Piacenzantico"

Presso PiacenzaExpo, Quartiere Fieristico
dal 12 al 14 novembre -
RINVIATA A DATA DA DESTINARSI
Info: tel. e fax. 0545/27548, cell. 348/9030832

MODENA

7.8. Novecento. Gran Mercato dell'antico. XX^a Ed.
Presso Modena Fiere, viale Virgilio 70/90. Orari:
giov. 18 (giornata professionale) 8-18. Orari pubblico ven. sab. e dom. 10-20. Ingresso Euro 10
dal 18 al 21 novembre
Info: tel. 0522/631042 - www.7-novecento.it

MILANO

"Mint" Milano International
Antiques and Modern Art Fair
Presso i Giardini Indro Montanelli, via Palestro.
Orari: 12-22. Ingresso Euro 15, rid. 10
dal 18 al 21 novembre
Info: tel. 011/546284 - www.mintexhibition.it

PIEVESTINA DI CESENA - FC

"C'era una volta...antiquariato!"
Si svolge presso la Fiera di Cesena. Orari:
9-19. 250 espositori, ingresso gratuito.
20 e 21 novembre
Info: tel. 0541/53294 - www.blunautilus.it

BRESCIA

Brixiantiquaria. Mostra Nazionale
dell'Antiquariato
Presso la Fiera di Brescia. Orari: sab. e dom.
10-20, feriali 15-20

dal 20 al 28 novembre

Info: tel. 030/3463490 - www.brixiantiquaria.it

FIRENZE

Collezionare a Firenze Artigianarte
Antiquariato, collezionismo, curiosità. Presso il
Teatro Sashall, Lungarno Aldo Moro
20 e 21 novembre
Info: tel. 055/489776, cell. 348/3396638

NOVEGRO - MI

Il Bagagliaio - Mostra Mercato di
oggettistica e piccolo antiquariato
dedicata ai privati
Parco Esposizioni Novogro, vicino all'Aeroporto
Milano-Linate. Orari: 8,30-17,30 (espositori
dalle 7).
21 novembre
Comis, tel. 02/7562711

FERRARA

Il Fè in Fiera. Occasioni,
antiquariato e collezionismo
Presso i padiglioni della Fiera di Ferrara. Orari:
9.30-18.30. Ingresso libero
21 novembre
Info: tel. 0532/200033

GALATINA - LE

Antiquari nel Salento
Presso la Fiera di Galatina. Orari: 10-20.
Ingresso Euro 5
dal 25 al 29 novembre
Info: tel. 0541/968312, cell. 338/5772119

PARMA

TAM TAM - Grand Deballeage
"à l'italienne"
Presso le Fiere di Parma, viale delle Esposizioni,
393/A. Orari: 8-14.30
25 novembre
Info: tel. 0521/996317, antiques@fiereparma.it

MORCIANO DI ROMAGNA - RN

"MorcianAntico" Mostra Mercato
d'Antiquariato
Presso padiglione fieristico, via XXV luglio 121. Orari:
ven. 14.30-18.30, sab. e dom. 10-18.30. Ingresso ven.
ingresso gratuito, sab. e dom. Euro 5, rid. Euro 3
dal 26 al 28 novembre
Info: tel. 0541/53294 - www.fiereantiquariato.it

VENEZIA

Restaura. Salone del Restauro
e dei Beni Culturali
Presso Venezia Terminal Passeggeri. Orari: 9-18.30
dal 2 al 4 dicembre
Info: tel. 041/714066 - www.veneziafiere.it

VICENZA

"VicenzAntiquaria"

Mostra Mercato d'Antiquariato
Presso le Fiere di Vicenza. Orari: sab. e dom.
15-20, feriali 10-20. Ingresso Euro 10, rid. Euro 7
dal 4 al 12 dicembre
Info: tel. 0444/969111

SILVI MARINA - TE

Mostra Mercato dell'Antiquariato
Presso la Fiera Adriatica Palauniverso. Orari:
sab. dom. e merc. 10-19.30, feriali 15.30-19.30.
Ingresso Euro 5
dal 4 al 12 dicembre
Info: tel. 085/9358620

GODEGA DI S. URBANO - TV

Antiquariato in Fiera
Presso la Fiera. Orari: 10-19.30. Ingresso Euro 5
dal 4 all'8 dicembre
Info: Sig. Massimiliano Dionisi, cell.
349/5324501

NOVEGRO - MI

"Deballage Indoor" Antiquariato e brocante
di qualità - Riservato ai commercianti
Parco Esposizioni Novogro, vicino all'Aeroporto
Milano-Linate. Orari: 7-13 (riservato ai
commercianti)
9 dicembre
Comis, tel. 02/7562711

NOVEGRO - MI

"Brocantage Top Antiques" Fiera del
collezionismo, delle curiosità e delle
occasioni di antiquariato
Parco Esposizioni Novogro, vicino all'Aeroporto
Milano-Linate. Orari: 10-19. Ingresso euro 8.
dal 10 al 12 dicembre
Comis, tel. 02/7562711

ACICASTELLO - CT

Catania Antiquaria
Presso lo Sheraton Hotel, via Antonello da Messina.
Orari: ven. 15-21, sab. e dom. 9.30-21. Ingresso Euro 2
dal 10 al 12 dicembre
info: Città di Sicilia, tel. 0942/47618, cell.
348/7293437, 339/98744526

PIEVESTINA DI CESENA - FC

"C'era una volta...antiquariato!"
Si svolge presso la Fiera di Cesena. Orari:
9-19. 250 espositori, ingresso gratuito.
18 e 19 dicembre
Info: tel. 0541/53294 - www.blunautilus.it

MONTALETTO DI CERVIA - RA

Riviera Deballeage
Si svolge presso il Centro Congressi le Saline,
Via dell'Industria, 15. Orario: 10-12.
Ogni 1° lunedì del mese
Per informazioni: tel. 0544/995596,
340/3610780, fax 0547/999516

BOLOGNA

Bologna Antiquariato.

Mostra Mercato, di Antiquariato, Oggettistica, Collezionismo, Hobbistica, Mobili Presso Il PalaNord, Parco Nord, via Stalingrado, 81.

Orari: sab 10-19, dom 9-18

Ogni 4ª domenica del mese e sabato

Info: Tel. e Fax 0545/27548 - Cell. 348/9030832

PIEVESTINA DI CESENA - FC

"C'era una volta...antiquariato!"

Si svolge presso la Fiera di Cesena. Orari: 9-19. 250 espositori, ingresso gratuito.

15 e 16 gennaio 2011

Info: tel. 0541/53294 - www.blunautilus.it

PARMA

Emporium. 11° Raduno Invernale

di antiquariato e modernariato

Presso le Fiere di Parma, viale delle Esposizioni, 393/A. Orari: 8-14.30

15 e 16 gennaio 2011

Info: tel. 0521/9961 - www.fiereparma.it

NOVEGRO - MI

Il Bagagliaio - Mostra Mercato di oggettistica e piccolo antiquariato dedicata ai privati Parco Esposizioni Novogro, vicino all'Aeroporto Milano-Linate. Orari: 8,30-17,30 (espositori dalle 7).

16 gennaio 2011

Comis, tel. 02/7562711

NOVEGRO - MI

"Deballage Indoor" Antiquariato e brocante di qualità - Riservato ai commercianti Parco Esposizioni Novogro, vicino all'Aeroporto Mi-

lano-Linate. Orari: 7-13 (riservato ai commercianti)

20 gennaio 2011

Comis, tel. 02/7562711

FOGGIA

Mostra Mercato dell'Antiquariato e del Collezionismo

Presso la Fiera

dal 20 al 23 gennaio 2011

Info: tel. 330/791461, info@francomarafina.it

FAENZA

"Teri l'altro" Mercatino dell'Antiquariato

Presso Faenza Fiere. Orari: 10-19. Ingresso e parcheggio gratuiti

Ogni seconda domenica del mese

Info: Blu Nautilus, tel. 0541/53294 -

www.fiereantiquariato.it



L'Arte moderna e contemporanea in ITALIA e all'ESTERO

MILANO

"Mint" Milano

International Antiques
and Modern Art Fair

Presso i Giardini Indro Montanelli, via Palestro
dal 18 al 21 novembre
Info: tel. 011/546284 - www.mintexhibition.it

VICENZA

Luxury & Ychts.

Salone del Lusso.

Edizione autunnale

Presso la Fiera di Vicenza
dal 18 al 21 novembre
Info: tel. 0444/305302, 049/8298600 (durante
la manifestazione) - www.luxuryyachts.it

TOKYO

Tokyo Contemporary art.

Fiera di Arte Contemporanea

Presso Toobi Art Forum

dal 19 al 21 novembre
Info: Tel. 03-5645-3244, fax 03-5645-3243
- plus@art-icle.jp -
www.eng.tcaf.jp

SINGAPORE

The Affordable

Art Fair Singapore

Presso F1 Pit Building, No. 1 Republic
Boulevard

dal 19 al 21 novembre

Info: tel. +65 67361430 -
www.affordableartfair.sg

VENEZIA

Biennale

di Architettura

Vari luoghi espositivi

fino al 21 novembre

Info: tel. 041/5218849 -
www.labiennale.org

ISTANBUL

Fiera Internazionale

d'Arte Contemporanea

Presso Istanbul Convention and Exhibition
Center

dal 25 al 28 novembre

Info: tel. +90 212 244 7171 (117), info@
contemporaryistanbul.com

REGGIO EMILIA

"Immagina" Arte in Fiera.

12ª Mostra Mercato

di arte moderna

e contemporanea

Presso il Quartiere Fieristico, via Filangieri,
15. Orari: ven. 16-20, sab. e dom. 10-20, lun.

10-13. Ingresso Euro 10
dal 26 al 29 novembre

Info: tel. 0565/221314,
0522/503511

STRASBURGO

St-art 2010. Fiera Europea d'Arte
Contemporanea

Presso Parc des Expositions. Place Adrien
Zeller, BP 256 R7. Orari: ven. 11-21, sab. e
dom. 11-20, lun. 11-19. Ingresso Euro 12, rid.

Euro 10
dal 26 al 29 novembre

Info: tel. 0033/3/88372121 - www.st-art.fr

**MIAMI BEACH - FLORIDA
- STATI UNITI**

Art Miami

Presso Art Miami Pavillon, Midtown Blvd (NE
1st Avenue) between NE 32nd & NE 31st
Street. Ingresso \$ 15

dal 1° al 5 dicembre

Info: tel. (212)829-0002, ext. 103 - 520-529-
1108 - www.art-miami.com

**MIAMI BEACH - FLORIDA
- STATI UNITI**

Art Basel-Miami Beach

Presso il Miami Beach Convention Centre Hall
D e Hall B

dal 2 al 5 dicembre

Info: tel. 001/305 891 7270 - www.artbaselmia-
mibeach.com - tel 0041/582002020
Fax 0041/582063132

MIAMI

Pulse Miami. Contemporary Art Fair

Presso The Ice Palace, 1400 North Miami
Avenue. Orari: giov. 13-20, ven. sab. e dom.
11-19

dal 2 al 5 dicembre

Info: tel. 212/255/2327 - www.pulse-art.com

GHENT - BELGIO

"Lineart" Fiera Internazionale

d'Arte Moderna e Contemporanea

Presso FlandersExpo. Orari: ven. 11-22, sab. dom.
11-19, lun. 11-22, mart. 11-19. Ingresso Euro 12

dal 3 al 7 dicembre

Info: tel. 0032/9 241 5500, info@lineart.be
- www.lineart.be

BERGAMO

BAF. Bergamo ArteFiera 2011.

Mostra Mercato di Arte Moderna e
Contemporanea

Presso il Quartiere Fieristico. Orari: sab. e dom.
10-20, lun. 10-13. Ingresso Euro 10, rid. Euro 5
dal 14 al 17 gennaio 2011

Info: Media Consulter di Sergio Radici, tel.
035/4592597, cell. 347/2556084

LONDON - GB

London Art Fair. Fiera di Arte

Moderna e Contemporanea

Presso Business Design Centre, 52 Upper
Street, London N1. Orari: merc e giov 11-21,
ven e sab 11-19, dom 11-17.

dal 19 al 23 gennaio 2011

Per informazioni: www.londonartfair.co.uk

LOS ANGELES

"ArtLA" Art Los Angeles. Interna-

tional Contemporary Art Fair

Presso Santa Monica Civic Auditorium

dal 20 al 23 gennaio 2011

Info: tel. 323/9375525 - info@artla.net - www.
artla.net

PALM BEACH

Art Palmbeach

Presso Palm Beach County Convention Center,
650 Okeechobee Boulevard, West Palm Beach,
Florida 33401

dal 21 al 24 gennaio 2011

Info: tel. 239/949/5411, info@ifae.com

BRUXELLES

BRAFA 2011. Antiques & Fine Arts

Presso gli spazi espositivi del Tour & Taxis,
Avenue du Port 86 C/B. Orari: 11-19, mart. 25
e giov. 27 gennaio fino alle 22.30. Ingresso

Euro 10

dal 21 al 30 gennaio 2011

Info: +32 2 5134831 - www.brafa.be

BOLOGNA

"ArteFiera" Fiera Internazionale

d'arte contemporanea

Presso il Quartiere Fieristico. Orari: da ven. a
dom. 11-19, lun. 11-17.

dal 28 al 31 gennaio 2011

Info: Bologna Fiere, tel. 051/282111 - www.
artefiera.bolognafiere.it

PARMA

Salone del Mobile di Parma. 9ª Ed.

Presso le Fiere di Parma

dal 29 gennaio al 6 febbraio 2011

Info: Fiere di Parma, tel. 0521/996284/287
- www.fiereparma.it

MILANO

Affordable Art Fair Milano

Presso Superstudio Più, via Tortona

dal 3 al 6 febbraio 2011

Info: tel. 049/657401 - www.affordableartfair.it

ROTTERDAM - OLANDA

"Art Rotterdam" Fiera

Internazionale d'Arte Contemporanea
Presso il Cruise Terminal Rotterdam, Wilhelmi-

nakade 699.
dal 10 al 13 febbraio 2011
 Info: tel. 0031/302410011 - www.artrotterdam.nl - info@artrotterdam.com

GENOVA
 "Arte Genova" VI^a Edizione
 Mostra Mercato di Arte Moderna e Contemporanea
 Presso il Complesso Fieristico, Piazzale Kennedy. Orari: da ven. a dom. 10-20, lun. 10-13
dall'11 al 14 febbraio 2011
 Info: tel. 049/8800305

CREMONA
 "Arte Cremona" Fiera d'Arte Moderna e Contemporanea
 Presso il Quartiere Fieristico di Cremona.
 Orari: sab. e dom. 10-20, lun. 10-14. Ingresso Euro 8, rid. Euro 5
dal 12 al 14 febbraio 2011
 Info: SGP, tel. 059/643664, info@artecremona.it - www.artecremona.it

MADRID
 "Arco Madrid" Fiera di Arte Contemporanea
 Presso la Fiera di Madrid. Giornate professionali 17 e 18 marzo.
dal 16 al 20 febbraio 2011
 Info: tel. 0034/917223000 - www.ifema.es/web/ferias/arco/default.html

BRUXELLES
 The Affordable Art Fair Bruxelles
 Presso gli spazi espositivi del Tour & Taxis, Avenue du Port 86 C/B
dal 25 al 28 febbraio 2011
 Info: +32 2 5134831 - www.brafa.be

NEW YORK
 The Armory Show. Fiera d'Arte Moderna e Contemporanea

Presso PIERS 92 e 94 New York City, Twelfth Avenue at 55th Street
dal 3 al 6 marzo 2011
 Info: tel. +1 2126456440 - www.thearmoryshow.com

FORLÌ
 "Vernice Arte Fair" Fiera d'Arte Contemporanea. 9^a Edizione
 Presso la Fiera di Forlì. Orari: ven. 16.30-20, sab. e dom. 10-20. Ingresso Euro 5, rid. Euro 3
dal 25 al 27 marzo 2011
 Info: Romagna Fiere, tel. 0543/777420 - www.verniceartfair.it

PARIGI
 "Art Paris" Fiera d'Arte Moderna e Contemporanea
 Presso il Grand Palais, Avenue Winston Churchill. Orari: 11-20, lun. 22 fino alle 18. Ingresso Euro 15, rid. Euro 10
dal 31 marzo al 3 aprile 2011
 Info: 0033/156265235 - www.artparis.fr



Milano

Contemporaneo avvinghiato all'antico

Quasi disorientante la commistione a Mint

MILANO. Dal leone del XII secolo (di Longari, Milano) al triplice video di ARS+F del 2009-2010 (di Peola, Torino) passando per i tappeti (Mirko Cattai, Milano), i gioielli (Scavia, Milano e Monticone, Torino), gli oggetti rari (Elliott Lee, Londra), **Mint 2010** (18-21 novembre) offriva la più grande varietà possibile di «temptations», proprio come prometteva il sottotitolo. «Anche troppa varietà», a detta di alcuni espositori, che lamentavano «lo sbilanciamento sul moderno e contemporaneo di una fiera ormai non più antiquaria, che rischia di disorientare il pubblico». In realtà la formula di **Mint** punta da sempre sull'intreccio tra i due settori, ma per alcuni il «métissage» avrebbe funzionato bene finché le gallerie erano numerose. Quest'anno erano solo una trentina; tutte (come sempre) di eccellente livello. E gli espositori che meglio ne interpretavano lo spirito erano proprio quelli che, come i milanesi Longari, Lampertico, Lodi e ovviamente Robilant+Voena (di **Mint** Marco Voena è ideatore e presidente), mischiavano antico e contemporaneo: da Longari un grande vescovo ligneo del 1350 affiancava felicemente sculture e dipinti, molto apprezzati, di **Ettore Colla**; Matteo Lampertico esibiva un caravaggesco (Mattia Preti giovane?) acceso da un dettaglio rosso, fra due rosse opere di **Fontana** e **Scheggi**, entrambe molto ri-



Un esterno notturno della fiera milanese **Mint**

chiede, al pari della grande (e perfetta) natura morta di **Cristoforo Munari**. Silvano Lodi accostava un telone di **Luca Pignatelli** a una smagliante natura morta di **Christian Berentz** del 1693. E Robilant+Voena aveva costruito intorno a un imponente tondo con farfalle di **Damien Hirst** una «cappella» di fondi oro, uno dei quali (una tavola del XV secolo di **Leonardo da Besozzo**, di cui si conoscono solo dipinti murali) ha suscitato l'interesse della Soprinten-

denza, mentre il grande lavoro postale di **Boetti** era appena passato di mano. Venduti anche due bellissimi dipinti di **De Dominicis** esposti da **Toselli**, Milano, che dell'artista romano, supportato da fedelissimi collezionisti, esibiva più opere. Insieme, lavori di **Merz** e **Paolini** e una preziosa biro di **Boetti**, oggi vera star del mercato, in crescita costante. **Boetti**, ma di grandi dimensioni, con altrettanto grandi **Fontana** e **Castellani**, anche da **Tornabuoni** (Firenze, Venezia, Milano), mentre **Farsetti** (Prato, Cortina, Milano) puntava su storici **De Chirico**, **Savinio** e **Morandi** anni Venti e su **Fontana** e **Afro**, due autori assai ben rappresentati, come **Burri** e **Bonalumi**, anche da **Mazzoleni**, Torino. Di forte suggestione (e abordabili) le sofisticate opere fotografiche del duo **Gioberto Noro** da **Peola**, Torino. Per l'Ottocento, belli e rari il **Bossoli** e il **Morbelli** di **Enrico**, Genova-Milano e il **Pasini** di **Bottegantica**, Bologna, e ultra raffinato lo spazio di

Apolloni, Roma, con disegni dei milanesi **Appiani** e **Ade-mollo** e un grande dipinto di **Hayez**. Per l'Oriente **Ajassa**, Torino, aveva subito venduto una attualissima danzatrice di epoca **Han, II-I secolo a.C.** e per il design del XX secolo, si facevano notare i rari tavoli da parete di **Ico Parisi**, prodotti nel 1951 solo per gli Stati Uniti (**Michela Cattai**, Milano, venduti entrambi), e i pezzi di **Albini**, **Gio Ponti**, **Parisi**, con le ceramiche di **Fontana** e **Melotti**, di **Pegaso**, Milano. Seducenti, come sempre, gli spazi di **Daniela Balzaretto**, Milano, con dipinti e sculture di **Wildt**, e di Scultura italiana-**Mottola**, Milano, con un altro storico **Wildt** e due bellissime sculture di **Arrigo Minerbi**.

□ **Ada Masoero**

© Riproduzione riservata

I piani di Marchionni

È aperta sino al 14 gennaio presso la galleria **Carlo Virgilio di Roma** una mostra con un centinaio di disegni di architettura di **Carlo Marchionni** (1702-86) realizzati intorno alla metà del Settecento e poi raccolti dall'architetto nel 1756 in un album dal titolo «Chiese e cappelle», che per l'occasione è stato scorporato. Tra i progetti di edifici (una quarantina) compare quello finora sconosciuto di riadattamento della **Cappella delle Reliquie nell'antica sagrestia della Basilica di San Pietro**. Tutti gli altri spaccati, scorci d'interno, particolari decorativi si riferiscono a chiese del Lazio o del Centro Italia. L'album verrà restaurato per la ricomposizione al termine della mostra, ed è riprodotto a colori in un catalogo di oltre 200 pagine curato dalla studiosa **Elisabeth Kieven**.



Appena chiusa **Mint** e in attesa di Miart domani apre Step e arrivano altre novità

Arte prêt-à-porter

Quadri e video tra le navi del Museo della Scienza, al vernissage un concerto di Andy

CRISTIANA CAMPANINI

Il calendario degli art addicted milanesi è punteggiato di fiere, vecchie e nuove. A una settimana da **Mint**, incalza Step09 che occupa 1.200 mq al Padiglione aereonavale del Museo della scienza (via Olona 6, ingresso gratuito preregistrandosi a www.step09.com, venerdì 18,30-24, sabato e domenica 12-22). Un'immersione sui generis di arte e musica, con performance dal ponte del transatlantico Biancamano, e opere di 41 gallerie, di cui 12 straniere, allestite tra eliche e polene (con prezzi dai 150 a 65mila euro). Ma non è finita qui. Sembra infatti che la città partecipi dell'entusiasmo globale per le fiere, esseri in mutazione, nuovi brand da inventare, nicchie di mercato da colonizzare.

La strada è battuta da Art Basel, che spinge mostre, dibattiti, film e concerti, per cogliere lo

spirito del tempo e anticipare il mercato. Intorno a questa e ad altri giganti come Art Basel Miami e Frieze a Londra si alza una nuvola di fiere satellite dalle location fantasiose e per tutti i gusti: new media, multipli, design-scultura, foto, ecc. Sono fiere prêt-à-porter, organizzate in network internazionali, che permettono a una galleria di esporre a più fiere, a prezzi agevolati. Una rete che in tempi di crisi fa gola a molte gallerie emergenti. Ora quest'onda lunga lambisce Milano, che da novembre a maggio conta ben cinque fiere. Oltre ai classici, Mint e Miart spuntano le new entry, Mia e Aaf, entrambe al Superstudio Più. Il primo acronimo sta per Milano image art, promessa a maggio dal collezionista Fabio Castelli, con 200 piccole personali di foto e video. Il secondo sta per Affordable art fair, network che in 10 anni ha venduto per 130 milioni di euro. «Proponiamo prezzi calmierati,

da 100 a 5mila euro», spiega il direttore Marco Trevisan. «Abbiamo scelto Milano perché c'è una fascia di persone, 30-45 anni, con disponibilità economiche e interesse per l'arte, che non frequenta gallerie. Si sentono esclusi».

Allo stesso target punta Step09, che stimola il visitatore con un programma di performance, dibattiti e workshop. Dopo un inizio incerto l'anno scorso agli East End Studios, puntato su grandi concerti serali, cambia format e si ripresenta gemellata a Berliner Liste e Green art fair di Pechino. «È vivace, interdisciplinare, nomade», spiega Francesco Gattuso, promotore di Step con Ilaria Centola. «Per le gallerie puntiamo a progetti curatoriali, mentre le performance saranno più intime, dal concerto di Andy per il vernissage a quello di Daniele Furlati, vincitore del premio Morricone e coautore delle musiche de *L'uomo che verrà*, su video di Alessia De Montis».

La selezione delle gallerie, a

tratti discontinua, riserva sorprese, come la neonata milanese Mc2, Uno+uno, Federico Rui e Gloria Maria gallery, con gli assemblage degli scultori del ghetto di Port-au-Prince ad Haiti e il video di Katerina Jebb su Tilda Swinton, oppure le navigate Co2, Pack, con un progetto di Marco Neri, e Magrocca con quarti di bue cuciti come pupazzi di stoffa dell'israeliana Tamar Kostianovsky (borsista al Guggenheim 2010). Mentre la portoghese Hobler presenta i video caledonescopici di Jakub Nepraš, protagonista del Padiglione della Repubblica Ceca alla Expo a Shanghai. Da non perdere la videoinstallazione *Familytree* dell'israeliano Tal Rosner, scelto da Frank Gehry per la nuova sede della New World Symphony Orchestra a Miami, e il *Cristo martire* dello slovacco Tomás Gabzdil Libertiny: sospeso in una tecca, rivestito di pelle a nido d'ape rosso sangue, è tormentato da uno sciame di 40.000 api. E il suo colore cambia nei giorni della fiera.

Il boom delle fiere il modello Basilea conquista i milanesi





LA LOCATION

Uno scorcio del padiglione navale del Museo della Scienza, sede da domani di Step 09

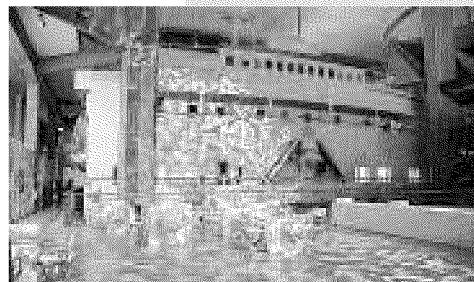
Appuntamenti

STEP 09

Museo della Scienza, via Olona 6, 41 gallerie, orari: domani 18.30-24, sabato e domenica 12-22

AAF

Superstudio Più, via Tortona, dal 3 al 6 febbraio, prima edizione, 62 espositori



www.ecostampa.it



LE OPERE

La donna struzzo di Christiane Draflehn, il Cristo martire di Tomas Libertiny e, a centro pagina, un'opera di Anton Lister

MIART

Fieramilano city, dall'8 all'11 aprile, circa 150 espositori: è la fiera storica, 16ma edizione

MIA

Superstudio Più, via Tortona, dal 12 al 15 maggio, 200 espositori, prima edizione

MINT

Giardini Montanelli, via Palestro, dal 10 al 13 novembre, circa 30 gallerie, quinta edizione



L'arte

Il boom delle fiere il modello Basilea conquista i milanesi

CRISTIANA CAMPANINI
A PAGINA XV



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079815

Mostre

PALAZZO REALE

- **Salvador Dalí.** Il sogno si avvicina. Fino al 30 gennaio. Info 0254913. Ingresso 9-7,50 euro. Domenica apertura fino alle 22.30.

- **Ciurlionis.** Un viaggio esoterico. Ingresso 8-6 euro. Fino al 13 febbraio.

- **Sacro lombardo.** Dai Borromeo al simbolismo. Fino al 30 gennaio. Info 02542756. Ingresso 9-7,50 euro.

- **Arte della Civiltà Islamica.** Fino al 30 gennaio. Ingresso 9-7,50 euro. Lun 14.30-19.30, mar-dom 9.30-19.30, gio e sab 9.30-22.30.

TRIENNALE

- **Design Museum.** Terza interpretazione "Quali cose siamo" di Alessandro Mendini.

- **Antibodies.** The works of Fernando and Humberto Campana. Fino al 16 gennaio.

- **Immagini inquietanti.** Disquieting images. Fino al 9 gennaio.

- **Marco Ferreri.** Progettarepensieri. Fino al 6 gennaio. Ingresso 8-6,50 euro. Viale Alemagna 6, ore 10.30-20.30, gio e ven 10-30-23, lun chiuso, tel. 02-724341.

MINT

Milano International Antiques and Modern Art Fair. Giardini Indro Montanelli, via Palestro angolo via Marina, dalle 12 alle 22, ingresso 15-10 euro. Fino al 21 novembre.

JOHN BALDESSARI

Giacometti variations. Fondazione Prada, via Fogazzaro 36, mar-dom ore 11-20, fino al 26 dicembre, ingresso libero.





Mostre

PALAZZO REALE

- **Salvador Dalí.** Il sogno si avvicina. Fino al 30 gennaio. Info 0254913.

Ingresso 9-7,50 euro. Domenica apertura fino alle 22.30.

- **Ciurlionis.** Un viaggio esoterico. Ingresso 8-6 euro. Fino al 13 febbraio.

- **Sacro lombardo.** Dai Borromeo al simbolismo. Fino al 30 gennaio. Info 02542756. Ingresso 9-7,50 euro.

- **Arte della Civiltà Islamica.** Fino al 30 gennaio. Ingresso 9-7,50 euro. Lun 14.30-19.30, mar-dom 9.30-19.30, gio e sab 9.30-22.30.

TRIENNALE BOVISA

- **Leros.** Anche il nulla ha un nome. Fotografie di Antonella Pizzamiglio. Fino al 28 novembre.

- **Sismcity.** L'Aquila 2010. Collettiva fotografica. Fino al 28 novembre. Via Lambruschini 31, mar-dom 11-21, gio 11-23, ingresso libero.

MINT

Milano International Antiques and Modern Art Fair. Giardini Indro Montanelli, via Palestro angolo via Marina, dalle 12 alle 22, ingresso 15-10 euro. Fino al 21 novembre.

CARAVAGGIO

Una mostra impossibile. Palazzo della Ragione, piazza dei Mercanti 1, tel. 199.500.200, lun 14.30-19.30 mar-dom 9.30-19.30 gio fino alle 22.30. Fino al 13 febbraio. Ingresso 10-8 euro compresa visita animata.



Get what you need and what you read. 

Explore 1000s of Must-Have Books >

Thelma & Louise - Available Now *Diary of a Wimpy Kid: The Ugly Truth* - Available 11/9!

Pricing, promotions and availability vary by location and are subject to change.

ANTIQUES

Keeping It Real: A Show Made of Fakes



Christie's

A fore-edge painting of a billiard game on a 1772 Book of Common Prayer, part of a collection to be auctioned by Christie's.

By EVE M. KAHN

Published: November 18, 2010

Museums are letting the public in on some of their most embarrassing moments. Half a dozen exhibitions this year have revealed how forgers fooled curators, and a show of about 50 inauthentic or questionable objects dating back to a supposedly Sumerian statuette opens on Sunday at the [Detroit Institute of Arts](#).

 SIGN IN TO E-MAIL

 PRINT

 REPRINTS



Blog

ArtsBeat

The latest on the arts, coverage of live events, critical reviews, multimedia extravaganzas and much more. Join the discussion.

• [More Arts News](#)



 Enlarge This Image



Detroit Institute of Arts

A granite head of an Egyptian king, which has turned out to be the work of a Berlin carver from the 1920s.

The contents of "Fakes, Forgeries and Mysteries" come from the institute's own collection. The staff has had to drastically revise the captions over the years. An English country-road scene with a fake [Monet](#) signature is now known to be the work of the landscape painter Alfred East. A granite head of an Egyptian king has turned out to be a Berlin carver's 1920s handiwork. An ebony table thought to have belonged to the Medicis is actually an 1840s Florentine copy.

The exhibition's wall texts and videos explain how connoisseurs and scientists have identified the impostors. The forger of the Egyptian head, Oxan Aslanian, tailored the lips and noses to suit his clients' tastes for Art Deco. The East painting appears in a 1910 photo of a show at the Carnegie Institute in Pittsburgh; it was clearly labeled back then as East's work.

The Detroit Institute has also brought out acquisitions that scholars are still debating, including a [van Gogh](#) carnation bouquet that perhaps looks a little too cute.

"We are being very transparent about our work, how we are constantly re-assessing our collection," said Salvador Salort-Pons, the show's curator. Publicly demonstrating the process, he added, "is a way of serving the community."

GET A FREE, 30-DAY TRIAL OF INTUIT WEBSITES

ONLINE + GROWING 

INTUIT
Small business, rejoice.

Books Update E-Mail



Sign up for the latest book reviews, sent every Friday.

[See Sample](#) | [Privacy Policy](#)

MOST POPULAR

E-MAILED BLOGGED SEARCHED VIEWED

1. Nicholas D. Kristof: A Hedge Fund Republic?
2. Epilepsy's Big, Fat Miracle
3. Pogue's Posts: 10 Favorite iPhone Apps
4. The Pragmatist: Fixing Up Floors in Time for the Holidays
5. India Microcredit Faces Collapse From Defaults
6. Findings: When the Mind Wanders, Happiness Also Strays
7. The Curious Cook: Is It Time for an Oil Change in the Kitchen?
8. Justices Are Long on Words but Short on Guidance
9. Thomas L. Friedman: Too Good to Check
10. Op-Ed Contributor: Pretty Good for Government Work

[Go to Complete List >>](#)



Don't snuggle with your cellphone

ALSO IN BUSINESS >>

- Will Ferrell bombs in case against JPMorgan
- Attend the "Your Money" event with Ron Lieber

Earlier this year, the Isabella Stewart Gardner Museum in Boston showed Victorian wood and terra-cotta statues previously mislabeled as Renaissance antiques. The [Mint](#) Museum of Art in Charlotte, N.C., exhibited Sanford Robinson Gifford's 1860s scene of New Hampshire mountains that had long borne a fake signature of the more famous painter Jasper Francis Cropsey. The National Gallery and the [Victoria and Albert Museum](#) in London and the Museum Boijmans Van Beuningen in Rotterdam displayed paintings wrongly attributed to Botticelli, Holbein, [Vermeer](#) and Thomas Moran, among other masters.

On Jan. 4, a show called "Say It Isn't Faux" will open at the Paul and Lulu Hilliard University Art Museum in Lafayette, La. The museum is drawing on its own collection, including a recently donated copy of an 1890s waterfront scene of three women by the American Impressionist artist Charles Courtney Curran. In September, "a man posing as a Jesuit priest" dropped off the piece at the museum and then blessed the staff in the parking lot, The Art Newspaper reported.

By exhibiting forgeries, Mr. Salort-Pons said, institutions can keep them off the market yet accessible for studies of criminal minds. Outside museum walls, proven fakes are usually scrapped. Last month, the Department of Justice announced that it seized a forged 1970s snow scene that had been attributed to [Andrew Wyeth](#), which [Christie's](#) was scheduled to auction at an estimate of \$300,000 to \$500,000.

Curators will probably have little chance to analyze and display that watercolor piece. "It's currently in the U.S. government's possession and will remain there until it's destroyed," said David L. Hall, an assistant United States attorney in Delaware who prosecutes art crime.

FORE-EDGE PORTRAITS

Book collectors in Europe and the United States over the last two centuries entertained guests by bringing out volumes with secret pictures. The page edges, when slanted at certain angles, reveal miniature landscapes full of ruins and castles.

A few hundred of the images, known as fore-edge paintings, were hidden on the bookshelves of Dorothy Shea, an owner of nursing homes in California who died in 2006. On Dec. 3, Christie's in New York will auction [her collection](#). Estimates range from \$300 for an inch-tall Victorian prayer book with a view of a Gothic church along its rim to \$20,000 for a 1640s volume on the history of French Huguenot wars painted with fore-edge flowers, a butterfly and a snail.

Ms. Shea bought, in addition to pastoral scenery, fore-edge portraits of literary figures including Shakespeare and the poet Robert Burns, and tableaux of historical moments like the assassination of Caesar and the eruption of Vesuvius. A few images are signed by artists as prominent as the Victorian architect Owen Jones and the miniaturist C. B. Currie.

Ms. Shea "was like a comet with her buying" in the 1980s and '90s, said [Jeff Weber](#), a bookseller in Los Angeles who has written and published a new study, "An Annotated Dictionary of Fore-edge Painting Artists and Binders (Mostly English and American)." Contemporary painters have revived fore-edge art and are confusingly applying it to vintage books, he added, but the Shea paintings were applied fairly soon after the volumes' publication dates.

The auction previews starting Nov. 27 will offer a rare chance to see fore-edge works. Museums almost never display them; when the pages are kept pressed open even for a few weeks to expose the paintings, the books could end up permanently curled. "They memorize that position," Mr. Weber said.

QUILT ENHANCEMENTS

[Laura Fisher](#), a textiles dealer in Manhattan, knew that the e-mail announcement for her winter show would often end up in spam filters. She nonetheless gave it an attention-getting title, "Male Enhancements," based on [Viagra](#) ads.

Her 30 quilts in the show are made of fabric from men's clothing, including socks,

nytimes.com

BUSINESS

ADVERTISEMENTS

Find your dream home with
 The New York Times Real Estate



Follow The New York Times on
 Twitter

The new issue of T is here

See the news in the making. Watch
 TimesCast, a daily news video.

THE NEW DealB%k **CONNECT TODAY ON FACEBOOK** dealbook.nytimes.com

www.ecostampa.it

079615

neckties, long johns, shirt and pant cuffs, haberdashery labels for brands like Wear-Weev and Man-Brooke, and military uniforms and ribbons. Ms. Fisher, who runs her gallery out of overflowing storage units inside Hayes Storage and Logistics on East 61st Street, finds the artifacts full of "mystery and unanswered questions," she said.

An Indian tailor working for British colonial regiments perhaps studded her checkerboard of pastel uniform scraps (\$19,500) with sequins and gold braid. A church group may have raised funds by selling a quilt with rectangles from men's suits (\$3,800), embroidered with religious slogans and congregants' names in spidery letters.

On a brown and tan blanket (\$1,275) stitched for a toddler named Wesley, pink embroidered butterflies, cats and fruit contrast improbably with the macho fabric palette. Shimmering rayon used for vest linings runs along the back of a tweedy textile (\$4,000), as if the quilter set out to imitate pragmatic suit construction. The squares on a brown and ivory quilt (\$3,500) are arranged in giant bowties, as if in homage to the menswear theme.

"I look for the compositions that have thought, concept and planning behind them," Ms. Fisher said. "They aren't just sewn together."

A version of this article appeared in print on November 19, 2010, on page C31 of the New York edition.

Connect with The New York Times on Facebook.

SIGN IN TO E-MAIL

PRINT

REPRINTS

Get Free E-mail Alerts on These Topics

Art

Antiques

Detroit Institute of Arts

Quilts

INSIDE NYTIMES.COM



T MAGAZINE »



Frank Bruni: High-Low Gourmet in Los Angeles

SPORTS »



Allegations Complicate Heisman Trophy Voting

N.Y. / REGION »



Bowlmor Lanes in Former Newsroom

OPINION »

Prosecuting Terrorists in Federal Courts

A Room for Debate forum on what the Ghailani verdict says about trying Al Qaeda terrorists in civilian court.

ART & DESIGN »



A Spectacle With a Message

OPINION »



Line by Line: The Chain of Energy

[Home](#) | [World](#) | [U.S.](#) | [N.Y. / Region](#) | [Business](#) | [Technology](#) | [Science](#) | [Health](#) | [Sports](#) | [Opinion](#) | [Arts](#) | [Style](#) | [Travel](#) | [Jobs](#) | [Real Estate](#) | [Autos](#) | [Back to Top](#)

Copyright 2010 The New York Times Company | [Privacy](#) | [Terms of Service](#) | [Search](#) | [Corrections](#) | [RSS](#) | [First Look](#) | [Help](#) | [Contact Us](#) | [Work for Us](#) | [Advertise](#) | [Site Map](#)

Mint, antichi tesori si fanno scoprire

● Arriva a Milano **Mint**, la fiera d'arte antica. Da oggi ai Giardini Montanelli (via Palestro ang. via Marina) potrete ammirare i tesori di oltre 50 gallerie italiane e straniere. Info: 011.54.62.84.



Appuntamenti

KRISTINA TI

Defilé anni '50 nello showroom di Kristina Ti. Gli ospiti di Cristina Tardito potranno scegliere i look preferiti, acquistabili in via Solferino 18. Saranno presentate anche le idee-regalo di Natale. *Via Statuto, dalle ore 10*

MARILYN CULT

La copia restaurata di «A qualcuno piace caldo», film cult con Marilyn Monroe, sarà proiettata stasera per il Legend Film Festival. Presentano Maurizio Porro e Filippo Mazzarella. *Arcobaleno, ore 20, viale Tunisia 11, ingr. 6,50 euro*

STALKING

Alla Biblioteca Braidense viene presentato il libro «Lasciami lasciarti» di Charline Dschischkariani, storia vera di stalking. Con l'autrice Stefano Bonaga, Livio Colombo e l'avvocato Caterina Malavenda. *Ore 16.30, via Brera 28, ingresso libero*



SONIA BERGAMASCO

L'attrice (sopra), diplomata in pianoforte, porta «Esse di Salomé» (al Parenti) al Conservatorio per una replica straordinaria. *Via Conservatorio 12, ore 11, ingresso libero*

VIDEO DESIGN

Alla Triennale vengono proiettati tre documentari di Anna Pitscheider dall'India e videoritratti di Ettore Sottsass e Andrea Branzi. *Viale Alemagna, dalle 19, ingresso libero*

MINT AI GIARDINI

Aprè **MINT** mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea. Oggi alle 18.30 Francesco Micheli, F.M. Ricci e Stefano Bollani (in collegamento telefonico) parlano di linguaggi dell'arte. *Giardini Montanelli, ore 12-22, fino al 21*

VIA SAN MAURILIO

Negozi e gallerie di via San Maurilio e via Santa Marta offrono cocktail prenatalizi. Alle 19, l'atelier Carla Saibene, al n. 20, presenta «Alfabeto», ceramiche di Mariavera Chiari. *Dalle ore 17 alle 21*

CAVALLI IN NERO

A Palazzo Morando, Museo del Costume e della Moda: «Il nero non è mai assoluto», mostra fotografica di Roberto Cavalli. *Via Sant'Andrea 6, fino al 12 dicembre*



ALBUM CAVALCHINI

Il cantautore milanese Nicolò Cavalchini (sopra) si esibisce stasera all'Entropia eseguendo classici della musica leggera e brani tratti dal suo disco d'esordio «L'album». *Via De Amicis 34, ore 23, ingresso libero*

PETRONILLA IN TEATRO

«Le voci di Petronilla» (Salani) è il libro che l'autrice Roberta Schira presenta oggi al Teatro San Domenico con Eva Mai. Ingresso libero. *Piazza Trento e Trieste, Crema (Cr), ore 21*

UNA VITA IN LIBRERIA

Marisa Berenson, top-model e attrice, si racconta nell'autobiografia «Momenti Intimi» (Barbès). *Feltrinelli, via Manzoni 12, ore 18, ingresso libero*

PREMIO POMODORO

Serata al No'hma per il Premio internazionale Teresa Pomodoro (giuria presieduta da Livia Pomodoro) che va a «Brat. Cantieri per un'opera rom». *Via Orcagna 2, ore 21. Ingresso libero*

POST ROCK

Gli Ulan Bator, band parigina guidata da Amaury Cambuzat, approdano al Bitte con l'ultimo album «Tohu Bohu». *Via Watt 37, ore 22. Ingresso con tessera*



[ARTE]

Trentatre gallerie per il "Mint"



Anche quest'anno, da oggi al 21 novembre, i Giardini "Indro Montanelli" ospitano "Mint", la mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea, giunta alla quinta edizione. Presenti 33 gallerie, italiane ed estere, che espongono dipinti, sculture, mobili, porcellane, argenti, gioielli, stampe, tappeti, libri, vetri, tessuti, design, fotografie. Realizzata in collaborazione con gli Assessorati alla Cultura e all'Arredo, Decoro Urbano e Verde, e patrocinata dalla Regione Lombardia, la manifestazione è promossa dalla Fondazione Mint, presieduta da Marco Voena, e organizzata da Roberto Casiraghi

a pagina 19



LA FIERA D'ARTE D'ANTICA, MODERNA E CONTEMPORANEA

"Mint", dialogo tra passato e presente

Per il secondo anno i Giardini "Indro Montanelli" (via Palestro) ospitano il "Mint", la mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea, giunta alla quinta edizione. Da oggi a domenica, all'interno della tensostruttura, 33 gallerie soprattutto italiane, ma due sono londinesi, affrontano il dialogo tra passato e presente attraverso dipinti, sculture, mobili, porcellane, argenti, gioielli, stampe, tappeti, libri, vetri, tessuti, design, fotografie.

Il tema conduttore è "mintemptation" e l'allestimento gioca sulla mela rossa, frutto proibito e simbolo della tentazione del bello e dell'arte. Presenti inoltre le Case Museo di Milano: Museo Bagatti Valsecchi, Casa Museo Boschi di



Stefano, Villa Necchi Campiglio, Museo Poldi Pezzoli e l'istituzione Amici di Brera e dei Musei Milanesi.

Cosa significa modernità? «Tenere insieme l'antico con il contemporaneo, variare la cultura partendo dalla tradi-

zione, a volte anche contro di essa», ha affermato l'assessore **Massimiliano Finazzer Flory**. La lounge di **Mint** ospita un programma d'iniziativa collaterali: cinque appuntamenti con la musica dal vivo, classica e jazz, e un ciclo di "Talks". Gli incontri che si svolgono questa sera e domani sera, vedono la partecipazione di nomi illustri del mondo dell'economia, dell'editoria, dell'università, dello spettacolo: si confronteranno con l'obiettivo di rispondere al complesso e stimolante interrogativo "Quale lingua parla l'Arte oggi?"

Orari: dalle 12 alle 22 - ingressi euro 15 - euro 10.

Martina Malnati



LA FIERA «MINT»



Quattro giornate con gli antiquari

I Giardini «Indro Montanelli» ospitano anche quest'anno la quinta edizione di «Mint» mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea. Aperta sino a domenica con il nuovo orario dalle 12 alle 22, la fiera ospita 50 gallerie in dialogo tra passato e presente attraverso dipinti, sculture, mobili, porcellane, argenti, gioielli, stampe, tappeti, libri, vetri, tessuti, design, fotografie. Le iniziative collaterali comprendono un programma musicale, realizzato in collaborazione con Radio Classica, e un ciclo di Talks dedicati ai diversi linguaggi dell'arte dal collezionismo, al gusto, alla finanza. Durante la fiera, Class Life Tv realizzerà in diretta le interviste a collezionisti, direttori di musei, galleristi ed esperti.



» CULTURA

giovedì 18 novembre 2010, 11:11

A Milano quattro giorni con l'antiquariato

di Mimmo Di Marzio

Da oggi fino al 21 novembre la quinta edizione di **MINT** mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea

Strumenti utili

Carattere Stampa

Caricamento... Rss

Invia a un amico

Condividi su Facebook

Condividi su Twitter

I Giardini «Indro Montanelli» di Milano ospitano anche quest'anno fino al 18 al 21 novembre la quinta edizione di **MINT** mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea patrocinata dalla Regione Lombardia e dal Comune di Milano, realizzata in stretta collaborazione con Massimiliano Finazzer Flory, Assessore alla Cultura Comune di Milano e Maurizio Cadeo, Assessore all'Arredo, Decoro Urbano e Verde Comune di Milano. La manifestazione è promossa dalla Fondazione **MINT** presieduta da Marco Voena e

organizzata da Roberto Casiraghi, Direttore di **MINT**.

«Milano è una città moderna, il suo stile è moderno. Ma cosa significa modernità? - ha spiegato l'Assessore alla Cultura Massimiliano Finazzer Flory - Significa tenere insieme l'antico con il contemporaneo, variare la cultura partendo dalla tradizione, a volte anche contro di essa. **MINT** è un luogo in cui fare circolare queste idee».

La conferma della posizione centrale nei Giardini «Indro Montanelli», all'incrocio tra Corso Venezia e Via Palestro, intende valorizzare il polo museale civico della zona denominata «Distretto Palestro», che comprende le istituzioni dedicate all'arte moderna e contemporanea come la Galleria d'Arte Moderna a Villa Reale, il PAC Padiglione d'Arte Contemporanea, le Case Museo Boschi Di Stefano e Villa Necchi Campiglio, le esposizioni temporanee alla Permanente, allo Spazio Oberdan, a Palazzo Dugnani, proseguendo con il Museo del Cinema, sempre a Palazzo Dugnani, e la Biblioteca di Via Senato, sino alle sedi della ricerca scientifica come il Museo di Storia Naturale e il Planetario Ulrico Hoepli.

MINT 2010, aperta sino al 21 novembre con il nuovo orario dalle 12 alle 22, è ospitata in una moderna tensostruttura, immersa nel verde, e al suo interno gli spazi degli Espositori sono pensati come ambienti personalizzati dallo stile delle singole Gallerie e dalle caratteristiche delle opere esposte e quindi diversi per dimensioni, colori e allestimento. La lounge/bar è presente sia come spazio per la ristorazione che per gli incontri del programma collaterale. Il motivo dominante di questa edizione è MINTEMPTATION e l'allestimento gioca sul simbolo della mela rossa, frutto proibito evocante sensualità e trasgressione, che contrassegna anche l'immagine guida della mostra. «Sono un grande sostenitore di **MINT** - spiega Maurizio Cadeo Assessore all'Arredo Urbano, al Decoro e al Verde - avendo seguito questa iniziativa dalla prima edizione. Sono felice che si svolga in un bellissimo giardino pubblico, come quello dedicato al grande Montanelli, e per permetterne la realizzazione metto l'organizzazione dei miei uffici a disposizione di questa manifestazione ogni anno».

Il dialogo tra passato e presente attraverso le opere - dipinti, sculture, mobili, porcellane, argenti, gioielli, stampe, tappeti, libri, vetri, tessuti, design, fotografie - presentate da 33 gallerie italiane ed estere rappresenta la filosofia di **MINT**. Oggi i confini fra le diverse discipline e pratiche artistiche sono più flessibili: sempre più spesso grandi antiquari propongono confronti fra capolavori del passato e creazioni d'arte moderna, influenti galleristi del contemporaneo lavorano con designer che, al pari degli artisti, propongono pezzi unici o in serie limitata. Una trasversalità che si riflette nel life style di coloro che sempre più ricercano un raffinato mix di linguaggi, epoche, e stili e che amano la ricerca di pezzi particolari, di altissima qualità, originalità ed eccezionalità: una concezione di vita che contamina tempi e spazi per fondere lusso ed essenzialità.

Pagina 1 - 2 | Successiva

Diventa nostro fan su facebook

più letti | più votati | più commentati

- » Il "sogno" di Saviano: i...
di Stefano Filippi
- » Fini spara sul Colle...
di Francesco Cramer
- » La bufala del predicatore star...
di Stefano Zurlo
- » E i finiani ora tremano: «Non...
di Redazione
- » Da Fazio ai finiani: l'offensiva...
di Andrea Tornielli

- » Una firma contro Saviano: aderisci
di Redazione
- » Il "sogno" di Saviano: i...
di Stefano Filippi
- » La bufala del predicatore star...
di Stefano Zurlo
- » E i finiani ora tremano: «Non...
di Redazione
- » Da Fazio ai finiani: l'offensiva...
di Andrea Tornielli

- » Il "sogno" di Saviano: i...
di Stefano Filippi
- » Fini spara sul Colle...
di Francesco Cramer
- » Una firma contro Saviano: aderisci
di Redazione
- » Sfiducia, ora ai ribaltonisti non...
di Adalberto Signore
- » Rifiuti a Napoli, Bersani dà...
di Redazione



arricchimento in corso...

Scopri le novità sulle grandi marche

Moda

La giacca Patagonia che affronta gelo, neve, intemperie



È pensata per sciatori, snowboarder, freerider, alpinisti o scalatori. Insomma, per tutti coloro che amano l'inverno

perché possono rifugiarsi in montagna. La collezione Patagonia quest'anno porta in scena abbigliamento...



il Giornale.it

giovedì 18 novembre 2010
 Aggiornato oggi alle 12:31

[Prima](#) | [Interni](#) | [Esteri](#) | [Economia](#) | [Cultura](#) | [Spettacoli](#) | [Sport](#) | [Poker](#) | [Motori](#) | [Casa](#) | [Pdf Premium](#) | [Tech&Web](#) | [Milano](#) | [Roma](#) | [Genova](#)
[Archivio](#) | [Il blog di Luca Pavanel](#) | [Fotografia](#) | [Scarabocchi](#) | [Murderer](#) | [Aiuto](#)

» CULTURA

giovedì 18 novembre 2010, 11:11

A Milano quattro giorni con l'antiquariato

di Mimmo Di Marzio
 Da oggi fino al 21 novembre la quinta edizione di **MINT** mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea

Strumenti utili

Carattere | Stampa
 Caricamento... | Rss
 Invia a un amico
 Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter

Le iniziative collaterali di **MINT** 2010 comprendono un ciclo di Talk dedicati ai diversi linguaggi dell'arte dal collezionismo, al gusto, alla finanza e un programma musicale, realizzato in collaborazione con Radio Classica di Class Editori, che con le sue emittenti televisive (Class Cnbc, Class News Msnbc, Class Life, Class Horse Tv e Tv Moda) realizzerà in diretta da **MINT** le interviste a collezionisti, direttori di musei, galleristi, critici ed esperti d'arte.

| Pagina 1 - 2

Diventa nostro fan su facebook

| |

- » Il "sogno" di Saviano: i...
di Stefano Filippi
- » Fini spara sul Colle...
di Francesco Cramer
- » La bufala del predicatore star...
di Stefano Zurlo
- » E i finiani ora tremano: «Non...
di Redazione
- » Da Fazio ai finiani: l'offensiva...
di Andrea Tornielli

- » Una firma contro Saviano: aderisci
di Redazione
- » Il "sogno" di Saviano: i...
di Stefano Filippi
- » La bufala del predicatore star...
di Stefano Zurlo
- » E i finiani ora tremano: «Non...
di Redazione
- » Da Fazio ai finiani: l'offensiva...
di Andrea Tornielli

- » Il "sogno" di Saviano: i...
di Stefano Filippi
- » Fini spara sul Colle...
di Francesco Cramer
- » Una firma contro Saviano: aderisci
di Redazione
- » Sfiducia, ora ai ribaltonisti non...
di Adalberto Signore
- » Rifiuti a Napoli, Bersani dà...
di Redazione



caricamento in corso...

Scopri le novità sulle grandi marche

Moda

La giacca Patagonia che affronta gelo, neve, intemperie



È pensata per scalatori, snowboarder, freerider, alpinisti o scalatori. Insomma, per tutti coloro che amano l'inverno

perché possono rifugiarsi in montagna. La collezione Patagonia quest'anno porta in scena abbigliamento...



| | | | | | |

I nostri speciali

Pubblicità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Mostre

PALAZZO REALE

- **Salvador Dalí.** Il sogno si avvicina. Fino al 30 gennaio. Info 0254913. Ingresso 9-7,50 euro. Domenica apertura fino alle 22.30.

- **Ciurlionis.** Un viaggio esoterico. Ingresso 8-6 euro. Fino al 6 febbraio.

- **Sacro lombardo.** Dai Borromeo al simbolismo. Fino al 30 gennaio. Info 02542756. Ingresso 9-7,50 euro.

- **Arte della Civiltà Islamica.** Fino al 30 gennaio. Ingresso 9-7,50 euro. Lun 14.30-19.30, mar-dom 9.30-19.30, gio e sab 9.30-22.30.

TRIENNALE

- **Design Museum.** Terza interpretazione "Quali cose siamo" di Alessandro Mendini.

- **Antibodies.** The works of Fernando and Humberto Campana. Fino al 16 gennaio.

- **Immagini inquietanti.** Disquieting images. Fino al 9 gennaio.

- **Marco Ferreri.** Progettarepensieri. Fino al 6 gennaio. Ingresso 8-6,50 euro. Viale Alemagna 6, ore 10.30-20.30, gio e ven 10-30-23, lun chiuso, tel. 02-724341.

MINT

Milano International Antiques and Modern Art Fair. Giardini Indro Montanelli, via Palestro angolo via Marina, dalle 12 alle 22, ingresso 15-10 euro. Fino al 21 novembre.

JOHN BALDESSARI

Giacometti variations. Fondazione Prada, via Fogazzaro 36, mar-dom ore 11-20, fino al 26 dicembre, ingresso libero.



MOSTRE

Mint

La fiera internazionale d'arte antica, moderna e contemporanea mette in mostra i tesori di ben 50 gallerie. Un percorso tra sculture, fotografie, elementi di design, tessuti, tappeti e mobili. Fino al 21 novembre.

Giardini Montanelli

Via Palestro
Orari: 12-22, biglietti a 15 e 10 euro

Numerozero

In zona Isola apre un nuovo spazio espositivo dedicato al contemporaneo. Per l'inaugurazione di oggi (ore 18.30), lavori di sei autori emergenti. Fino al 15 gennaio.

Fonderia Napoleonica

Via Thaon de Revel 21
Orari: 15-19

Maurizio Galimberti

Inaugura oggi la mostra *Milano... Monomilano...*
Polaroid: uno sguardo inedito su una realtà ricca di storia e di dinamismo. Durante la mostra, performance dell'artista. Fino al 30 dicembre.

Frigerio Art

Via Fatebenefratelli 13
Ore 18

Vetri

In mostra preziosi oggetti in vetro ideati da artisti dal 1960 al 2010.

Museo Bagatti

Valsecchi

Via Gesù 5
Ore 18.30

Giorno e notte

Natalia Titova: «Ballando sotto le stelle di Milano»

Cassa di Risparmio

Gold Market

€29.40

€24.00

Arte

LA SEGNALAZIONE



LISSONI MINIMALISTA DI LUSSO

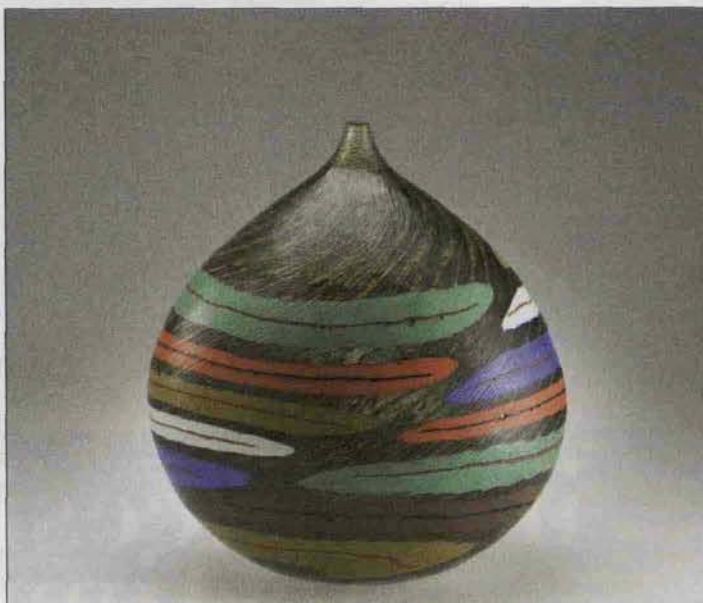
ARMANDO BESIO

Dieci progetti recenti di Piero Lissoni, uno dei più noti architetti e designer milanesi, ritratti da Giovanni Gastel, il raffinato fotografo di moda nipote di Luchino Visconti. *Piero Lissoni. Recent Architecture* è il titolo del volume pubblicato dalla casa editrice tedesca Hatje Cantz, accompagnato da testi (anch'essi d'autore) firmati da Stefano Casciani, Birte Krefl e Deyan

SEGNI

Sudjic. Lo stile dei lavori e l'identità dei committenti

rispecchiano la poetica di Lissoni, minimalista di lusso. Così nelle ville private di ricchi lombardi (Monza, Carimate, Moltrasio) come nell'Hotel Mamilla di Gerusalemme. Nel flagship store di Benetton a Istanbul (cinque piani più tre interrati) come nelle sedi aziendali di Boffi, Glass Italia e Matteo Grassi. A Milano Lissoni ha curato di recente la ristrutturazione del Teatro Nazionale in piazza Piemonte e il restyling dei bagni della Triennale al Palazzo dell'Arte di viale Alemagna.



"Foglie cadute al vento autunnale" di Yoichi Ohira; in alto a sinistra, lampada di Lissoni

AL BAGATTI VALSECCHI

Le magie in vetro dei maestri veneziani

Vasi di vetro che sembrano bolle di sapone. Altri dalla pelle ruvida come ciottoli di un fiume. Altri, ancora, cremosi come caramelle mou e alcuni dai colli così snodati da sembrare fluidi. Miracoli della tecnica ma, soprattutto, della creatività di artisti-artigiani che li hanno soffiati nelle fucine di Venezia, dove una coppia di collezionisti milanesi è andata a ricercare capolavori fragili, gioielli di trasparenza e fantasia. Come quelli disseminati nelle sale del Museo Bagatti Valsecchi, la storica dimora di via Gesù che ha aperto le sue stanze quattrocentesche alla raccolta Bellini-Pezzoli snocciolando coppe e bicchieri, alzate, ampolle, bottiglie e crateri fra

cassettoni intarsiati, armature e boiserie per dare una luce nuova al museo. Luce riflessa nella purezza dei cristalli. Tutti pezzi unici, firmati da maestri incensati in mezzo mondo, fra cui i veneziani Silvano Rubino, Michele Burato, Luciano Vistosi, oltre agli autori legati allo statunitense Studio Glass e al giapponese Yoichi Ohira, bravissimo nel fondere la sua sensibilità orientale con la plasticità della tradizione muranese. Da non perdere, la sezione riservata a Lino Tagliapietra, famoso per le sue opere in cui il vetro diviene elemento di vere installazioni. (Da giovedì 18 al 30 gennaio. Orari: mart-dom 13-17.45; euro 8/4). (Chiara Gatti)

Novembre 18-24 2010

Tuttomilano 55

arte ■

Vernici

■ **Stefano Bonazzi e Francesco Parrella. L'alba della vita: Felicità e Inquietudine.**

SpaziArti Ungallery, corso Buenos Aires 23, inaugurazione: giovedì 18 novembre ore 18:30. Orari: lun-sab 17-19.30. Fino al 9 dicembre. In occasione della giornata dei Diritti del bambino ecco una mostra che ha come tema l'infanzia e che racconta il mondo dei più piccoli attraverso immagini, fra fotografie, video e rielaborazioni digitali dove il senso del gioco dialoga con una forte riflessione esistenziale.

■ **Matteo Basilé.**

Thisumany. Galleria Pack, Foro Buonaparte 60, inaugurazione: martedì 23 ore 18. Orari: mart-sab 13-19.30. Fino al 29 gennaio. Romano, classe 1974, l'artista sviluppa la sua riflessione intorno a un capolavoro assoluto della storia dell'arte del gotico fiorentino, La Battaglia di San Romano di Paolo Uccello (1397-1475), cui si ispirano le 10 fotografie di grandi dimensioni capaci di restituire, grazie all'immersione dell'obiettivo nei dettagli della scena, il suo senso d'attesa, sospensione e paura.

■ **White Meditation Room.**

Grossetti Arte Contemporanea, via di Porta Tenaglia 1/3, inaugurazione: giovedì 18, ore 18.30. Info 02-29062128. Fino a

gennaio. Orbita letteralmente attorno al colore bianco, sospeso, lattescente, la collettiva di autori selezionati nella scuderia Grossetti che, fra fotografia, pittura e sculture leggerissime, si pone come una mostra "da meditazione", sul tema del silenzio e della pulizia lontana dalla sovrabbondanza e il chiasso di molte ricerche coeve.

■ **La Manifattura di Meissen e la Porcellana Tedesca. Trecento anni di eleganza.**

Spazio PWC Experience, in via Monte Rosa 91, inaugurazione: giovedì 18 ore 18.30. Tutti i giorni 9-21. Fino al 5 dicembre. Compiono 300 anni le raffinate porcellane di Meissen, riconosciute in mezzo mondo per la propria qualità e bellezza. Lo racconta una mostra ricca di decine di pezzi, sculture, servizi da tavola e oggetti da collezionismo, tutti rigorosamente in fragilissima porcellana, l'oro bianco promosso 1710 dal principe Elettore di Sassonia e Re di Polonia Augusto, sostenitore della prima manifattura di Dresda subito trasferita a Meissen e oggi ancora fervidissima.

■ **Prospettive oblique. Immagini di Raffaella Toffolo.**

Arte Studio Invernizzi, via Domenico Scarlatti 12, inaugurazione: lunedì 22 ore 18. Orari: lun-ven 10-13/15-19. Allestita in occasione della presentazione del libro *Panta Decalogo* di Massimo Donà e Raffaella

Toffolo, edito da Bompiani e introdotto per l'inaugurazione anche da Giulio Giorello e Carlo Sini, la mostra mette in fila le immagini ispirate dall'artista alle "dieci parole" dei comandamenti tanto da restituirne forma e concetti in una sintesi.

■ **Flurin Bisig e Mickaël Marchand.**

Galleria Suzy Shammah, via San Fermo angolo via Moscova, inaugurazione: giovedì 18 novembre ore 19. Fino al 15 gennaio. Doppia personale dei due giovani artisti, di origini rispettivamente svizzere e francesi, entrambi classe 1982, accomunati da un interesse per i materiali della strada assemblati in opere dall'equilibrio instabile. Riflessioni neo dadaiste con allusioni di stampo esistenziale.

■ **Milano al metro quadro.**

Spazio Stendhal, via Stendhal 36, inaugurazione: mercoledì 24 ore 19. Orari: tutti i giorni 15-20. Fino al 5 dicembre. Curata da Giacomo Momo Gallina e Federico Melegaro una mostra pirotecnica che ripropone, nelle immagini di Federico Comelli Ferrari scordi di Milano, dal Palazzo Pirelli, alla scultura dell'ago e il filo di Piazza Cadorna, dal Castello Sforzesco al ponte di Porta Genova, una visuale di Milano dinamica, futurista, policroma e dalle infinite prospettive. La città e le sue architetture rilette con brio. Da vedere.



"Flagellazione" di Carracci

■ **Giardini Palestro LE RARITÀ DI MINT**

Festeggia la sua quinta edizione, il **Mint**, fiera d'arte antica moderna e (un po') contemporanea, allestita ai giardini di via Palestro (da giovedì 18 a domenica 21. Orario: 12-22. Euro 15/10) e animata da una cinquantina di specialisti delle rarità, con un occhio di riguardo per la fusion degli stili, fra passato e presente, pezzi arcaici e novità di design. Fluttuando fra dipinti, sculture, mobili, gioielli, stampe, vetri, tessuti e fotografie è facile farsi un'idea sui capricci dell'arredo "high profile", con proposte non tanto a misura di portafogli, ma di livello museale, snocciolate da esperti come Matteo Lampertico o Cesare Lampronti, l'inglese Eliot Lee, il tandem di antiquari milanesi-londinesi Robilant-Voena, guru delle icone e degli argenti, Giuseppe Piva, conoscitore della cultura nipponica, e Tornabuoni, patron del Novecento.

Novembre 18-24 2010

Tuttomilano 57

arte ■



"Residenze per docenti"

■ **A Mendrisio
GLI ARCHI AWARDS**

Ventotto candidati under 50 da 15 Paesi per un premio di 100mila franchi svizzeri, circa 75mila euro. Sono i numeri della II edizione del BSI Swiss Architectural Award, premio internazionale di architettura coordinato dall'Accademia di architettura di Mendrisio sotto la guida dell'archistar Mario Botta. In occasione della mostra di fine concorso, ricca di plastici, rendering e progetti in gara, giovedì 18 (inaugurazione: Accademia di Mendrisio ore 18.30. Orari: mart-dom 13-18. Fino a febbraio), è prevista la consegna del premio a Diébédo Francis Kéré, originario del Burkina Faso, classe 1965, figlio del capo del villaggio di Gando, cresciuto come carpentiere, arrivato a Berlino con una borsa di studio e ritrovatosi architetto impegnato a progettare scuole per il suo villaggio nel rispetto della natura, con sistemi eco-sostenibili riconosciuti in mezzo mondo, compreso al Moma di New York.

■ **NumeroZero.** Circoloquadro, via Thaon di Revel 21, inaugurazione: giovedì 18 ore 18.30. Fino al 15 gennaio. Orari: mart-sab 15-19. Apre una nuova galleria nel cuore dell'Isola all'interno del complesso della Fonderia Napoleonica Eugeni, che da sola vale un passaggio. A festeggiare la serranda che sale, una mostra collettiva animata da sei giovani artisti esponenti di ricerche diverse e diverse sensibilità utili per restituire un panorama in pillole di alcune riflessioni attuali sul senso dell'arte e i suoi vari linguaggi.

■ **Silverio Riva.** Fondazione Mudima, via Tadino 26, inaugurazione: martedì 23 novembre ore 18.30, fino al 23 dicembre. Un omaggio allo scultore vogherese, voce significativa della scultura italiana della seconda metà del Ventesimo secolo. A dieci anni dalla scomparsa, l'antologica di Mudima propone una cinquantina di opere tra gessi, bronzi, terrecotte, ma anche quadri, litografie e disegni.

Mostre

■ **PALAZZO REALE.** Orario: mart-dom 9.30-19.30; lun 14.30-19.30; giov e sab 9.30-22.30. **Salvador Dalí. Il sogno si avvicina.** Fino al 30 gennaio. Una cinquantina di opere in arrivo dalle maggiori collezioni

europee, documentano la carriera dell'artista spagnolo attraverso i temi che ne hanno segnato la ricerca, fra anima e sogni, con un occhio di riguardo per l'iconografia del paesaggio declinata in diverse variabili e allucinazioni. Curata da Vincenzo Trione, con un allestimento dell'architetto Oscar Tusquets Blanca, amico e collaboratore del maestro, l'esposizione presenta anche la ricostruzione della celebre stanza tridimensionale che riproduce il volto di Mae West con il famoso divano a forma di bocca.

■ **Sacro Lombardo.** Fino al 6 gennaio. Pale d'altare di Giulio Cesare Procaccini, tavole sacre di Daniele Crespi, del Morazzone e di Cerano, immagini spirituali firmate dalla bottega dei Ligari e scene di genere monastico del genio genovese Alessandro Magnasco. Sono alcuni dei capolavori della mostra che celebra i 400 anni dalla canonizzazione di Carlo Borromeo. Curata da Stefano Zuffi e mons. Franco Buzzi ripercorre tre secoli di storia dell'arte in Lombardia nel segno della fede, passando dai moti divini di Giambattista Tiepolo, alle figure romantiche di Francesco Hayez con un Arcangelo Michele dalla posa sexy e lo slancio ascetico.

■ **Al-Fann. Arte della civiltà islamica.** Fino al 30 gennaio. Trecentocinquanta reperti per una

esposizione, curata dall'archeologo Giovanni Curatola, che mira a rievocare mille anni di arte islamica. Spaziando dalla Spagna all'Estremo Oriente ecco un repertorio di tappeti, tessuti, ceramiche, gioielli, miniature e intarsi selezionati nella smisurata raccolta (26mila oggetti) di Sheikh Nasser e sua moglie Sheikh Hussah collezionisti e sostenitori, con i loro prestiti permanenti, del Museo nazionale del Kuwait.

■ **Velasco Vitali. Sbarco.** Fino al 3 dicembre. Allestita fra il piano nobile di Palazzo Reale e Piazza Duca d'Aosta, la mostra del pittore e scultore di Bellano, classe 1960, mette in scena una vera epopea, mitica e tragica insieme, ispirata al senso del vagabondare umano e ai temi correnti della fuga, della migrazione e della precarietà, evidenti nella scultura monumentale dove una grande canoa d'acciaio è portata a spalle da uomini senza volto, mentre nelle sale del museo vegeta un gigantesco branco di randagi di bronzo, catrame e cemento, liberi e senza padrone.

■ **Ciurlionis. Un viaggio esoterico 1875-1911.** Fino al 13 febbraio. L'antologica si pone come ricoperta di un genio della figurazione di primo novecento, padre putativo di molte riflessioni poi sviluppate dalle avanguardie storiche

arte ■

e dall'astrattismo in testa. Personaggio dalla vita rocambolesca, scomparso in piena ascesa, colpisce per le fantasie inimmaginabili partorite dalla sua mente sognatrice.

■ **TRIENNALE.** Viale Alemagna 6. Orario: 10.30/20.30, giov-ven 10.30-23, chiuso lunedì. **Quali cose siamo. Triennale Design Museum.** Terza interpretazione del Museo del design affidata a un curatore scientifico come Alessandro Mendini. Fra gli 800 oggetti in mostra, dislocati secondo un allestimento a "isole" e percorsi trasversali, spiccano pezzi rubati all'universo quotidiano in cinquant'anni di storia della creatività italiana ma reinterpretati oggi secondo una logica puramente evocativa, capace di fondere fra loro generi e categorie diverse. Ecco allora una scarpa di Ferragamo di dimensioni monumentali, un abito di Totò confezionato da Caraceni, una sedia Universale di Joe Colombo ideata per Kartell cui hanno messo mano la coppia di artisti Bertozzi e Casoni con un intervento pulp e (iper)realista. Design, arte e vita viaggiano a braccetto.

Marco Ferreri. Fino al 9 gennaio. Nato a Imperia nel '58, l'autore, allievo di Munari (con cui ha firmato il mitico "libroletto"), abile nello spaziare da design, architettura,

allestimento, grafica, arte, performance è al centro della personale a cura di Silvana Annicchiarico che ricostruisce il suo percorso progettuale con lavori dagli esordi a oggi.

Humberto e Fernando Campana. Antibodies.

Anticorpi. Fino al 16 gennaio. Realizzata collaborazione con il Vitra Design Museum, la mostra presenta una sequenza di opere dei due fratelli (classe '53 e '61) esponenti del design brasiliano celebri per aver nutrito la propria creatività con forme, materiali e colori tipici della loro cultura d'origine divenuti simbolo del design sostenibile e del critical fashion. Opere barocche, realizzate con materiali poverissimi eletti a dignità d'arte ripercorrono le diverse fasi della loro produzione, dalla celebre poltroncina Favela del 1991 allo specchio Cluster decorato con centinaia di conchiglie raccolte sulla spiaggia.

■ **FONDAZIONE ARNALDO POMODORO,** via Solari 35. Orari: merc-dom 11-19. **La scultura italiana del XXI secolo.** Fino al 20 febbraio. In occasione del suo quinto compleanno la Fondazione propone una grande mostra di scultura che mette in fila 80 artisti contemporanei, interpreti di primo piano delle ricerche siglate negli ultimi decenni, con nomi del

calibro di Nunzio e Dessi, Cattelan, Dynys, Arienti, Moro, Beecroft, oltre ai più giovani Demetz, Cuoghi o Gennai.

■ **HANGAR BICOCCA,** viale Sarca 336. Orari: mart-dom 11-19; gio 14.30-22. **Terre vulnerabili. Le soluzioni vere arrivano dal basso.**

Chiusa la mostra di Boltanski dedicata al senso della vita, ecco un ciclo di quattro mostre a catena, anche loro concentrate sul tema della vulnerabilità dell'esistenza in tempi di incertezza globale. Concepita come una staffetta, in cui ogni artista passa il testimone a chi lo succederà in otto mesi di programmazione (fino a maggio), la mostra raduna una trentina di autori internazionali chiamati a confrontarsi sui grandi temi che assillano il pianeta, dallo sviluppo sostenibile all'ambiente, da Ackroyd & Harvey a Elisabetta di Maggio, dal grande architetto franco-ungherese Yona Friedman alla scultrice della leggerezza Christiane Löhr, fino a Ermanno Olmi con la proiezione del suo Terra Madre.

■ **FONDAZIONE PRADA,** via Fogazzaro 36. Orari: mart-dom 11-20. **The Giacometti Variations.** Fino al 31 dicembre. Ex enfant terrible dell'arte californiana John Baldessari (nato a National City nel '31), è uno dei più interessanti autori delle neoavanguardie,



"Downtown"

■ **Galleria Minini**
MONOCROMI DI REUTER

Grandi monocromi neri riflettono lo spazio circostante come una pozza scura dentro cui è facile specchiarsi. In questo caso, le immagini, che però galleggiano sulla superficie, sono frammenti dell'orizzonte di Los Angeles che Mandla Reuter, artista sudafricana, classe 1974, di stanza a Berlino, ha pensato bene di alternare, per la sua prima personale italiana, ospitata dalla galleria Francesca Minini (inaugurazione: giovedì 18 ore 19. Orari: mart-sab 11-19.30. Fino al 15 gennaio) a una serie di lavori dove il confine fra opera e realtà è annullato dalla partecipazione attiva del pubblico. Chiamato, per esempio, a sbirciare attraverso la fessura d'una porta per cogliere l'installazione monumentale che si nasconde dietro, prima di rimanere travolto da luci, suoni e colori, pronti a sgusciare fuori dello spiraglio per invadere un altro spazio... un'altra dimensione.

Novembre 18-24 2010

Tuttomilano 59

arte ■



Foto di Silvia Camporesi

■ **Da MiCamera
FIABE E SOGNI**

Letteratura e fotografia si trovano alleati nella nuova proposta che MiCamera presenta sabato 20 nella giornata dedicata ai diritti dell'infanzia. Alle 15.30 la protagonista sarà Berta Basi che, passata la gioventù come mondina, è diventata una preziosa testimone della tradizione orale che comprendeva un vasto repertorio di fiabe popolari. Le sue affascinanti storie, che racconterà dal vivo, si ritrovano anche in un libro edito da Negretto e curato dall'etnografo Giancorrado Barozzi che è stato illustrato dalla fotografa Silvia Camporesi che con i temi della fiaba e con il senso del racconto onirico ha da sempre un legame molto stretto. Berta Basi, Silvia Camporesi. MiCamera, via Medardo Rosso 19. (r.m.)

capace di innestare sempre, nelle sue opere, una punta di divertimento e ironia per spiazzare la logica concettuale. Lo dimostra l'ultimo lavoro ideato ad hoc per la Fondazione Prada con una mostra che dovrebbe sancire la sua consacrazione ufficiale anche in Italia, dopo la retrospettiva alla Tate Modern di Londra. Si tratta di una sequenza di enormi figure femminili, alte 4 metri e mezzo, ispirate alle celebri "femme" di Giacometti, ma corredate per l'occasione di tutto punto, con abiti alla moda e trasformate in moderne mannequin. Irriverente ma con brio. (Chiara Gatti)

Fotografia

■ **Marina Alessi "Facce da Leggere"**. Sono 282 i ritratti di altrettanti scrittori, tutti realizzati in polaroid con una speciale macchina che produce fotografie formato 50x60: questo in sintesi il contenuto di un volume fotografico edito da Rizzoli che l'autrice Marina Alessi presenta alla Libreria Centofiori, in piazzale Dateo, domenica 21 novembre alle 11.30.

■ **"Fotografa le tue vacanze"**. Unione del Commercio, Sala Colucci, corso Venezia 47. Lunedì 22 ore 16.30. Promosso da Ascofoto (che riunisce i commercianti del mondo fotografico) e Università 50&più, la prima edizione del concorso aperto alle fotografie delle

vacanze. Domenica, mentre una selezione di fotografie viene esposta, cerimonia di premiazione con l'ufficializzazione dei vincitori.

■ **"Il libro fotografico giapponese tra gli anni '60 e '70"**. MiCamera, via Medardo Rosso 19. Martedì 23 ore 19. Ivan Vartanian, autore e curatore newyorkese è un grande conoscitore del Giappone dove si è trasferito nel 1997: martedì sera parla, accompagnato da una proiezione di immagini, da MiCamera di quel particolare periodo storico in cui la qualità dei materiali, la cura della stampa e del lavoro avevano fatto la fortuna dei libri fotografici in quel paese. È in tal modo che si diffonde al di fuori dei confini nazionali l'opera di autori oggi conosciutissimi come Araki e Hosoe e che si realizzano volumi oggi molto appetiti dal mercato del collezionismo.

■ **Anna Rosa Gavazzi e Pietro Pirelli "intonazione"**. Quintocortile, viale Bligny 42. Aperta da martedì a venerdì 17-19, fino al 30 novembre (chiusura il 25 novembre). Il rapporto fra fotografia e musica è notoriamente intrigante, ma diventa anche piacevolmente misterioso quando l'immagine si deve confrontare con un nuovo strumento che ha la particolarità di non emettere suoni. Inventato da Carlo

Forcolini, l'idrofono ha la particolarità di mettere in vibrazione un velo d'acqua predisposto per essere attraversato da un fascio di luce. Mettendosi in sintonia con questa operazione, Anna Rosa Gavazzi usa sue precedenti immagini astratte e le proietta su una superficie liquida così da creare forme fluttuanti e misteriose. Il risultato è una mostra, curata da Roberto Borghi, dominata dall'iterazione e dalla ricerca di nuove espressività.

■ **Vendita benefica. Galleria Grazia Neri, via Maroncelli 14**. Una bella occasione quella offerta mercoledì 24 da Grazia Neri sia ai collezionisti che a quanti lo vogliono diventare. Dalle 17 alle 21, infatti, negli spazi della sua galleria sono messe in vendita fotografie d'autore, stampe vintage con firma, vintage d'archivio e stampe non firmate di fotografi noti. Proverranno tutte dall'archivio dell'Agenzia Grazia Neri che è stata fino alla recente chiusura una delle più importanti agenzie italiane e questo è per gli acquirenti già una garanzia. Decisamente interessanti i prezzi che consentiranno anche a chi non dispone di grandi cifre di portarsi a casa immagini di qualità. Parte del ricavato verrà devoluto alla onlus Fondazione Italiana Cefalee. (Roberto Mutti)

Mostra mercato Da domani apre il «regno» di collezionisti e appassionati

Mint

Argenti, dipinti antichi, opere di Fontana, Hirst, Wildt. Con jazz e grande cucina

Una formula magica. Solo così si può spiegare il grande, crescente successo di **Mint**, la mostra mercato di arte antica e moderna che, in pochi anni, è riuscita ad affermarsi come un vero e proprio evento. Con un'esclusiva preview riservata a un pubblico scelto, oggi pomeriggio si apriranno le porte della quinta edizione del **Milano International Antiques and Modern Fair** dove, fino a domenica prossima, 33 tra le più note gallerie italiane e straniere, si disputeranno i favori di collezionisti ed appassionati tra conferenze, performance musicali e raffinata ristorazione non-stop.

L'allestimento del grande padiglione bianco, all'interno dei **Giardini Montanelli**, non mancherà di stupire i 25 mila visitatori previsti: tra soffitti trasparenti e giochi di luce, si snoderà un percorso dominato da

200 chili di mele rosse, calligrafico elemento decorativo ma anche sedicente simbolo di tentazione.

Nata nel 2006 da un'idea di Marco Voena, **Mimi** ha rivoluzionato le tradizionali mostre d'antiquariato. Già dalla prima edizione al Superstudio di via Tortona, l'organizzatore Roberto Casiraghi aveva mandato un messaggio chiaro e forte: accanto all'antico può e deve convivere non solo il moderno ma anche il contemporaneo.

Oggi, tra opere di Fontana, capolavori di Carracci e Sebastiano Ricci, fotografie di Gioberto Noro e armature giapponesi del XVIII secolo, Casiraghi ribadisce: «Per noi, non esiste differenza tra collezionisti. Il mercato deve essere unico e trasversale, sostenuto dalla qualità».

Nel lungo corridoio le proposte sono tante e diverse. Si parte da una notevole selezione di dipinti antichi con opere dal XIV al XIX secolo, tra cui una magnifica composizione

di strumenti musicali, firmata e datata da **Cristoforo Munari**, una veduta veneziana di **Marieschi** dalla collezione **Bruni Tedeschi**, una figura femminile di **Zandomenghi** e un delizioso acquarello di **Boldini**. Si passa poi alla scultura antica e del XIX e XX secolo e alle arti decorative, con pezzi di **Wildt**, **Minerbi** e arredi di modernariato. Infine, senza dimenticare gli argenti antichi, i patinati bauli di **Louis Vuitton**, i tappeti, i gioielli d'epoca e l'arte asiatica, ecco le opere di **De Chirico**, **Afro**, **Scheggi**, **Castellani**, **Agnetti**, **Pignatelli** e tanti altri artisti moderni.

Da non perdere la curiosa ricostruzione di un'ecclettica cappella gotica la cui vetrata centrale è costituita da un tondo di farfalle di **Damiem Hirst** mentre i lati, oltre ai preziosi fondi oro trecenteschi, sono decorati da un'immensa, sgargiante **Pietà** immortalata da **David LaChapelle**. Peccato che tra le braccia della **Madonna** non ci sia un **Cristo morente**, ma il ca-

davere di **Michael Jackson**.

Oltre al percorso tra gli stand, è stato ricavato un ampio spazio dove, in collaborazione con **Class** editori, si terranno incontri dedicati al mercato dell'arte. Saranno ospitati celebri personaggi dell'economia, dell'editoria, dell'università e dello spettacolo come **Francesco Micheli**, **Franco Maria Ricci** e **Stefano Baia Curioni**, direttore del Corso di Economia per l'arte e la cultura della **Bocconi**.

Mint non sarà solo arte ma anche intrattenimento. Un settore, con pianoforte a coda, sarà consacrato alla musica con un ciclo di eventi realizzati con **Radio Classica**. Oltre ai quotidiani appuntamenti di musica dal vivo, sabato sera alle 19.30 si esibirà **Enrico Intra**, tra i più noti jazzisti d'Europa. Da quest'anno, il bar e il bistrot non-stop saranno affidati all'estro di **Giacomo**, il noto ristoratore di via Sottocorno.

Giovanna Poletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Segni

Tra soffitti trasparenti e giochi di luce, si snoderà un percorso dominato da 200 chili di mele rosse

Il libro

Questa è la legge dell'arte



Galleristi, collezionisti, designer, studiosi di arti visive: è arrivata la vostra bibbia, il «Dizionario giuridico dell'arte» (Skira, euro 30), tutt'altro che un noioso saggio. Anzi. Un vademecum indispensabile per chi gravita, per lavoro o per amore, nel pianeta beni culturali. L'ha scritto l'avvocato **Silvia Segnalini**, specialista del settore, per «mettere ordine in un campo vasto, dove mancava un testo di riferimento easy». Agile, ordine alfabetico per voci, il testo racconta anche ai non giuristi i temi legali relativi al patrimonio artistico, dall'antico al contemporaneo. Da «assicurazione» e «autentiche» fino a «video arte», passando per prestito, comodato, furto, donazioni eccetera. In più aneddoti e curiosità di un mondo che fa sempre più tendenza. Con l'autrice ne parlano oggi alle 18 alla Feltrinelli di piazza del Duomo **Ennio Brion** e **Clarice Pecori Giraldi**, modera **Anna Detheridge**. (c.v.)





Pietre e ferro

Un armatura da samurai (periodo Edo, 1615-1867); «La flagellazione di Cristo» di Carracci (1555-1619); terracotta cinese (206 a.C.-24 d.C.)

Da sapere

Dove e come

Mint resterà aperta da domani a domenica 21 novembre, dalle 12 alle 22. Il padiglione in tensostruttura si trova nei Giardini Montanelli accanto al Museo di Storia Naturale, all'incrocio con corso Venezia e al centro del Distretto Palestro (che comprende musei e istituzioni come il Pac, lo Spazio Oberdan e la Galleria d'Arte Moderna).

Prezzi e incontri

L'ingresso intero è a 15 euro, il ridotto a 10. Tutte le informazioni sugli incontri culturali previsti durante la mostra-mercato di domani e venerdì sono reperibili dalle 18.30 presso Revolution, tel. 011.54.62.84.

Mostra mercato ai Giardini

Arte, antiquariato e concerti jazz al Mint

di GIOVANNA POLETTI



Antiquariato, arte antica, moderna, contemporanea. Domani apre **Mint** (oggi preview a inviti), il grande padiglione ai Giardini Montanelli che fino a domenica sarà il paradiso di collezionisti e appassionati. La mostra mercato nata sei anni fa si arricchisce di concerti (il jazzista Enrico Intra, nella foto), incontri e grande cucina con il ristorante-chic Giacomo.

A PAGINA 15

ANTIQUARI

Le tentazioni di **Mint**

Ai Giardini Montanelli di Milano dal 18 al 21 novembre nuovo appuntamento con l'alto collezionismo



Milano. Il verde della fogliolina di menta e il rosso della mela: l'edizione 2010 di **Mint-Milano** International Antiques and Modern Art Fair, il cui acronimo nel mondo anglosassone è sinonimo di freschezza e novità, e nel lessico degli antiquari allude alle perfette condizioni dell'opera («**mint** conditions»), quest'anno si fregia anche del simbolo della mela rossa, il frutto proibito della tentazione. «Mintempton» è infatti il tema dominante di questa edizione, e la mela l'immagine-guida dell'allestimento.

E le tentazioni non mancheranno, come in passato, in questa quinta edizione di **Mint**, che vede l'antico intrecciarsi sempre più con il moderno e il contemporaneo secondo il gusto del nostro tempo, in una miscela il cui filo conduttore non è più storico o filologico ma emozionale ed estetico. La nuova cultura globalizzata si riflette anche nello stile di vita e nell'habitat domestico di chi, per lavoro o per educazione, è abituato a spostarsi da un continente all'altro. **Mint** 2010 si terrà dal 18 al 21 novembre nella sua candida tensostruttura, e come l'anno passato troverà posto nei Giardini Montanelli, tra corso Venezia e via Palestro, in un distretto ricchissimo di musei e istituzioni culturali, tra la Gam in Villa Reale, il Pac, il Museo di Storia Naturale e il Planetario, e a pochi passi da Palazzo Dugnani, dallo Spazio Oberdan, dalla Biblioteca di via Senato e dalle case museo Boschi-Di Stefano e Necchi Campiglio. Cinquanta gli espositori, come sempre selezionatissimi (il target di **Mint** è quello del più alto collezionismo), che avranno a disposizione spazi personalizzati per dimensioni, colori e allestimento. Ancora una volta, accanto a Marco Voena, presidente Fondazione **Mint**, e a Roberto Casiraghi, direttore **Mint**, ci sono gli

Consiglia

IN QUESTO NUMERO...

ALTRI ARTICOLI DI
ADA MASOERO

Finalmente!

Il futuro di Lugano parte
dal Giappone

Ciurlionis romantico,
sapiente e veggente

Origini geniali

Un sarto concettuale veste
Giacometti

Botticelli lombardo

I pensieri di Buddha

Occhio al tombino

Un sarto concettuale per
Giacometti

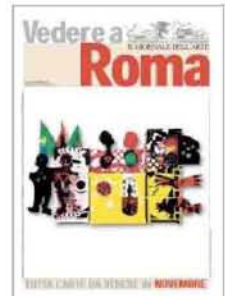
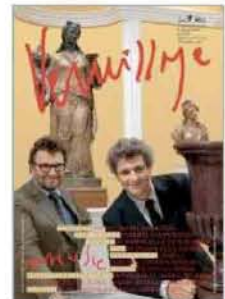
Sgarbi vuole i due
Canaletto Harvey

GLI ALTRI ARTICOLI DI
ANTIQUARI

A Maastricht i collezionisti
sono come dei «cacciatori
felici»

«L'introvabile altrove» è a
Modena

RICERCA



assessori milanesi alla Cultura, Massimiliano Finazzer Flory, e all'Arredo, decoro urbano e verde Maurizio Cadeo. Con loro, partner di **Mint** 2010 sono Bnl Gruppo Bnp Paribas, Alcantara e Lavazza. A Class Life Tv è affidato il compito di intervistare collezionisti, direttori di musei, galleristi, critici e storici dell'arte, mentre il catalogo è realizzato in collaborazione con Class Edizioni. Radio Classica curerà il programma musicale, una delle iniziative collaterali insieme ai Talks (nella lounge/bar).

© Riproduzione riservata

di Ada Masoero , da Il Giornale dell'Arte numero 303, novembre 2010

Le mille e una notte di
Cambellotti

Una Reggia per gli
antiquari

Tra teschi e giocatori di
dadi

Quando Balla faceva i
Capricci

Anche uno stipo di
Mussolini a
Mercanteinfiera

1.200 mercanti in fiera

Finalmente l'amore regna
a Palazzo Venezia

L'edizione 2010 di Abitare
il tempo



© Umberto Allemandi & C. spa

Sabato aperture straordinarie gratuite
e con concerti a Milano e a Mantova

Arte & musica by night

ANNA CIRILLO

L'OCCASIONE è di quelle che non si possono perdere. I musei statali aperti al pubblico fino all'una o le due di notte e gratuitamente in questo sabato, per un connubio speciale tra musica e arte. Occasione appetitosa soprattutto per il Cenacolo vinciano, che a Milano con la Pinacoteca di Brera partecipa a «Musei in musica», una iniziativa del ministero per i Beni e le attività culturali estesa a tutta Italia. L'orario normale diurno viene prolungato nella fascia notturna per una sera, rendendo più appetibile il tutto con la gratuità (non si pagherà biglietto solo in quelle ore), allo scopo di promuovere cultura e conoscenza.

Come si sal'ingresso all'*Ultima Cena* di Leonardo da Vinci è contingentato ed è lunga la lista delle prenotazioni, per cui non è facile accedere in tempi brevi alla sala dell'affresco. Ma chi lo vorrà potrà fissare il proprio ingresso straordinario, e gratuito, per sabato, quando dalle 19.30 alle 24.30 ogni quindici minuti verranno fatti entrare gruppi di venticinque persone. Durante le visite sono in programma a ciclo continuo concerti di musiche rinascimentali e barocche che, nella sala del Cenacolo, saranno eseguiti dagli allievi delle classi di flauto dolce, liuto e viola da gamba del laboratorio di musica antica del Conservatorio milanese «Giuseppe Verdi».

È la prima volta che nel refettorio del convento di Santa Maria delle Grazie si suona, il che renderà ancor più inconsueta la visita. In scaletta, tra le altre, melodie di autori particolari e

significativi, come Francesco da Milano e Giovanni Ambrogio Dalza, contemporanei di Leonardo.

Se al Cenacolo la prenotazione è indispensabile (02.92800360), a Brera, invece, la stessa notte si potrà entrare liberamente e senza pagare il biglietto fino all'una, per ammirare le collezioni della pinacoteca e assistere — alle 21.30 nella sala VIII, di fronte alla grande tela di Gentile e Giovanni Bellini *La predica di San Marco ad*

Alessandria e attornati da dipinti di Palma il Vecchio, Andrea Mantegna, Alvise Vivarini — al concerto «Il barocco lombardo».

Il quartetto L'Estravagante proporrà brani di Tarquinio Merula, Giovanni Legrenzi e Giovanni Battista Mazzaferatta, per far assaporare al pubblico il repertorio secentesco curato dal maestro Maurizio Salerno. Nella scelta delle musiche si sono cercate affinità con lo stile dei cinquanta capolavo-

riche, da marzo a luglio dell'anno prossimo, andranno in America, a Tallahassee in Florida, per la mostra «Dipinti barocchi in Lombardia dalla Pinacoteca di Brera».

«Musei in musica» è un evento realizzato per la prima volta a Roma lo scorso anno ed esteso ora a livello nazionale, anche se è nella capitale che si ritrova disseminato il maggior numero di concerti e aperture straordinarie di musei e siti. In Lombardia oltre a Milano, c'è solo un'altra manifestazione prevista, a Mantova.

Il museo di Palazzo Ducale resterà aperto per l'occasione dalle 20 alle 2 nella notte tra sabato e domenica. Oltre alla visita libera, qui sono in programma due spettacoli dedicati alla musica e alla danza. Alle 21 nella Sala del Manto va in scena «Ballo a Palazzo. Percorso di danze dall'allemanda al valzer» a cura di Marina Genovesi della scuola di ballo del Teatro Sociale della città, mentre alle 22.45

negli stessi spazi si terrà il concerto per pianoforte a cura del conservatorio mantovano «Lucio Campiani», con brani di Bach, Schuman, Chopin, Debussy eseguiti dai solisti Marta Nosari e Paolo Rinaldi (0376-352100). Ma chi volesse spingersi più in là e varcare i confini della regione per una notte speciale può visitare il sito del ministero e guardare il programma in tutta Italia di «Musei in Musica», numero verde 800991199.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La fiera

Da domani a domenica in via Palestro

Happy hour ai giardini con De Chirico e Intra

CHIARA GATTI

AMMIRARE un nudo sensuale dell'Ottocento con un sottofondo di musica classica, o una tela informale, tutta gesti e materia degli anni Cinquanta, con il commento sonoro di un bel brano di jazz caldo. Fa tutto un altro effetto. Per la quinta edizione di Mint, la mostra mercato d'arte antica moderna e contemporanea aperta da domani

La mostra mercato Mint (34 gallerie) offre classica e jazz nel lounge bar



IL PIANISTA E IL PITTORE

Il pianista Enrico Intra suona sabato sera al Mint, a sinistra un quadro di De Chirico proposto dalla mostra

a domenica nei giardini Montanelli di via Palestro, gli organizzatori hanno affiancato agli stand dei 34 specialisti di rarità e nuove tendenze un programma quotidiano di incontri sul tema del collezionismo, ma soprattutto di musica live in scena nel lounge bar della mostra.

Un ritrovo trendy per amanti di arte, note e tartine in salsa culturale (servite dagli chef di «Giacomo», gli stessi arruolati per il nascente ristorante al Museo del Novecento) dove

suonerà, fra gli altri, sabato alle 19.30, il pianista Enrico Intra, accompagnato per l'occasione delle invenzioni elettroniche di Alex Stangoni. Aperto al pubblico all day long, da mezzogiorno alle dieci di sera, con un costo di ingresso piuttosto salato (15 euro intero, 10 ridotto), **Mint** promette una buona qualità nelle proposte dei galleristi, italiani e stranieri (pochi), pronti a snocciolare capolavori del passato, insieme a tanta arte dell'ultimo secolo,

mixata al design, all'arredo di lusso e al corredo prezioso. Dagli Old Master dei londinesi Robilant e Voena alla scultura italiana romantica di Dario Motola, dai pezzi forti delle avanguardie internazionali di Tornabuoni all'arte giapponese di Piva, passando per l'Ottocento elegante di Enrico fino alle arti applicate, con un occhio di riguardo per il decò, di Daniela Balzaretto. Arte e musica per le orecchie degli appassionati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'appuntamento

Arte by night
musei fuori orario
in offerta speciale

CIRILLO E GATTI
ALLE PAGINE XVIII E XIX



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Brexa

Apertura straordinaria gratuita dalle 19.30 si sabato all'1 di domenica, alle 21.30 in sala VIII concerto del quartetto Estravagante con musiche di autori vari del barocco lombardo



Cenacolo

Apertura straordinaria gratuita sabato dalle 19.30 alle 24.30 con concerto di musiche rinascimentali e barocche, prenotazione obbligatoria al numero 02.92800360

MOSTRE

vivimilano
17.11.2010

71
Arti

Passioni antiche e moderne

IL «MINT» APPRODA AI GIARDINI MONTANELLI COI TESORI DI CINQUANTA GALLERIE

Una cinquantina di gallerie italiane e straniere sono riunite per il quinto appuntamento con **Mint**, la fiera internazionale d'arte antica, moderna e contemporanea che anche in questa edizione sarà allestita nei giardini Montanelli di via Palestro. Immagine simbolo, una mela rossa, che evoca «trasgressione e sensualità» e che sottolinea il tema dominante della mostra mercato, designato dal logo «Mintemptation».

Quindi, tra una tentazione e l'altra, tra un prezioso pezzo antico o un inedito oggetto contemporaneo, il pubblico di collezionisti, amatori o semplici curiosi, si muoverà tra i diversi espositori (ospitati in una particolare tensostruttura bianca ed essenziale, con spazi diversi per dimensioni e ambientazioni) «a caccia» di una qualche rarità, di un nuovo elemento d'arredo, di un pezzo importante, raro o curioso.

Un percorso tra dipinti, sculture, fotografie, elementi di design, libri, mobili, tessuti, tappeti, vetri, porcellane, argenti e gioielli, selezionati per l'alta qualità, combinati in accostamenti che superano le barriere del tempo, di epoche e stili, di tradizione e avanguardie, confermando una tendenza che ama accostare tra loro categorie diverse, il moderno con l'antico, l'opulento con l'essenziale, le forme di sculture figurative alle linee avveniristiche del pezzo unico di design.

Insomma, la tendenza «fusion» che si impone di questi tempi, dalla moda all'alta cucina, dilaga anche negli ambienti più esclusivi del collezionismo, orienta il gusto dei potenziali acquirenti



ARMATURA GIAPPONESE

proponendo combinazioni flessibili, raffinati mix tra qualità e lusso, investimento economico e piacere estetico.

Diverse le iniziative che accompagneranno le giornate della mostra, tra cui numerose conferenze e incontri, che avranno luogo nello spazio del bar, su temi che spaziano dall'arte al collezionismo, dal gusto alla finanza; un programma musicale dedicato al jazz, con performance di Enrico Intra e interviste televisive, riprese in diretta, a collezionisti, direttori di musei, galleristi e critici.

Rosella Ghezzi

MINT. MILANO INTERNATIONAL ANTIQUES AND MODERN ART FAIR GIARDINI INDRÒ MONTANELLI, VIA PALESTRO ANG VIA MARINA ☎ 011.54.62.84. INGRESSI: € 15/10. ORARI: 12-22. DAL 18 AL 21 NOVEMBRE.

Le ispirazioni gotiche di Basile

La reinvenzione del classico. Matteo Basile guarda all'opera di Paolo Uccello e in 10 fotografie offre un ritratto del mondo femminile ispirato al capolavoro del tardo gotico fiorentino «La Battaglia di San Romano». L'artista romano, rifacendosi a quelle tecniche prospettiche rivoluzionarie e alla tensione del dipinto quattrocentesco, sperimenta una fotografia che nell'immobilità della scena, nel fermo immagine, trattiene in sé una dinamica narrativa di grande forza. Protagoniste della mostra sono le donne del sud est asiatico e le loro identità. Le stampe di grandi dimensioni rivelano una disperata umanità, un universo carico di volti, di storie e di difficili condizioni. Nell'opera digitale, Basile compone un ritratto nel quale emerge il senso della lotta di chi combatte quotidianamente il dolore e l'oppressione.

(g.p.)

MATTEO BASILE. GALLERIA PACK, FORO BUONAPARTE 60 ☎ 02.86.99.63.95. ORARIO: MAR-SAB. 13-19.30. DAL 23 NOVEMBRE (ORE 18) AL 29 GENNAIO.



Ritaglio stampa

Un nuovo spazio dedicato ai giovani

In zona Isola, nel complesso della Fonderia Napoleonica Eugenia, apre uno spazio espositivo nato dalle idee di due giovani amiche che hanno unito le loro energie per creare una struttura no profit, un laboratorio di ricerca e creatività rivolto a nuovi autori.

«Un luogo piacevole dove soffermarsi per guardare le opere esposte, per chiacchierare o leggere in tutta libertà», spiega Arianna Beretta, cofondatrice di Circoloquadro insieme a Laura Calevo. «Qui vogliamo organizzare mostre, dedicate a giovani artisti e incontri con gli artisti stessi, e più in generale, con chi si vuole confrontare con il contemporaneo». Così, per l'inaugurazione, un'esposizione collettiva raccoglie lavori eterogenei di sei auto-

ri emergenti, dai disegni neo pop di Camilla D'Errico ai ricami di Giulia Berra; dalle macchie visionarie e metamorfiche di Daniele Serra alle indagini sull'identità di Fabrizio Segaricci; dai dipinti di Quadreria Romantico Seriale sino alle fotografie digitali di Massimo Dalla Pola. Da gennaio, inoltre, diversi incontri dedicati alla lettura dei linguaggi contemporanei saranno organizzati per avvicinare all'arte quelle «tante persone che la ritengono incomprensibile o troppo lontana».

(r.g.)

NUMEROZERO CIRCOLOQUADRO. VIA THAON DE REVEL 21 ☎ 348.53.40.662. ORARI: MAR-SAB 15-19. DAL 18 NOVEMBRE (ORE 18.30) AL 15 GENNAIO.

ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

INAUGURAZIONI

Rosella Ghezzi
Giovanni Peloso (fotografia)

MERCOLEDÌ 17

«Moda: sostantivo maschile» Immagini di moda tratte dai periodici Max, Style e lo Donna e ritratti celebri pubblicati su Sette. ■ SPAZIO A (EX SPAZIO ANSALDO) VIA BERGOGNONE 30. FINO AL 30 NOVEMBRE.

Johan Grimontprez Il doppio e l'influenza dei mass media nel nuovo film dell'artista belga. ■ IERIMONTI GALLERY. VIA MODENA 2. 02.20.46.256. FINO AL 31 GENNAIO.

Collettiva A confronto, linguaggi pittorici diversi nei lavori di Calzoni, Ghisleni, Pesenti e Trento. ■ CORTINA. VIA MAC MAHON 14/7. 02.33.60.72.36. FINO AL 27 NOVEMBRE.

Romano Bertuzzi Disegni a matita catalogano pezzi di legno combustiti. ■ DIECI.DUE! VIA VOLVINIO 30. 02.58.30.60.53. ORE 18. FINO AL 10 DICEMBRE.

Carla Cañellas Impronte di corpi abbracciati diventano paesaggi simbolici nella serie Geografia dell'abbraccio. ■ ISTITUTO CERVANTES. VIA DANTE 12. 02.72.02.34.50. ORE 18. FINO AL 21 GENNAIO.

Kazuko Kubo pezzi di kimono e ricami danno vita a una ricerca interiore sull'universo femminile. ■ ARTE GIAPPONESE. VIA CIOVASSO 1. 02.86.51.38. ORE 18.30. FINO AL 30 NOV.

Collettiva Lavori di 43 autori contemporanei, tra cui Lara Favretto, Giuseppe Gabellone e Corrado Levi. ■ PEEP-HOLE. VIA CASTALDI 33. 339.76.56.292. ORE 19. FINO AL 4 DICEMBRE.

GIOVEDÌ 18

Tombini Art Decorazioni sui tombini ideate da 5 artisti street internazionali. ■ VIA MONTENAPOLEONE. 02.42.25.01.56. FINO AL 31 DICEMBRE.

Emilio Vedova Monotipi realizzati nel 2006. ■ DEP ART. VIA GIURIATI 9. 02.36.53.56.20. ORE 15-19. FINO AL 18 DICEMBRE.

Maurizio Galimberti «Milano... Monomilano... Polaroid»: è uno sguardo inedito su una realtà ricca di storia e di dinamismo. ■ FRIGERIO ART. VIA FATEBENEFRAPELLI 13. 02.36.59.39.24. ORE 18 (CON PERFORMANCE DELL'ARTISTA). FINO AL 30 DICEMBRE.

Maryam Amini Aspetti del quotidiano, pubblici e privati nelle tele e carte della pittrice iraniana. ■ CREAM. VIA BORGONUOVO 27. 348.65.65.404. ORE 18. FINO AL 15 GENNAIO.

Francesco Candeloro Segni, immagini e luce nei dipinti, fotografie e installazioni dell'artista veneziano. ■ GALLERIA GALICA. VIALE BLIGNY 41. 02.58.43.07.60. ORE 18. FINO AL 20 GENNAIO.

Claudia Losi Astronomia e paesaggio nei nuovi lavori ricamati. ■ GALLERIA DE CARDENAS. VIA VIGANÒ 4. 02.29.01.00.68. ORE 18.30. FINO AL 19 FEBBRAIO.

Vetri Dalla Collezione Bellini-Pezzoli, preziosi oggetti in vetro ideati da artisti e designer dal 1960 al 2010. ■ MUSEO BAGATTI VALSECCHI. VIA GESÙ 5. 02.76.00.61.32. ORE 18.30 (A INVITI). FINO AL 30 GENNAIO.

Federico Guerri Città immaginarie, intrecci di segni a grafite su tela e graffiti su ardesia.

LA tua FOTO D'AUTORE



IL TRAM DEI DESIDERI IL 29 CHE PORTA GIULIA DAL SUO FIDANZATO ANCHE QUANDO LA CITTÀ È DESERTA FOTO DI GIULIA DE SAPIA, 20 ANNI, STUDENTESSA



IN VIA le tue foto di Milano (in alta risoluzione) dal sito milano.corriere.it. Le foto pubblicate sul giornale saranno pagate

■ GALLERIA L'AFFICHE. VIA DELL'UNIONE 6. 02.80.49.78. ORE 18.30. FINO AL 9 DIC.

Bisig e Marchand Doppia personale con assemblaggi in precario equilibrio di oggetti recuperati. ■ GALLERIA SHAMMAH. VIA SAN FERMO ANG. MOSCOVA. 02.29.06.16.97. ORE 19. FINO AL 15 GENNAIO.

Mandia Reuter Monocromi con alterazioni dello spazio che modificano i luoghi. ■ GALLERIA MININI. VIA MASSIMIANO 25. 02.26.92.46.71. ORE 19. FINO AL 15 GENNAIO.

Matthew Brannon Carriera, desideri repressi e alcolismo negli acrilici e nuove sculture dell'artista

newyorkese. ■ GALLERIA GIÒ MARCONI. VIA TADINO 15. 02.29.40.43.73. ORE 19. FINO AL 22 GENNAIO.

Seren Sølkær Starbird «Closer»: il celebre fotografo danese presenta una selezione di ritratti di artisti internazionali. ■ SPAZIO LATTUADA. VIA LATTUADA 2. 328.83.17.808. ORE 20. FINO AL 28 NOV.

VENERDÌ 19

Isabella De Maddalena «A piedi nudi nel mondo»: la fotografa e la Fondazione L'Aliante raccontano la realtà dei minori stranieri. ■ LA CASA DELLE CULTURE NEL MONDO. VIA GIULIO NATTA 11. 02.33.49.68.54. ORE 19. FINO AL 25 NOV.

LUNEDÌ 22

Maria Morganti Diari cromatici dipinti su 31 tavolette di legno. ■ OTTOZOO. VIA VIGEVANO 8. 02.36.53.51.96. ORE 18.30. FINO AL 29 GENNAIO.

MARTEDÌ 23

Silverio Riva Omaggio allo scultore nella retrospettiva che comprende 50 lavori: gessi, bronzi, terrecotte, dipinti e disegni. ■ FONDAZIONE MUDIMA. VIA TADINO 26. 02.29.40.96.33. ORE 18.30. FINO AL 23 DIC.

Concorso Designazione del vincitore del concorso Lost in Translation, scelto tra 70 progetti. ■ TRIENNALE. VIALE ALEMAGNA 6. 02.72.43.41. ORE 18.30.

Cerca nel sito

IL MIO COMUNE LOGIN REGISTRATI

CORRIERE DELLA SERA *it*

Milano/vivimilano

Home | CorriereTV Milano | Cronaca | Politica | Arte e cultura | Cinema e teatro | Concerti e locali | Bambini | Agenda | Milano,

Corriere Della Sera > Milano > Arte E Cultura > Passioni Antiche E Moderne

Condividi

DAL 18 AL 21 NOVEMBRE

Passioni antiche e moderne

Il «**Mint**» approda ai Giardini Montanelli coi tesori di cinquanta gallerie italiane e straniere



Armatura giapponese

Una cinquantina di gallerie italiane e straniere sono riunite per il quinto appuntamento con **Mint**, la fiera internazionale d'arte antica, moderna e contemporanea che anche in questa edizione sarà allestita nei giardini Montanelli di via Palestro. Immagine simbolo, una mela rossa, che evoca «trasgressione e sensualità» e che sottolinea il tema dominante della mostra mercato, designato dal logo «Minttemptation». Quindi, tra una tentazione e l'altra, tra un prezioso pezzo antico o un inedito oggetto contemporaneo, il pubblico di collezionisti, amatori o semplici curiosi, si muoverà tra i diversi espositori (ospitati in una particolare

tensostruttura bianca ed essenziale, con spazi diversi per dimensioni e ambientazioni) «a caccia» di una qualche rarità, di un nuovo elemento d'arredo, di un pezzo importante, raro o curioso. Una percorso tra dipinti, sculture, fotografie, elementi di design, libri, mobili, tessuti,

tappeti, vetri, porcellane, argenti e gioielli, selezionati per l'alta qualità, combinati in accostamenti che superano le barriere del tempo, di epoche e stili, di tradizione e avanguardie, confermando una tendenza che ama accostare tra loro categorie diverse, il moderno con l'antico, l'opulento con l'essenziale, le forme di sculture figurative alle linee avveniristiche del pezzo unico di design.

Insomma, la tendenza «fusion» che si impone di questi tempi, dalla moda all'alta cucina, dilaga anche negli ambienti più esclusivi del collezionismo, orienta il gusto dei potenziali acquirenti proponendo combinazioni flessibili, raffinati mix tra qualità e lusso, investimento economico e piacere estetico. Diverse le iniziative che accompagneranno le giornate della mostra, tra cui numerose conferenze e incontri, che avranno luogo nello spazio del bar, su temi che spaziano dall'arte al collezionismo, dal gusto alla finanza; un programma musicale dedicato al jazz, con performance di Enrico Intra e interviste televisive, riprese in diretta, a collezionisti, direttori di musei, galleristi e critici.



Il logo «Minttemptation»

Mint. Milano International Antiques and Modern Art Fair. Giardini Indro Montanelli. Via Palestro ang via Marina. Tel. 011.54.62.84. Ingressi: euro 15/10. Orari: 12-22. Dal 18 al 21 novembre.

Rosella Ghezzi

15 novembre 2010 (ultima modifica: 16 novembre 2010)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK



EasyJet: voli economici

Voli low cost con easyJet: il tuo biglietto aereo da 16,99€

www.easyjet.com



Incontrare Single

Ricevi Gratis 3 Profili Selezionati per Te da Meeting

Meeting.net/Single



Media World Compra online

iPad: acquistalo online a partire da €499. Consegna gratuita

www.medialworld.it

TROVOincittà

Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Milano

Vicino a

TROVA

MAPPE - TAXI - NOLEGGIO AUTO E MOTO - CONCESSIONARI AUTO

FARMACIE - OSPEDALI - PRONTO SOCCORSO

RISTORANTI - AGENZIE VIAGGI - ALBERGHI - AGRITURISMO - BED AND BREAKFAST - RESIDENCE

SUPERMERCATI - PASTICCERIE - ALIMENTI BIOLOGICI - ENOTECHES - GASTRONOMIE E ROSTICCERIE

AGENZIE IMMOBILIARI - FINANZIAMENTI E MUTUI - MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO - PIANTE E FIORI - IDRAULICI - TRASLOCHI - IMPRESE EDILI

PALESTRE - PISCINE - ISTITUTI DI BELLEZZA - PARRUCCHIERI - ERBORISTERIE

ABBIGLIAMENTO - GIOIELLERIE E OROLOGERIE - OUTLET - CENTRI COMMERCIALI - ELETTRODOMESTICI

MAPPEgastronomiche
 Recensioni e consigli di *Corriere Milano.it* per mangiare, bere e fare la spesa a Milano

TRAFFICOMilano
 Il traffico di Milano in tempo reale
 Lavori in corso, incidenti, deviazioni

ANNUNCI

trovocasa.it trovolavoro.it automobili.com

Cerchi la casa dei sogni?

Contratto Vendita Affitto
 Categoria Residenziale Commerciale
 Provincia: <Seleziona>
 Comune: Tutti
 Tipologia: Tutte

TROVA

VETRINApromozioni TUTTE

LUXGALLERY
IL PORTALE DEL LUSO

ITALYRELAX
WELLNESS & SPA RESORT

il portale di riferimento per
WELLNESS e SPA RESORT



ASTE

LIBRERIE

MOSTRE E GALLERIE

MUSEI

Please, activate javascript
for correct visualization of
the application

Arrivo

1

Partenza

1

VAI

MINT, L'ARTE È TENTAZIONE



Torna la *Milano International
Antiques and Modern Art Fair*

I Giardini "Indro Montanelli" di Milano ospitano anche quest'anno dal 18 al 21 novembre 2010 la quinta edizione di Mint, mostra mercato d'arte antica, moderna e contemporanea.

La scelta della location intende valorizzare il polo museale civico della zona denominata "Distretto Palestro", che comprende le istituzioni dedicate all'arte moderna e contemporanea come la Galleria d'Arte Moderna a Villa Reale, il PAC Padiglione d'Arte Contemporanea, le Case Museo Boschi Di Stefano e Villa Necchi Campiglio, le esposizioni



Costruire con qualità

In collaborazione con B&G
Business & Gentlemen.



Louis Moinet Tempograph

Meccanismo visibile di 10
secondi retrograd.

LUXEVENTS

Tutti gli appuntamenti
e le serate esclusive a
portata di click.
PROSSIMI EVENTI



LUN MAR MER GIO VEN SAB DOM

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

- OTT



- DIC -

ITALYRELAX

Trattamenti, località, strutture dedicate insomma un nuovo canale di leisure che vi guiderà nella scelta del meglio anche attraverso a rubriche mirate e consigli di esperti.

In collaborazione con
ItalyRelax



Clicca qui >>



70 hotel da
sogno a
Marrakech



SPLENDIA

temporanee alla Permanente, allo Spazio Oberdan, a Palazzo Dugnani, proseguendo con il Museo del Cinema, sempre a Palazzo Dugnani, e la Biblioteca di Via Senato, sino alle sedi della ricerca scientifica come il Museo di Storia Naturale e il Planetario Ulrico Hoepli.

Mint 2010, aperta con il nuovo orario dalle 12 alle 22, è ospitata in una moderna tensostruttura, immersa nel verde, e al suo interno gli spazi degli espositori sono pensati come ambienti personalizzati dallo stile delle singole Gallerie e dalle caratteristiche delle opere esposte e quindi diversi per dimensioni, colori e allestimento. La lounge/bar è presente sia come spazio per la ristorazione che per gli incontri del programma collaterale.

Il motivo dominante di questa edizione è "Mint Temptation" e l'allestimento gioca sul simbolo della mela rossa, frutto proibito evocante sensualità e trasgressione, che contrassegna anche l'immagine guida della mostra.

Il dialogo tra passato e presente attraverso le opere - dipinti, sculture, mobili, porcellane, argenti, gioielli, stampe, tappeti, libri, vetri, tessuti, design, fotografie - presentate da 50 Gallerie italiane ed estere rappresenta la filosofia della rassegna. Oggi i confini fra le diverse discipline e pratiche artistiche sono più flessibili: sempre più spesso grandi antiquari propongono confronti fra capolavori del passato e creazioni d'arte moderna, influenti galleristi del contemporaneo lavorano con designer che, al pari degli artisti, propongono pezzi unici o in serie limitata. Una trasversalità che si rilette nel *life style* di coloro che sempre più ricercano un raffinato mix di linguaggi, epoche, e stili e che amano la ricerca di pezzi particolari, di altissima qualità, originalità ed eccezionalità: una concezione di vita che contamina tempi e spazi per fondere lusso ed essenzialità.

Sono diverse le iniziative collaterali: si parte da un ciclo di *Talks* dedicati ai diversi linguaggi dell'arte dal collezionismo, al gusto, alla finanza per arrivare a un programma musicale, realizzato in collaborazione con Radio Classica di Class Editori, che con le sue emittenti televisive (Class Onbc, Class News Msnbc, Class Life, Class Horse Tv e Tv Moda) realizzerà in diretta da Mint le interviste a collezionisti, direttori di musei, galleristi, critici ed esperti d'arte.

Mint è patrocinata dalla Regione Lombardia e dal Comune di Milano, realizzata in stretta collaborazione con Massimiliano Finazzer Flory, Assessore alla Cultura Comune di Milano e Maurizio Cadeo, Assessore all'Arredo, Decoro Urbano e Verde Comune di Milano. La manifestazione è promossa dalla Fondazione **Mint** presieduta da Marco Voena e organizzata da Roberto Casiraghi, Direttore di **Mint**.

www.mintexhibition.it

Arte e cultura, [Eventi](#), [Manifestazioni](#), [Mostre e Gallerie](#), [Musei](#), [Tempo libero](#),

Tag: [Milano](#), [Mint](#)



Vuoi essere sempre informato su notizie di questo genere? Iscriviti alla [LuxLetter](#)

[Invia questo articolo via email](#)

[Stampa questo articolo](#)

Articoli correlati

- [Mint 2007: antiquariato e arte a Milano](#)
- [L'arte al MINT](#)
- [MINT 2007: Milano International Antiques and Modern Art Fair](#)
- [MINT 2008](#)
- [Arte e design tra antico e moderno: la prima volta del Mint](#)

LUXLETTER

Ricevi gli ultimi aggiornamenti dal mondo del lusso!



MV Agusta F3

Novità dell'EICMA.



Aston Martin Club Lounge

Locale esclusivo a Singapore.



Il caviale migliore parla bresciano

Sandro Cancellieri di Agrotica Lombarda.



70 hotel da
sogno a
Marrakech

Clicca qui >>

SPLENDIA
Luxury & character hotels



Triumph Tiger 800

Presentata a all'EICMA 2010.



Tiffany, albero di Natale a Milano

L'azienda di gioielleria firma l'albero di Piazza Duomo.



Inverno polare

Natale e non solo tra Artico e Antartide.



Rolex Tower a Dubai

Lusso negli Emirati Arabi.

InCORNICE *A New York trionfano Warhol e Lichtenstein. Il record di Boldini rilancia l'800*

La pop art sbanca la Grande Mela

di Alberto Fiz

La signora in rosso segue con attenzione le parole del suo interlocutore e, a un certo punto, pronuncia un po' perplessa Ohhh... Alright... Quel che è certo è che questa telefonata verrà archiviata come la più famosa della storia del mercato. In fondo è solo l'ingrandimento di un fumetto, ma Roy Lichtenstein, dipingendolo su tela ed estrapolandolo dal contesto, ne ha fatto un'icona. Così l'opera che compare sulla copertina del catalogo di Christie's, è stata venduta il 10 novembre a New York nell'incanto d'arte contemporanea più importante della stagione, per 42,6 milioni di dollari (31,2 milioni di euro), nuovo record per l'artista. A lasciare intendere che fosse possibile il colpaccio è stata la riservatezza sulla valutazione, tanto che Ohhh... Alright... è pubblicato con una stima a richiesta. Ma il traguardo non appariva affatto scontato tenendo conto che il primato precedente, stabilito sempre da Christie's nel 2005, era di 16,2 milioni di dollari (11,9 milioni di euro) per un'opera realizzata nel 1964 (un anno dopo rispetto a quella attuale) dove in primo piano c'erano lui e lei lanciati ad alta velocità sulla loro macchina in una scena tratta da un'altra strip ingrandita.

Per i capolavori, insomma, Lichtenstein ha triplicato i prezzi in cinque anni a dimostrazione di un mercato morbosamente attratto dalle opere più emblematiche degli artisti con cui si identifica l'arte del dopoguerra. Poche opere stellari rispetto a un sistema che non risparmia colpi bassi e nella stessa vendita *Cherry Pie*, un'altra composizione di Lichtenstein realizzata nel 1962, tra le prime dove l'artista utilizza la sua classica pittura puntinata per ingrandire l'immagine, è stata aggiudicata ad appena 3,2 milioni di dollari (2,5 milioni di euro) rispetto a una valutazione di 4/5,5 milioni di dollari (3/4 milioni di euro). Il motivo? Sulla tela compare solo una fetta di torta, un soggetto non poi così appetibile. Comunque

sia, Lichtenstein e Warhol hanno trascinato Christie's al successo con un fatturato complessivo di 272,8 milioni di dollari (200 milioni di euro), quattro volte superiore al fatturato dell'annus horribilis, il 2009: Il bottino avrebbe potuto essere anche più ricco se non fossero tornati al proprietario iniziale un dipinto di Mark Rothko nero e grigio troppo intimista per i gusti attuali, in vendita a 10/15 milioni di dollari (7,3/11 milioni di euro) e un importante lavoro di Jasper Johns *O through 9* del 1961 valutato 9/12 milioni di dollari (6,6/8,8 milioni di euro) non ancora vicino al patriottismo delle bandiere americane che lo hanno reso famoso. Ciò che è emerso è l'infinito desiderio di strappare gli oggetti da supermarket entrati a far parte della mitologia pop. «Una bottiglia di Coca-Cola la beve il presidente degli Stati Uniti così come il senzatetto», affermava Warhol che più di ogni altro ha esaltato la società consumista cogliendone, tuttavia, anche il totale azzeramento di valori. Proprio lui non smette di stupire e da Christie's sono state presentate addirittura 15 opere che nel complesso hanno raggiunto 70,3 milioni di dollari (51,6 milioni di euro).

Insieme a Lichtenstein sarebbe bastato lui a fare l'asta. Tra pistole e un ritratto di Dennis Hopper, tra Mona Lisa ripetuta e le scatole di Brillo Box, il prezzo più alto lo ha raggiunto la zuppa Campbell con l'apriscatole di 180x130 centimetri, la più abita di quella serie. Con spavalderia, la casa d'asta aveva annunciato una valutazione di 30/50 milioni di dollari (22/36 milioni di euro) ma anche super Warhol ha dei limiti è l'opera ha cambiato proprietario a 23,8 milioni di dollari (17,5 milioni di euro), rimanendo abbondantemente al di sotto delle previsioni. Ma non è possibile parlare di ridimensionamento tenendo conto che, sempre a New York, il 9 novembre da Sotheby's *Large Coca-Cola* realizzato da Warhol nel 1962 è stata contesa da otto potenziali acquirenti fino a 35,3 milioni di dollari (25,9 milioni di euro), il prezzo più alto di una vendita che, complessivamente

te, ha totalizzato 222,4 milioni di dollari (163 milioni di euro) superando le previsioni iniziali. Non c'è dubbio che sia la pittura non pittura della pop a dominare le contrattazioni e anche i collezionisti del più titolato tra gli eredi Warhol, Jeff Koons passano all'incasso. Sebbene l'artista americano abbia subito pesantemente le conseguenze della crisi per *Ballon Flower (Blue)*, una grande scultura in acciaio inossidabile proveniente dalla Daimler Art Collection, le conseguenze sono state piuttosto limitate. Durante l'asta di Christie's, infatti, l'opera è stata acquistata dalla galleria newyorkese L.&M. Arts per 16,8 milioni di dollari (12,3 milioni di euro), poco al di sotto rispetto alla scultura gemella *Ballon Flower Magenta* che nel 2008 da Christie's a Londra ha raggiunto la cifra record di 12,9 milioni di sterline (15,2 milioni di euro). La predilezione per l'arte fredda giova a Gerhard Richter che da Sotheby's per *Matrosen*, un'immagine di marinai del 1966 che gioca sull'ambiguità fotografica, ha ottenuto 13,2 milioni di dollari (9,7 milioni di euro), mentre Francis Bacon dopo gli exploit del 2008 e i successivi flop sembra essere ripartito. Da Sotheby's una significativa composizione del 1985, *Figure in Movement*, è stato aggiudicato per 14 milioni di dollari (10,2 milioni di euro), cifra comunque inferiore a quella che avrebbe potuto raggiungere due anni fa. Lo stesso vale per Rothko che ha trovato un acquirente asiatico disposto a spendere 22,4 milioni di dollari (16,4 milioni di euro) per *Untitled*, un grande dipinto del 1955 di 232x157 centimetri da cui i più ottimisti si attendevano una cifra superiore a 30 milioni di dollari (22 milioni di euro). Quanto a Jean-Michel Basquiat, una sua divertente composizione di quasi tre metri che strizza l'occhio a Batman è stata pagata 6,2 milioni di dollari (4,5 milioni di euro). Prezzo tutto sommato trascurabile per il graffitista più pagato ma di assoluto rilievo per un protagonista italiano dell'800 che negli ultimi anni non è certo

stato sulla cresta dell'onda. Si tratta di Giovanni Boldini che il 4 novembre scorso, durante la vendita di Sotheby's, ha sorpreso tutti stabilendo un nuovo primato per il *Ritratto di Giovinetta Errazuriz*, un caratteristico dipinto in cui si respira la vacua mondanità del tempo. In questo caso si è messa in posa la figlia di una delle signore della Belle Époque invaghiate dalla pittura seducente del ferrarese. L'opera è stata aggiudicata per 6,5 milioni di dollari (4,7 milioni di euro) surclassando le valutazioni che oscillavano tra 1 e 1,5 milioni di dollari (700/1,1 milioni di euro). Una boccata d'ossigeno per l'ansimante mercato della pittura italiana dell'800 che non sembra trovare giovamento nei presunti festeggiamenti per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Un'immediata verifica sulla reale tenuta del settore si avrà il 16 novembre quando Sotheby's a Milano propone un'asta composita dove i pittori del Risorgimento hanno un ruolo significativo. L'opera più

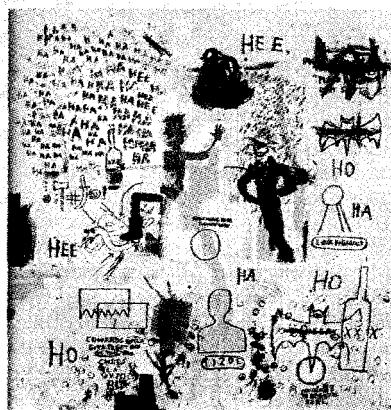
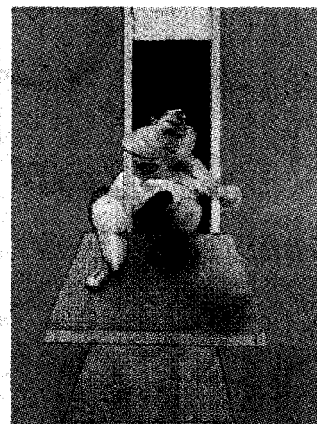
significativa è *Lombellino a pois* di Federico Zandomenighi che, insieme a Boldini, ha partecipato alle mostre degli impressionisti trovando l'appoggio del celebre mercante Paul Durand-Ruel che è stato il primo proprietario del dipinto attualmente in asta con una valutazione di 220/280 mila euro. È un dipinto a olio di piccola dimensione (46x38 centimetri) ma assai significativo per lo spirito del tempo, non lontano dalle ricerche di Pierre-Auguste Renoir. Nella stessa occasione viene proposto *La Terrazza di Pirulin Pecunia* di Telemaco Signorini, in cui l'artista toscano dà prova della sua abilità nell'uso della prospettiva e della decorazione all'interno di un'architettura non priva di elementi espressivi. La richiesta è di 60/80 mila euro, non distante dal prezzo di Balcone con vitigno (50/70 mila euro), un paesaggio del divisionista Angelo Morbelli. Dopo la cocente delusione di un mese fa per la mancata vendita della coppia di Canaletto notificati, Sotheby's non rinuncia all'antico e il catalogo propone una serie di opere indiriz-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

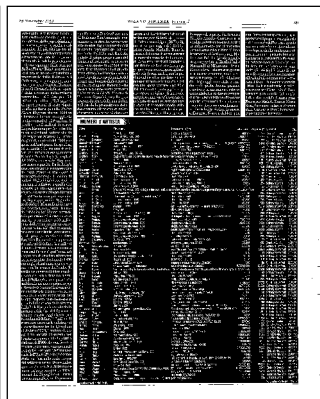
zate alla fascia media, quella più disponibile ad acquistare gli old master al pubblico incanto. Così con una spesa compresa tra 80 e 120 mila euro si può scegliere tra due opere religiose di notevole interesse come *Sacrificio di Isacco* di Matteo Rosselli e *Cristo davanti a Pilato* di Lionello Spada. Alla stessa cifra anche un classico paesaggio di Salvator Rosa, mentre

la coppia di capricci del torinese Vittorio Amedeo Cignaroli è in vendita a 40/60 mila euro. L'antico in abbinamento con il moderno torna d'attualità con **Mint**. Milano International Antiques and Modern Art Fair, l'originale manifestazione prevista ai Giardini Indro Montanelli di Milano tra il 18 e il 21 novembre. La kermesse, giunta alla quinta edizione, supera gli steccati e propone un'ibridazione dei linguaggi dove stile e tendenze di epoche diverse possono convivere in un nuovo contesto ambientale. Del resto sono sempre di più i collezionisti che affrontano aspetti differenti della ricerca rinunciando a una specializzazione che talvolta rischia di essere soffocante. Non c'è dubbio, poi,

che l'arte contemporanea possa proiettare il proprio immaginario sulla memoria dell'antico e questo appare particolarmente evidente in un'epoca che ha molti punti di contatto con il periodo barocco. Da Daniela Balzaretti a Farsetti, da Silvano Lodi a Marco Voena, da Apolloni a Tornabuoni sono molti gli artisti all'interno di una manifestazione dove non mancano riflessioni sul sistema dell'arte previste il 18 e il 19 novembre durante i **Mint** Talk e realizzate in collaborazione con Class Editori. Sono presenti personalità del mondo della cultura e della finanza come Francesco Micheli, Franco Maria Ricci, Giovanni Buttitta, Stefano Baia Curioni e Don Thompson. (riproduzione riservata)



Durante la vendita organizzata da Christie's a New York il 10 novembre Ohhh...Alright... di Roy Lichtenstein ha raggiunto la cifra record di 42,6 milioni di dollari. Nella stessa occasione Ballon Flower (Blue) di Jeff Koons ha fatto fermare il martello del banditore a 16,8 milioni di dollari. Il giorno prima da Sotheby's, sempre a New York, Large Coca-Cola di Andy Warhol è stato aggiudicato per 35,3 milioni di dollari. Figure in movement di Francis Bacon, invece, nella stessa occasione, si è imposto a 14 milioni di dollari, mentre per Riddle me this Batman di Jean-Michel Basquiat sono stati spesi 6,2 milioni di dollari. Il 16 novembre da Sotheby's a Milano viene proposto a 220/280 mila euro L'ombrellino a pois di Federico Zandomenighi e a 60/80 mila euro La terrazza di Pirulin Pecunia di Telemaco Signorini



NUMERI d'ARTISTA

Autore	Titolo e anno	Tecnica e misura (cm)	Valutazione (*)	Aggiudicaz. (*)	Casa d'asta	Data
	Afro Terra d'ombra, 1968	olio su tela, 93,2x162	400/510	438	Christie's Londra	14/10/10
Francis Bacon	Figure in movement, 1985	olio su tela, 198,7x147,8	5.000/7.200	10.229	Sotheby's New York	09/11/10
John Baldessari	Stares (with lamps), 1986	155,5x304,7	260/330	355	Sotheby's New York	25/09/10
Jean-Michel Basquiat	Dos Cabezas, 1982	acrilico e pastelli a cera su tela con supporto in legno, 151,8x153,7	4.300/7.200	5.144	Christie's New York	10/11/10
Jean-Michel Basquiat	Riddle me this, Batman, 1987	acrilico e pastelli a cera su tela, 297,8x290,2	3.200/4.700	4.534	Sotheby's New York	09/11/10
Alighiero Boetti	Mappa, 1983	arazzo, 115,5x178,5	800/1.140	811	Christie's Londra	14/10/10
Alighiero Boetti	Non parto non resto, 1981-82	penna biro su tavola in quattro parti, 100x280	170/230	411	Sotheby's Londra	15/10/10
Alighiero Boetti	Oggi venticinquesimo giorno dell'ottavo mese dell'anno	millenovecentottantotto, 1988 - arazzo, 110x113	170/230	233	Sotheby's Londra	15/10/10
Louise Bourgeois	Spider III, 1996	bronzo, 48,2x83,8x83,8, Ed. 2/6	435/580	2.581	Sotheby's New York	09/11/10
Alberto Burri	Nero cretto, 1973	acrovivile su cellolex, 125x200	800/1.140	1.091	Christie's Londra	14/10/10
Alberto Burri	Bianco Plastica L.A., 1968	plastica bruciata. acrilico e vivile su tela, 86x100	400/570	938	Sotheby's Londra	15/10/10
Alexander Calder	Red Curlicue, 1973	folgi di metallo dipinti, 487,7x320x243,8	2.900/4.300	4.615	Christie's New York	10/11/10
Alexander Calder	Main Jaune, 1969	goache su carta, 74,9x109,2	30/44	62	Christie's New York	22/09/10
Giuseppe Capogrossi	Superficie 257, 1958	olio su tela, 70x90	120/170	192	Christie's Londra	14/10/10
Enrico Castellani	Superficie argento, 1965	acrilico su tela sagomata, 120x100	450/680	492	Christie's Londra	14/10/10
Enrico Castellani	Superficie bianca, 1969	acrilico su tela sagomata, 104x120	170/204	274	Sotheby's Londra	15/10/10
Maurizio Cattelan	Joseph Beuys Suit, 2000	vestito di feltro, appendiabito, 123,2x61	34/45	56	Christie's Londra	15/10/10
Christo	Wrapped Walkways, 1977 - collage in due parti, acrilico, carboncino, pastello a cera, stampa in gelatina d'argento su tavola, 71,1x55,8 cad.30/44			60	Christie's New York	22/09/10
John Currin	Shakespeare actress, 1991	olio su tela, 121,9x111,8	368/515	266	Sotheby's New York	25/09/10
Giorgio De Chirico	Interno metafisico (natura morta metafisica), 1916	olio su tela, 76,8x53	1.820/2.840	2.085	Sotheby's Londra	15/10/10
Giorgio De Chirico	Le muse inquietanti, 1960	olio su tela, 100x70	450/680	785	Christie's Londra	14/10/10
Giorgio De Chirico	Le muse inquietanti, 1960	olio su tela, 97x66	450/680	520	Sotheby's Londra	15/10/10
Wilem De Kooning	Montauk III, 1969	olio in due parti su carta montata su tela, 184,2x179,2	3.600/5.000	7.219	Christie's New York	09/11/10
Peter Doig	Briey, 1994	olio su tavola, 29,8x42,5	90/130	91	Christie's New York	22/09/10
Piero Dorazio	Pas du cancer (The crab's step), 1961	olio su tela, 130x162,5a	136/200	233	Sotheby's Londra	15/10/10
Olafur Eliasson	The waterfall series, 1996	50 fotografie in bianco e nero virate a colore, 38,1x26, Ed. 3/3	44/58	337	Sotheby's New York	25/09/10
Lucio Fontana	Concetto spaziale, Attese, 1965	idropittura su tela, 80x100	1.700/2.275	2.595	Sotheby's Londra	15/10/10
Lucio Fontana	Concetto spaziale, Attese, 1965	idropittura su tela, 50x121	1.820/2.500	2.022	Sotheby's Londra	15/10/10
Lucio Fontana	Concetto spaziale, Attese, 1964	idropittura su tela, 46x55,2	680/910	1.130	Christie's Londra	14/10/10
Lucio Fontana	Figura femminile con fiori, 1948	ceramica policroma in due parti e la base, 242x116,5x90	455/680	1.040	Sotheby's Londra	15/10/10
Lucio Fontana	Concetto spaziale, 1966-67	olio su tela, 81x65,3	400/510	574	Sotheby's Londra	15/10/10
Lucio Fontana	Concetto spaziale, Natura, 1959	terracotta, 29x15x10	91/136	206	Sotheby's Londra	15/10/10
Helen Frankenthaler	Distillation, 1973	acrilico e inchiostro su tela, 214,6x149,8	30/44	109	Christie's New York	22/09/10
Domenico Gnoli	La robe rouge, 1964	acrilico e sabbia su tela, 97x130	320/400	492	Christie's Londra	14/10/10
Felix Gonzales-Torres	Untitled, 1994	64,1x83,5, Ed. 1/2	260/330	213	Sotheby's New York	25/09/10
Arshile Gorky	Housatonic, 1943	inchiostro e matita su carta montata su tavola, 48,3x62,9	580/870	2.663	Sotheby's New York	09/11/10
Rodney Graham	Welsh oaks (n.6), 1998	stampa a colori, 221x178, Ed. 2/2	51/66	143	Sotheby's New York	25/09/10
Mark Grotjahn	Untitled (three-tiered perspective), 2000	olio su tela, 221x183	441/590	576	Sotheby's New York	25/09/10
Andreas Gursky	Niagara falls, 1989	101,6x83,8, Ed. di 12	60/90	116	Sotheby's New York	25/09/10
Anselm Kiefer	Landschaft bei Buchen, 1971	acquarello e goache su carta, 29,8x39,6	44/60	82	Christie's New York	22/09/10
Jeff Koons	Balloon Flower (Blue), 1995-2000	acciaio inossidabile, 340x285x260	8.700/11.600	12.263	Christie's New York	10/11/10
Jeff Koons	New shelton wet/dry 10 gallon; New shelton wet/dry 5 gallon, double decker, 1981-87 - due aspirapolvere, teca in plexiglass, acrilico, luci fluorescenti, 71,1x71,1		2.100/3.600	2.500	Sotheby's New York	09/11/10
Jannis Kounellis	Untitled, 1959	inchiostro su carta, 47,5x62,5	39/51	42	Sotheby's Londra	15/10/10
Yayoi Kusama	Infinity-Nets, 1979-81	olio su tela, 53,3x45,7	37/52	69	Christie's New York	22/09/10
Sol LeWitt	Wall drawing n. 91, 1971	matite colorate su carta, misure variabili	110/150	205	Sotheby's New York	25/09/10
Roy Lichtenstein	Ohhh...Alright..., 1964	olio e Magna su tela, 90,2x96,5	a richiesta	30.975	Christie's New York	10/11/10
Roy Lichtenstein	Ice cream Soda, 1962	olio su tela, 164,5x81,7	8.713.000	10.229	Sotheby's New York	09/11/10
Roy Lichtenstein	Still life with lobster, 1972	olio e Magna su tela, 137,2x243,8	3.600/5.000	4.330	Sotheby's New York	09/11/10
Glenn Ligon	Invisible man (Two views), 1991	olio e gesso su tela in due parti, 71,1x50,8	73/110	320	Sotheby's New York	25/09/10
Fang Lijun	Untitled (Swimmer n. 1), 1997	olio su lino, 178,4x79,3	147/220	275	Sotheby's New York	25/09/10
Piero Manzoni	Achrome, 1958-59	caolino su tela, 61x41,7	1.535/2.100	1.894	Christie's Londra	14/10/10
Piero Manzoni	Achrome, 1962-63	polistirolo e caolino su tela, 147x114	340/450	785	Sotheby's Londra	15/10/10
Julie Mehretu	Untitled 1, 2001	inchiostro, acrilico su tela montata su tavola, 152,4x213,4	441/590	753	Sotheby's New York	25/09/10
Yoshitomo Nara	The little pilgrims (night walking), 1999	fibra di vetro, vestiti di cotone e acrilico, 5 parti, 71x48x48, Ed. 4/10	110/150	169	Sotheby's New York	25/09/10
'samu Noguchi	Avatar, 1968	bronzo, 198,1x83,8x61, Ed. 1/8	580/870	2.581	Sotheby's New York	09/11/10
Giulio Paolini	L'Ospite, 1990	foto montata su tela, tela e sedia, 176,5x150x100	45/68	76	Sotheby's Londra	15/10/10
Jackson Pollock	Eyes in the Heat II, 1947	olio e alluminio dipinto su tela, 60,9x50,8	4.300/6.500	4.534	Christie's New York	10/11/10
Arnaldo Pomodoro	Disco, III, 1966	bronzo con patina d'oro, 107,9x102,2x73,7, Ed. 2/2	230/340	329	Christie's Londra	14/10/10
Richard Prince	White woman, 1990	acrilico e serigrafia su tela, 243,8x190,5	1.800/2.500	2.300	Sotheby's New York	09/11/10
Neo Rauch	Einbruch, 1999	olio su carta, 225x195	300/440	399	Sotheby's New York	25/09/10
Robert Rauschenberg	Exile, 1962	olio e serigrafia su tela, 151,1x90,2	3.600/5.000	5.836	Sotheby's New York	09/11/10
Gerhard Richter	Matrosen (Sailors), 1966	olio su tela, 150x200	4.300/5.800	9.619	Sotheby's New York	09/11/10
Gerhard Richter	Zwei Kerzen (499-2), 1982	olio su tela, 150x100	8.700/11.600	9.415	Christie's New York	10/11/10
Gerhard Richter	Abstraktes bild (780-4), 1992	olio su tela, 260,4x200	4.000/5.000	8.195	Sotheby's New York	09/11/10
Mimmo Rotella	Décollage, 1958	décollage e vinavil su tela, 148x116	113/170	137	Sotheby's Londra	15/10/10
Mark Rothko	Untitled, 1955	olio su tela, 232,7x175,3	18.100/21.700	16.330	Sotheby's New York	09/11/10
Mark Rothko	No. 18 (Brown and Black on Plum), 1958	olio su tela, 201,9x207	6.500/8.700	6.974	Christie's New York	10/11/10
Ed Ruscha	Water soluble dreams, 1984	pigmento su carta, 58,4x73	60/90	125	Sotheby's New York	25/09/10
Do-Ho Suh	Metal jacket, 1992-2001	300 targhe militari in acciaio su stoffa, 160x139,7x38, Ed. 3/6	220/300	266	Sotheby's New York	25/09/10
Emilio Vedova	Oltre (Ciclo Il-Rosso '85), 1985	olio su tela in due parti, 280,5x279,5	230/340	247	Christie's Londra	14/10/10
Andy Warhol	Coca-Cola, 1962	acrilico, matita e Letraset su tela, 207,6x144,1	14.500/18.100	25.687	Sotheby's New York	09/11/10
Andy Warhol	Big Campbell's Soup Can with Can Opener (Vegetable), 1962 - caseina e grafite su lino, 182,9x132,1		21.000/36.000	17.347	Christie's New York	10/11/10
Andy Warhol	The Last supper, 1986	serigrafia su tela, 101,6x101,6	2.900/4.360	4.941	Sotheby's New York	09/11/10
Liu Ye	The long way home, 2005	olio su tela, 179,7x245,1	368/515	708	Sotheby's New York	25/09/10
Giulio Zorio	Stella per purificare le parole (Star to Purify Words), 1978	pelle, 223,5x229x61	170/230	206	Christie's Londra	14/10/10

* dati espressi in migliaia di euro

(ha collaborato Beatrice Cleari)

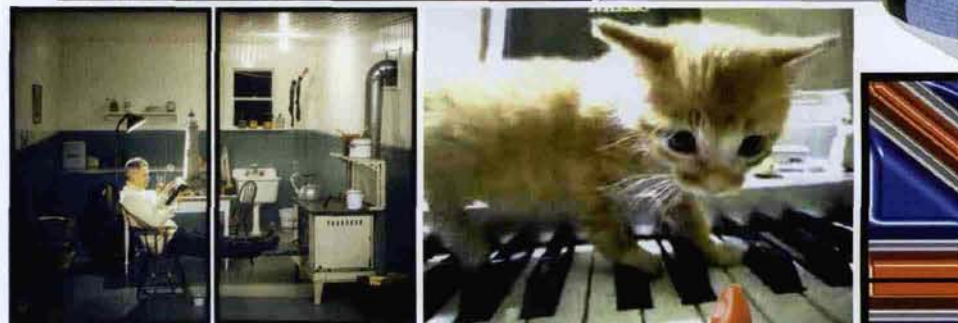
A R T E & M E R C A T O

FIERE

In Florida per le nuovissime tendenze di ArtBasel Miami Beach e di Design Miami

Dal 2 al 5 dicembre appuntamento al sole della Florida per la nona edizione della gemella americana di ArtBasel (Miami Beach Convention center, tel. 004158-2062706, www.artbasel.com). Sono più di 250 le gallerie provenienti da trenta paesi. Dipinti, sculture, fotografie, installazioni, video attendono 40mila visitatori.

Le gallerie italiane sono dodici. Alfonso Artiaco e T293 da Napoli, Continua da San Gimignano, Raffaella Cortese, Massimo De Carlo, Francesca Kaufmann, Lia Rumma, Christian Stein e Zero da Milano, Magazzino da Roma, Franco Noero e Franco Soffiantino da Torino. Accanto alla sezione principale, la fiera getta luce sulle nuovissime tendenze con le cinquanta dinamiche gallerie di Art nova, propone le ormai classiche mostre a tema di Art kabinet, le megainstallazioni sparse per la città di Art public e, per la seconda volta, Oceanfront, spazio temporaneo creato con chilometri di corda riflettente dagli architetti Phu Hoang e Rachely



In senso orario, Isaac Julien, *Glass house* (Metro Pictures); Louise Bourgeois, *Heart* (Karsten Greve); John Baldessari, *Foot and stocking* (Gemini); Alessandro Mendini, *Tavolino* (Kreo); Gilbert & George, *White hands* (Alfonso Artiaco); Karl Fritsch, *Luxuria ring* (Ornamentum); Cory Arcangel, *Drei Klavierstücke* (Lisson); Rodney Graham, *Lighthouse keeper with lighthouse model* (303 gallery).

Rotem nel cuore del lungomare di Miami, dove assaporare di notte le novità della scena artistica di Berlino, Detroit, Glasgow e Città del Messico, attraverso performance, musica e video. Nella sezione Art film viene pro-

iettato *Waste land*, il documentario che segue il viaggio di Vik Muniz dalla sua casa di Brooklyn alla più grande discarica di Rio de Janeiro, dove l'artista fotografa una banda di *catadores* a caccia di rifiuti riciclabili.

di Licia Spagnesi

A R T E & M E R C A T O



al 5 dicembre si svolge anche la sesta edizione della sceltissima vetrina del design internazionale Design Miami. Abbandonato lo storico Design district, si trasferisce di fianco ad ArtBasel Miami (Meridian avenue e 19th street, Miami Beach Convention center, tel. 001305-5720866, www.designmiami.com), in una tensostruttura in vinile progettata dallo studio londinese Moorhead & Moorhead. La pianta dell'allestimento è ispirata al reticolo irregolare di una città medievale. Qui una ventina di gallerie espongono



Foto Fabrice Gousset



oggetti di design in edizione limitata, mobili, arredi, lampade dal Novecento a oggi, ma sono presenti anche alcuni espositori specializzati in oggetti e mobili del Sette e Ottocento. Anche i musei cittadini si preparano ad accogliere i visitatori delle due fiere con grandi mostre. La personale del videoartista Isaac Julien è al Bass museum, la mostra di Bruce Weber e quella di Jonathan Meese sono in corso al Moca, Susan Rothenberg espone al Miami art museum, John Storrs e Nick Cave al Norton Museum. Inoltre aprono le porte al pubblico collezioni private come quelle della Rubell family, la raccolta Dacra, Cifo e il de la Cruz collection contemporary art space and home.

li. Le quattordici gallerie di Art positions curano progetti speciali di altrettanti giovani emergenti, tra cui il colombiano Gabriel Sierra, l'americana Kara Tanaka, l'argentina Judi Werthein, l'egiziano Hany Armanious. Dal 1°

Le tentazioni di **Mint**

Si intitola Mintemptions la quinta edizione di **Mint**, aperta dal 18 al 21 novembre in una tensostruttura nel verde dei giardini Indro Montanelli a Milano (via Palestro, tel. 011-546284, www.mintexhibition.it). La tentazione è quella della contaminazione tra passato e presente, del confronto tra dipinti, sculture, mobili, porcellane, argenti, gioielli, tappeti antichi e oggetti di design, quadri, fotografie e installazioni di artisti viventi. Cinquanta le gallerie italiane e straniere, da Sperone di New York a Marco Vo-



Paolo Scheggi (galleria Michela Cattal).

ena di Milano, da Poggiali e Forconi di Firenze a Elliot Lee di Londra, a Silverio Salamon di Torino.

Gotha antica e moderna

La decima edizione di Gotha riunisce, dal 6 al 14 novembre, sessanta antiquari e gallerie d'arte alle fiere di Parma (Palacassa, viale delle Esposizioni 393/a, tel. 0521-996328, www.fiereparma.it). L'offerta comprende non solo oggetti d'arte, arre-

di, dipinti, sculture, tappeti, argenti, gioielli e libri antichi, ma anche opere del Novecento, proposte in particolare dalle gallerie Tornabuoni, Boccara design e Scuola romana.



Da sinistra, Albert Gleizes (Boccara design) e Arturo Dazzi (galleria Scuola romana).

Mostre, Mercatini in Evidenza

Mostre Mercato

Novembre

ITALIA

TEGGIANO (SA)

Teggiano Antiquaria
dal 28 ottobre al 2 novembre presso Complesso Monumentale
Santissima Pietà
Info tel. 338-2104159

GENOVA

Tuttantico
dal 29 ottobre all'1 novembre presso Fiera di Genova
Info tel. 010-53911

MONTICHIARI (BS)

Rassegna Antiquaria
dal 30 ottobre al 7 novembre presso Centro Fiera del Garda
Info tel. 030-961148

VITERBO

Antiquaria 2010
dal 30 ottobre al 7 novembre presso Convento dei
Carmelitani Scalzi
Info tel. 0761-390058

TRIESTE

Triesteantiqua
dal 30 ottobre al 7 novembre presso Palazzo dei Congressi
Info tel. 040-304888

ROMA

Antichi Percorsi
dal 31 ottobre all'1 novembre presso Esperanza Palace
Info tel. 346-6489438

ERCOLANO (NA)

Ercolano Antiquaria
dal 4 al 7 novembre presso Polo Espositivo Vesuvio Expo
Info tel. 331-3072924

MILANO

Italian toy shows
il 7 novembre presso Fondazione Humaniter
Info tel. 02-58304353

FAENZA

Italian toy shows
il 7 novembre presso Fiera di Faenza
Info tel. 0545-27548

TORINO

Italian toy shows
il 7 novembre presso CH4 sporting club
Info tel. 340-3669390

CAGLIARI

Mostra Mercato d'Antiquariato
dal 5 al 14 novembre presso Fiera Internazionale della
Sardegna
Info tel. 070-34961

PRAROLO (VC)

Brocante Prarolo
dal 6 al 7 novembre presso La Cittadella del Mastro
Artigiano
Info tel. 0161-301067

PARMA

Gotha
dal 6 al 14 novembre presso Fiere di Parma
Info tel. 0521-9961

VERONA

L'Antico e il Prezioso
dal 6 al 14 novembre presso Palazzo della Ragione
Info tel. 045-8302571

PIACENZA

Piacenzantico
dal 12 al 14 novembre presso Fiera di Piacenza
Info tel. 0545-27548

MILANO

Brocantage
dal 12 al 14 novembre presso Parco Esposizioni Novegro
Info tel. 02-7562711

PALERMO

Biennale Palermo Antiquaria
dal 13 al 21 novembre presso complesso Sant'Erasmo
Info tel. 091-6090662

CREMONA fraz. CAVATIGOZZI

Italian toy shows
il 14 novembre presso Palestra comunale
Info tel. 349-8669571

MILANO

MINT
il 18 novembre presso Giardini Palestro
Info tel. 011-546284

BRESCIA

Brixiantiquaria
dal 20 al 28 novembre presso Brixia Expo
Info tel. 030-3463490

PARMA

Tam Tam
il 25 novembre presso Fiere di Parma
Info tel. 0521-9961

MORCIANO DI ROMAGNA (RN)

Morcianantico
dal 26 al 28 novembre presso Padiglione Fieristico
Info tel. 0541-53294

BOLOGNA

Italian toy shows
il 20 novembre presso PalaNord
Info tel. 0545-27548

MODENA

78.Novecento
dal 19 al 21 novembre presso quartiere fieristico di Modena
Info tel. 0522-631042

MILANO

ArtIn
dal 25 novembre al 23 dicembre presso Via S. Giovanni sul
Muro
Info e-mail: ufficiostampa@pressart.eu

FIRENZE

Italian toy shows
il 28 novembre presso Hotel Delta Florence
Info tel. 055-882041

Filo diretto con Vicenza Numismatica

Una ricca due giorni per l'edizione 2010 del "salotto della numismatica". Quindici mostre, Premi internazionali, conferenze e incontri di studio guardando all'edizione del ventennale

dall'inviato Antonio Castellani



Celebrando il *Corpus* in attesa di un 2011 "tricolore"

L'apertura al pubblico, il 1° ottobre, di Vicenza Numismatica 2010, XIX edizione del "salotto della numismatica italiana", è stata caratterizzata dal taglio del nastro alla presenza del presidente di Fiera di Vicenza Roberto Ditri, del sindaco Achille Variati e dei rappresentanti delle maggiori realtà numismatiche italiane. "Possiamo affermare con un pizzico d'orgoglio - ha detto presidente della Fiera - che quello di Vicenza si è affermato come uno dei più importanti saloni europei del settore, confermando la vocazione internazionale che è parte integrante delle strategie della Fiera di Vicenza". Giuseppe Ruotolo, presidente dell'Accademia Italiana Studi Numismatici, per parte sua ha invece sottolineato "la continuità nel rinnovamento della rassegna", che ha visto quest'anno l'inserimento di nuove proposte culturali tese a riscoprire momenti cruciali della nostra storia attraverso le monete, le medaglie e la cartamoneta.

L'edizione 2010 di Vicenza Numismatica, infatti, ha coinciso con due ricorrenze significative: l'avvio delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia e il del primo volume del *Corpus Nummorum Italicorum*, primo storico tentativo promosso da Vittorio Emanuele III di un catalogo generale delle monete italiane. La manifestazione ha dedicato particolare attenzione all'esplorazione di questa "bibbia numismatica" con esposizioni e con un simposio - nella mattinata di sabato 2 ottobre - che ha riunito alcuni dei massimi esperti del settore. Dedicata agli appassionati di storia anche l'interessante mostra sulla cartamoneta emessa dallo Stato Pontificio curata da Guido Crapanzano e proposta in collaborazione con la Banca d'Italia.

Non solo storia tuttavia, perché le preziosità esposte Vicenza Numismatica in quindici mostre collaterali hanno toccato anche le tematiche artistiche, del "sacro e profano" e la storia della letteratura. Interessante, a tal proposito, l'angolo dedicato agli zecchini che raccontano gli episodi del *Pinocchio* di Collodi, pensato per avvicinare i giovanissimi all'affascinante mondo della numismatica, invitandoli a riflettere sul valore del risparmio. Peccato che, causa la cronica mancanza di fondi da parte delle scuole stesse, di bambini a Vicenza Numismatica non se ne siano visti affatto...

Nel pomeriggio del 1° ottobre si è svolta inoltre la cerimonia di assegnazione dei Premi internazionali (vedi riquadro) che Vicenza Numismatica dedica da sette anni alle più alte espressioni artistiche in questo campo, in collaborazione con l'Ufn vicentina e il patrocinio della Regione del Veneto.



Il presidente dell'Accademia Giuseppe Ruotolo illustra le iniziative per il centenario del Cni

LE MOSTRE COLLATERALI

“Sua maestà” il *Corpus* è stato protagonista di ben quattro esposizioni, ad iniziare da quella curata da Luca Lombardi per l'Accademia e nella quale hanno trovato spazio volumi originali della famosa opera, una serie di “antenati” del Cni (splendida un'edizione del 1739 delle *Antiquitates* di Ludovico Muratori aperta alla *Dissertatio XXVII* dedicata a monete e diritto di conio) ed alcuni inediti documenti manoscritti, come le tavole dei segni dei fiorini d'oro redatte dal numismatico fiorentino Arturo Villorosi.

Altri volumi del *Corpus*, documenti e monete per la mostra della Società numismatica italiana, della quale il re fu presidente onorario; riflettori puntati sulle monete di Casa Savoia, invece, per la sezione curata da Fiorenzo Catalli con la Soprintendenza della Toscana nella quale hanno trovato spazio esime rarità, massimi nominali e perfino monete di prova donate dalla contessa Margherita Nugent al Museo archeologico di Firenze. Un tesoro ancora



Prove di monete del Regno appartenute alla Collezione Nugent e oggi al Museo archeologico di Firenze

tutto da scoprire e che per la prima volta è stato esposto al pubblico a Vicenza.

Silvano Furegon, per contro dell'Ufn vicentina ha proposto un'interessante percorso sul rapporto tra il *Corpus* e la regione del Veneto, con l'esposizione dei volumi originali, medaglie e documenti che testimoniano l'opera dei numismatici locali (il conte Papadopoli *in primis*) in collaborazione con il sovrano.

Altra sezione di grande importanza nell'ambito delle esposizioni collaterali è stata - in vista del 2011 ormai dietro l'angolo - quella dedicata al 150° anniversario dell'Unità d'Italia, aperta con la consueta eleganza dal Museo della Zecca e dalla Scuola dell'arte della medaglia attraverso una mostra a cura di Rosa Maria Villani. “Enrico Crispolti - scrive la curatrice - ha definito l'arte della medaglia come ‘arte plastica della memoria’ [...]. La medaglia ha dimensione plastica microoggettuale altrettanto che il monumento ha invece dimensione plastica di riscontro o di scala urbana”. Coni e punzoni per medaglie dedicate al Risorgimento, all'unificazione nazionale e ai personaggi che ne furono protagonisti hanno così trovato spazio testimoniando un processo creativo che, solo nella sua ultima fase, si traduce in oggetto seriale. A sottolineare la dimensione presente di una secolare tradizione, la Sam ha inoltre esposto a Vicenza opere di giovani artisti assieme a quelle, fra gli altri, di Giorgi, Speranza, Romagnoli e Motti.

Firme importanti del panorama medaglistico che si abbinano idealmente alle firme - intese come autografi - di protagonisti dell'epopea risorgimentale proposte dalla Nia in una bella rassegna documentaria, curata da Luisa Valle, nella quale gli “svolazzi” vergati

ad esempio da Carlo Alberto, Cavour, Depretis, Giolitti e Umberto I hanno preso il posto di monete e medaglie. Queste ultime, tuttavia, sono tornate protagoniste nella mostra dal titolo *Schei... Monete del Risorgimento* curata da Mauro Passarin per i Musei civici di Vicenza e per il Museo del Risorgimento e della Resistenza, e nell'esposizione dedicata da Corrado Minervini e dall'Accademia a *Napoleone e i napoleonidi precursori dell'Unità d'Italia*. In questo settore, in particolare, è stato possibile ammirare rare coniazioni napoletane della Repubblica del 1799 e del periodo murattiano.

Una mostra monografica e due sezioni di più ampio respiro hanno caratterizzato, invece, il percorso dedicato alla medaglia d'arte. In “*Dell'antica voce*”. Emilio Greco



Splendidi coni e punzoni per medaglie a tema risorgimentale dalla Scuola della Zecca



Monete e oggetti a testimonianza del Risorgimento nell'esposizione dal titolo Schei...

LO "SCAFFALE" DI VICENZA NUMISMATICA

Proseguendo in una tradizione che affonda le sue radici nelle edizioni degli anni Novanta, anche quest'anno Vicenza Numismatica è stata promotrice, in collaborazione con importanti realtà nazionali e locali, di pubblicazioni mirate a valorizzare i contenuti del salone.



ACCADEMIA ITALIANA DI STUDI NUMISMATICI (a cura di)

Scritti sul "Corpus Nummorum Italicorum" (1911-1954)

Pp. 156. Collana di studi numismatici dell'Accademia n. 18, Vicenza 2010, s.i.p.

L'Accademia ha celebrato il centenario del *Cni*, oltre che con la giornata di studi organizzata assieme alla Società numismatica italiana, anche con questo interessante volume contenente una serie di testi - presentazioni, recensioni e commenti - riguardanti l'opera editoriale del re numismatico, allo scopo di mettere a disposizione degli studiosi una mole imponente di materiali di difficile reperimento.

Dal saggio di Serafino Ricci sull'importanza del *Corpus* per la storiografia italiana (1911) alla recensione al primo volume firmata nello stesso anno da Furio Lenzi, per proseguire con il celebre testo dal titolo *Il libro del re* apparso su *Il Secolo XX*, la raccolta propone di caso in caso contributi lucidamente scientifici, testi agiografici ed attente recensioni che non mancano di mettere in evidenza i limiti e le pecche di un'opera in ogni caso fondamentale per la numismatica italiana.

Ne emerge, come sottolinea il presidente dell'Accademia Giuseppe Ruotolo che ha curato l'edi-

zione, uno spaccato della società italiana dall'inizio del XX secolo al secondo dopoguerra, nel quale si mescolano ricerca storica e documentaria, la genesi e l'arricchirsi della Collezione reale, le attività dei corrispondenti del re e, perché no, la propaganda politica e nazionalista del Ventennio. Chiude il volume un lucido e attento saggio di Michele Chimienti, dal titolo *I difetti del Corpus Nummorum Italicorum* nel quale lo studioso bolognese riassume, al fine di una fruizione critica da parte di coloro che si affacciano all'uso del *Cni* come strumento di lavoro, i limiti metodologici e di contenuto dei venti volumi editi tra il 1910 e il 1943.

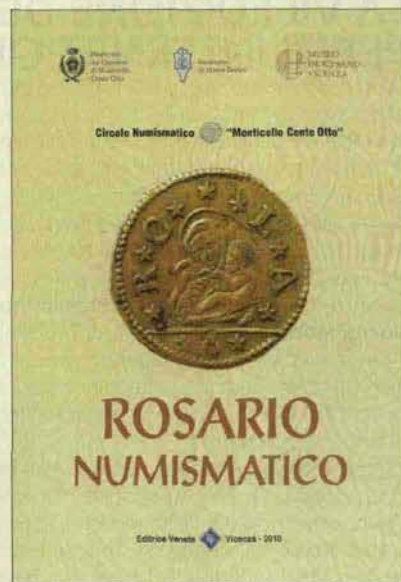


AA.VV.

I Quaderni di Vicenza Numismatica n. 2

Pp. 72 ill. a col., Fiera di Vicenza 2010, s.i.p.

Dopo il debutto dello scorso anno, i *Quaderni* che accompagnano il salone di Vicenza proseguono nel loro cammino con questo secondo numero che riassume e presenta, attraverso agili schede di testo e belle immagini a colori, tutte le mostre collaterali allestite nei giorni dell'1 e 2 ottobre. Il fascicolo ospita inoltre una serie di informazioni di servizio sull'evento (dalla planimetria all'elenco espositori) e due testi introduttivi a firma del presidente della Fiera di Vicenza Roberto Ditrì e di quello dell'Accademia italiana di studi numismatici Giuseppe Ruotolo.



AA.VV.

Rosario numismatico

Pp. 96 ill. a col., Circolo numismatico "Monticello Conte Otto", Vicenza 2010, € 15,00

Fedeli ad una tradizione di originali ricerche storico-numismatiche, i soci del Circolo "Monticello Conte Otto" hanno presentato a Vicenza un'inedita mostra, della quale si è voluta serbare memoria con una pubblicazione nella quale il rosario, espressione di preghiera cristiana tra le più note e diffuse, è stato "riletto" nei Misteri della Gioia, della Luce, del Dolore e della Gloria utilizzando una selezione di monete e medaglie, sia medievali che moderne, che illustrano scene evangeliche o ne richiamano i passaggi fondamentali. Si passa così dall'Annunciazione effigiata sui saluti angiointi alla Natività di Gesù bullinata su monete e medaglie papali per approdare, ad esempio, al Battesimo raffigurato su tante emissioni fiorentine, al Gesù che ascende al Calvario reso con efficacia su alcune medaglie dei papi e alla Resurrezione presente, fra l'altro, su coniazioni venete e ferraresi.

Per ciascun Mistero viene riportato il passo evangelico corrispondente, seguito da un repertorio delle monete che lo "illustrano"; il saggio-catalogo è inoltre introdotto da un testo volto ad approfondire il legame tra religione e moneta a partire dal mondo pagano fino a giungere all'affermazione del Cristianesimo. ▼

medaglista, Roberto Ganganelli ha presentato - in collaborazione con gli Archivi Emilio Greco di Roma - una mostra di medaglie e modelli dell'artista siciliano, maestro del classicismo moderno che tra gli anni '40 e '90 modellò decine di splendidi soggetti. Picchiani & Barlacchi, storica officina di coniazione fiorentina, ha dato invece vita ad un percorso medaglistico di gran fascino sul

tema della mitologia, mentre Vittorio Lorioli ha presentato ritratti di compositori, musicisti e altre medaglie coniate, nel corso del Novecento, *Per la musica*.

Nell'ambito della sezione *Sacro e profano*, oltre al *Rosario numismatico* proposto, a cura di Costantino Ziggio, dal Circolo numismatico "Monticello Conte Otto" (si veda la recensione del catalogo), il Circo-

lo numismatico patavino ha portato a Vicenza una bellissima selezione di monete dei patriarchi di Aquileia, da Gotifredo a Ludovico II, interessante esempio di commistione tra potere temporale ed ecclesiastico nel Medioevo italiano; ultima, ma non ultima, la mostra curata da Guido Crapanzano con Ermelindo Giulianini e Stefano Poddi dedicata alla cartamoneta ponti-

LA VII EDIZIONE DEI PREMI INTERNAZIONALI

Trentadue monete, opera di 11 zecche (Australia, Bielorussia, Irlanda, Isola di Man, Israele, Italia, Lettonia, Lituania, Portogallo, San Marino e Ucraina) hanno preso parte agli Award promossi dalla Fiera di Vicenza e dall'Unione filatelica e numismatica vicentina. La Commissione formata da Ermanno Winsemann Falghera (presidente) della Sni, Luigi Luscia (segretario) dell'Ufn vicentina, Vittorio Lorioli dell'Accademia di studi numismatici, Giovanni Paoletti (Nip), Vito Vittorio (Nia) e Stefano De Rigo (responsabile Fiere "Living & Vintage") ha assegnato il primo **Premio Internazionale Vicenza Numismatica** alla National Bank of The Republic of Belarus con la moneta *Battesimo* per le rappresentazioni poetiche della nascita e del Battesimo secondo la tradizione slava e per la qualità artistica delle incisioni che hanno saputo tradurre tecnicamente lo spirito cristiano della nascita.

Il secondo premio è andato alla Perth **Mint** (Australia) per la moneta *Charles Darwin* per il riuscito bilanciamento delle tecniche di coniazione tradizionali e molto moderne come la figura ologrammatica di Darwin sullo sfondo. E' inoltre rilevante dal punto di vista estetico l'idea dell'evolversi della vita rappresentata dal ritratto giovanile e da quello maturo del celebre botanico.

Una menzione particolare è stata riconosciuta alla Pobjoy **Mint**, Isola di Man, con la *Tutankhamun Sand Coin* per la scelta del formato e per l'originalità dei materiali utilizzati.

Per il **Premio Internazionale Vicenza Palladio** ha trionfato la Bank of Lithuania con la moneta *The Tytuvėnai Architectural Ensemble* per la vibrante e suggestiva resa architettonica del monastero di Tytuvėnai.

Secondo posto ad Israele con la moneta *Akko* per la rappresentazione architettonica delle mura sul mare della fortezza di San Giovanni d'Acri completata sul rovescio dalla dettagliata prospettiva del cortile del castello.

La menzione Premio Vicenza Palladio è andata invece alla Bank of Latvia per la moneta *Università della Lettonia* per la bella visione dell'antico complesso culturale lettone. Infine, quest'anno, il **Premio Internazionale Fiera di Vicenza alla Carriera** è stato consegnato al maestro Helder Batista di Lisbona (Portogallo). Laureato in scultura alla Fine Arts School dell'Università di Lisbona dove oggi è docente, membro della Fidem e

dell'American Numismatic Society, l'artista è presente alle mostre Fidem sin dal 1979 e ha vinto i premi a Lisbona, Londra e Budapest. Nel 1998 si è tenuta una sua retrospettiva a New York. Nel 1999 Batista ha ricevuto l'Ans J. Sanford Saltus Award. ▼



Seconda classificata lo scorso anno, prima nel 2010, Svetlana Nekrasova con le sue monete ha incantato la giuria



Premio internazionale Vicenza Palladio alla Lituania; a consegnare il riconoscimento Gianni Paoletti, rappresentanti Nip



Il maestro Helder Batista riceve da Luigi Luscia il Premio alla carriera

ficia dalle origini alla I Repubblica romana; centinaria di cedole, di valori diversi e con bolli di estrema rarità, sono state esposte in un originale allestimento al quale ha contribuito anche Bankitalia, presente a Vicenza nella persona del cassiere centrale Rufino Renzetti Lorenzetti.

A completare l'offerta espositiva, nell'ambito della sezione didattica, la mostra dedicata a *Il ciliegio chiacchierino di Pinocchio* curata da Giuliano Marchetti per la Fondazione Antica Zecca di Lucca e la Fondazione Collodi.

IL CONVEGNO DI STUDI

Società numismatica italiana ed Accademia italiana di studi numismatici "a braccetto" per l'importante seminario che, sabato 2 ottobre, ha monopolizzato l'attenzione a Vicenza Numismatica. In Sala Trisino, i presidenti dei due sodalizi - Erman-

no Winsemann Falghera e Giuseppe Ruotolo - dopo i saluti di rito hanno lasciato la parola alla moderatrice Lisa Bellocchi e ai relatori, primo dei quali Adriano Savio, direttore della *Rivista italiana di numismatica* che ha presentato gli Atti della giornata di studi del 15 maggio 2009 organizzata da Sni e Università di Milano. La relazione di Fiorenzo Catali, invece, ha posto l'accento sull'effetto 'emulazione' che la Collezione reale e il *Corpus* scatenarono in molti raccoglitori, non ultimi quelli della famiglia Nugent che, nel 1954, donarono oltre 1400 monete sabaude, e naturalmente la loro collana di volumi del Cni, al Museo archeologico di Firenze".

A seguire, in un tagliente intervento Benedetto Carroccio ha sottolineato come "il *Corpus*, paradossalmente, ha dato vita ad una fase di stati negli studi numismatici in Italia, che oggi si è superata



I relatori del convegno di studi di sabato: da sinistra Maria Caltabiano, Benedetto Carroccio, Lisa Bellocchi, Fiorenzo Catali e Antonio Castorani

ma che a lungo ha paralizzato le ricerche a causa dell'ombra del Cni, ritenuto a torto una pietra inamovibile ed un punto d'arrivo quando si trattava, per dirla con



La cartamoneta pontificia al centro della mostra organizzata in collaborazione con Bankitalia

le parole dello stesso Vittorio Emanuele III, di un primo tentativo”.

Giancarlo Alteri, nella sua relazione, ha ricordato come - in virtù delle circa 5000 monete di zecche italiane presenti nel Medagliere vaticano - tra il re numismatico e Pio IX, anche prima del Concordato del 1929, si erano instaurati dei cordiali rapporti in nome della comune passione per monete e medaglie. Lo testimoniano i carteggi di Camillo Serafini, come pure le donazioni di monete di nuova emissione dal sovrano al pontefice”.

Maria Caccamo Caltabiano, prendendo la parola, ha messo invece in evidenza come “passione è la parola chiave del *Corpus*, espressione dell'Italia una non solo dal 1861 ma già dai secoli precedenti; in prospettiva futura - secondo la Caltabiano - l'esempio dell'opera unificante di Vittorio Emanuele potrà essere lo stimolo per condurre la nostra numismatica, nel modo migliore, al XV Congresso inter-

nazionale di Messina-Taormina del 2015”. In chiusura, il presidente della Fondazione Caripuglia Antonio Castorani si è soffermato invece sulle possibilità offerte, sia in vista della compilazione di aggiornamenti settoriali del *Cni* sia della sua revisione critica, dalla collaborazione con Fondazioni private promotrici di eventi culturali; “una sinergia - ha ricordato Castorani - che da semplice erogazione di fondi si trasforma spesso in vero e proprio mecenatismo privato”.

IL PROGETTO NUMISPEDIA

Presentato nel pomeriggio di sabato 2 ottobre, in Sala Trissino, il progetto *Numispedia* promosso da Fabio Gigante che metterà presto a disposizione degli studiosi e degli appassionati una piattaforma in Rete dedicata ad ospitare un catalogo tipologico - virtualmente infinito e di versatile uso - da correlare con studi, approfondimenti, notizie di scavi e tesoretti; insomma, come ha sottolineato il curatore di *Cronaca Numismatica* Roberto Ganganelli presentando il progetto, “una vera e propria base di conoscenza, finora inimmaginabile, aperta a gruppi selezionati per l'inserimento dei dati ma visibile a tutti per una libera fruizione delle informazioni. La speranza è che associazioni, università, accademie e musei aderiscano al progetto, che non ha fini commerciali, per dar vita ad un contenitore di sapere numismatico avanzato, tale da porre l'Italia all'avanguardia nel mondo”.

PER CONCLUDERE...

Come di consueto, *Vicenza Numismatica* è stata l'occasione per conferenze ed assemblee sociali. Da segnalare quella promossa dal Cn patavino e dal titolo *La monetazione dei patriarchi di Aquileia*, da Gotifredo a

Ludovico II nel corso della quale Artur Zub, Adalberto Merola e Andrej Štekar hanno approfondito una l'affascinante monetazione patriarcale. Da ricordare, inoltre, il consiglio direttivo e l'assemblea generale dell'Accademia italiana di studi numismatici che hanno visto la presentazione delle recenti pubblicazioni degli accademici, della medaglia realizzata per il centenario del *Corpus* su modelli di Piero Monassi e di quella che tutti gli amici numismatici avrebbero voluto consegnare di persona a Mario Traina, in occasione del suo 80° compleanno.

Si è trattato, in definitiva, di un'edizione di *Vicenza Numismatica* come di consueto molto ricca sotto il profilo culturale, ma troppo compressa nei soli due giorni di durata che hanno costretto molte persone ad un vero *tour de force* o, in alternativa, a disertare parte degli eventi. Nella media il numero dei visitatori, che tuttavia potrebbe essere incrementato in modo significativo spostando, ad esempio, il salone in centro città e prolungando ad una o due settimane la durata delle mostre, lasciando aperto il settore commerciale solo per il tempo necessario.

Naturalmente, una nuova *location* ed una eventuale delocalizzazione delle sezioni di *Vicenza Numismatica* sono aspetti da valutare con attenzione, nei pro e nei contro, per evitare che l'edizione del ventennale si trasformi, da ghiotta occasione per un nuovo sviluppo, in un mesto canto del cigno. ▼



La medaglia fatta coniare dall'Accademia per i 100 anni del *Corpus* (mm 80)



Emilio Greco, un grande medaglista del Novecento riscoperto da Roberto Ganganelli

extra mangiare eating

ALTA CUCINA / HAUTE CUISINE
BUONA TAVOLA / HIGH LEVEL
RISTORANTINI, TRATTORIE & CO.
SMALL RESTAURANTS, TAVERNS & CO.
CAFFÈ / CAFÉS



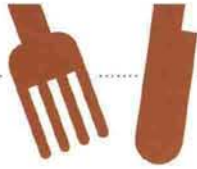
78
RISTORANTI / RESTAURANTS + 17 CAFFÈ / CAFÉS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

079615

www.ecostampa.it

extramangiare



mappa / map

ristoranti / restaurants

CENTRO/DOWNTOWN

ALTA CUCINA / HAUTE CUISINE

- 1 Al gatto nerob6
- 2 Capricciolib1
- 3 La Barriqued6
- 4 Ristorante Carignanod4
- 5 Ristorante del Cambiod3
- 6 Ristorante Winnerc3
- 7 Vintage 1997c3

BUONA TAVOLA / HIGH LEVEL

- 8 Acqua e Salec2
- 9 Arcadiad3
- 10 Brandèc4
- 11 Circolo dei Lettorid3
- 12 Consorzioc2
- 13 Gandhie1
- 14 Kikie5
- 15 L'Acinod2
- 16 L'Agrifoglioe4
- 17 La linea continuab5
- 18 Magorabinf3
- 19 Mare Nostrumf4
- 20 Molo 16c6
- 21 Porta di Poe3
- 22 San Tommaso 10d2
- 23 Scannabuec5
- 24 Sotto la molee3
- 25 Tobikoc3
- 26 Tre Gallined2
- 27 VOe4
- 28 Volverc2

RISTORANTINI, TRATTORIE & CO.
SMALL RESTAURANTS, TAVERNS & CO.

- 29 Cibo Containerd5
- 30 Coco'sd5
- 31 Da Maurod3
- 32 Dai Valenzad1
- 33 Dausind4
- 34 È cucina - DieciVentid3
- 35 Gennaro Espositob2
- 36 Giustid5
- 37 Horasd5
- 38 Japs!c5
- 39 Kirkukd3
- 40 Kuoki - Fast Goode3
- 41 Il porto di Savonae3
- 42 L'angolo di Parind5
- 43 La baita dei 7 nanid4
- 44 La piola del Cinef2
- 45 Le Vitel étonnée3
- 46 Le Fanfarond3
- 47 Mama Liciad4
- 48 Mar Rossod5
- 49 Otium Sibiriacid2
- 50 Parlapàb1
- 51 Osteria la Pescheriac5
- 52 Pastificio Defilippisd4
- 53 Prima e poid4

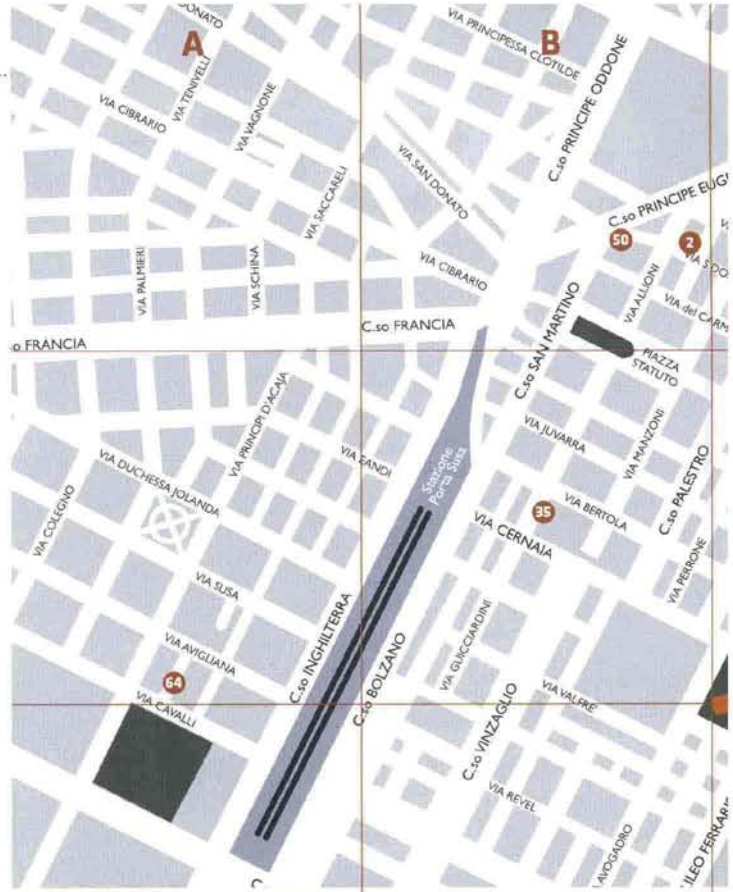
- 54 Ristorante Albad4
- 55 Ristorante Toscanoc2
- 56 Santa Polentac2
- 57 S'fashion Caféd3
- 58 Soup and Coc2
- 59 Taberna Libreriad3
- 60 Trattoria Alae2
- 61 Trattoria da Felicec4
- 62 Trattoria Decoratori e Imbianchinif5
- 63 Trattoria Spirito Santod2
- 64 Zheng Yanga2

OLTRE IL CENTRO/
BEYOND DOWNTOWN

- F Antiche Serea4
- 82 Casa del Baroloe1
- A Casa Vicina Guido per Eatalyb4
- B Combal.zeroa4
- C Con Calmab4
- C Dolce Stilnovo alla Reggiaa3
- H I Birillib4
- I L'Ostub4
- L La Cucina del Lidob4
- D La Pistab5
- M Osteria Val Grandab3
- 83 Ruralf1
- E Taverna di Frà Fluschb5
- N Trattoria Bon...Bon!b4

caffè / cafés

- 65 Al Bicerinc1
- 66 Barattid3
- 67 Caffè Mirettic4
- 68 Caffè San Carlod3
- 69 Caffè Torinod3
- 70 Fioriod3
- 71 Gatsbyd4
- 72 Kiplingd4
- 73 Moodd3
- 74 Mulassanod3
- 75 Neo-head, Barolino Cocchic1
- 76 Neuv Caval' d Brònsd3
- 77 Normanc3
- 78 Plattic4
- 79 Pepinod3
- 80 Roma già Talmonec4
- 81 Samambaiad5



Mappa del centro
Downtown map
300 m

Mappa della città e cintura
Out & around town map
5 km



extramangiare



ristoranti / restaurants

stelle Michelin ★
Michelin Stars

i nostri preferiti ;)
our favorites

↘ I prezzi, indicativi, sono quello che di solito spendiamo andando a mangiare nel locale. Se a pranzo sono presenti proposte low cost, sono citate nella scheda.

↘ The prices in these pages are indicative of what we usually spend when eating at that restaurant. If there are low cost deals for lunch, it is written in the text.

CENTRO DOWNTOWN

ALTA CUCINA HAUTE CUISINE

Al gatto nero 1

corso Filippo Turati, 14 - 011 590414

🕒 12.30-14.30, 20-23

Chiusura/closed on: dom./sun.

€ € 60

www.gattonero.it

↘ Una pietra miliare dell'alta ristorazione torinese. Che, come spesso capita (o capitava) nell'alta cucina sotto la Mole, ha radici toscane. Le pareti di gatti neri sono costellate e il menu – che piace alla Torino dei grandi avvocati e dei direttori generali – passa dalla carne al pesce, dai gamberi con fagioli al fritto misto di pesce fino alle trippe e all'immane costata (di Fassone, però, in omaggio alla città ospite). Conto piuttosto tosto, degustazione a 55 euro.

↘ A landmark of Torino's high-level restauranteering. Which, as so often happens



(or used to happen) in haute cuisine here in town, has its roots in Tuscany. In keeping with the name of the restaurant, the walls are decorated with black cats and the menu – a favourite of Torino's big-time lawyers and CEOs – ranges from meat to fish, with dishes such as shrimp and beans, mixed fish fry, tripe and the classic entrecôte (but using Piemontese beef). The tab is fairly steep; sampling menus cost around 55 Euros.

Capriccioli ;)

via San Domenico, 40 - 011 4368233

🕒 12.30-15, 19.30-23. Chiusura/closed on: lun. a pranzo e mar./mon. at lunchtime & tue.

€ € 70

www.ristorantecapriccioli.com

↘ Un'elegante sala tutta bianca con, alle pareti, vecchie cartine geografiche che san di Mediterraneo: questo è Capriccioli, locale tutto pesce dalle suggestioni sarde e d'alto livello. Il pesce viene comprato due volte la settimana all'asta di Imperia e i piatti vanno dal tonno rosso di Carloforte (in tempo di mattanza) all'imperiale Gran Catalana (crostacei, aragosta, astice, granchio, scampi, gamberi e gamberoni e trance di pescato del giorno, il tutto condito con insalata di patate, pomodori, cipolla rossa di Tropea, fagiolini e sedano rosso di Orbassano).

↘ An elegant, pure white dining room with old maps on the walls that give a Mediterranean flair to the ambience: this is Capriccioli, a fish-only restaurant with a high-level, Sardinian slant. The fish is bought fresh twice a week at the fish auction in Imperia and the dishes range from Carloforte red tuna (when the season is right) to the imperial Gran Catalana (crustaceans, European lobster, crayfish, crab, scampi, shrimp, king prawns, fresh fish filets, served with a salad made of potatoes, tomatoes, red Tropea onions, green beans and Orbassano red celery).

La Barrique ★ ;)

corso Dante, 53 - 011 657900

🕒 12.30-14.30, 20-22.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

€ € 80

www.labarriqueristorante.it

↘ Il locale di Stefano Gallo e di Ester ha aperto nel 1999 e in un solo lustro si è aggiudicato la prima stella Michelin. La carta da parati floreale, le tinte argentee, i candelabri creano un'atmosfera di lusso che non viene delusa dall'alta qualità della cucina. I tre degustazione – tradizione, pesce e gourmet, proposti anche con i calici in abbinamento – e la carta spaziano dal Piemonte al Mediterraneo. Quattro piatti per dire: il foie gras delle lande francesi con composta di rabarbaro; gli asparagi di Santena, fave, pecorino con riduzione alla birra scura, uova di quaglia e sesamo caramellato; i tradizionali agnolotti ai tre

arrosti; l'anatra muta nostrana ai profumi di bosco. Lussuoso anche il conto.

↘ Stefano and Ester Gallo opened this restaurant in 1999 and just five years later it earned its first Michelin star. The flowery wallpaper, the silvery hues and the chandeliers create a luxurious atmosphere that is backed up by the high quality of the cuisine. The three sampling menus – tradition, fish and gourmet, with recommendations as to the proper wines – and the à la carte menu range from Piedmont to the Mediterranean. Four dishes say it all: foie gras from the Landes area in France with a rhubarb compote; Santena asparagus, fava beans, pecorino with a dark beer reduction, quail eggs and caramelized sesame; traditional agnolotti with three-roast filling; home-grown Muscovy duck with sylvan flavors. The prices are luxurious as well.

Ristorante Carignano 4

Grand Hotel Sitea

via Carlo Alberto, 35 - 011 5170171

🕒 12.30-14.15, 19.30-22.15. Chiusura/closed on: sab. a pranzo e dom./sat. at lunchtime & sun.

€ € 60

www.sitea.thi.it

↘ Lussuoso come solo i ristoranti degli alberghi sanno essere: questo bel locale innestato nell'altrettanto bell'albergo Sitea è posto giusto per la rappresentanza. Cura in tutto, servizio impeccabile, cucina internazionale. Menu degustazione Piemonte a 48 euro, Mare a 54. A pranzo ci sono menu a 25/28.

↘ Luxurious, as only hotel restaurants know how to be: this beautiful dining room is located in the equally beautiful Sitea hotel and it is the right place for a business meal. Care is taken in every detail, the service is impeccable, the cuisine is international. The Piemontese sampling menu costs 48 Euros; the seafood sampling menu costs 54 Euros. Lunch specials from 25 to 28 Euros.

Ristorante del Cambio 5

piazza Carignano 2 - 011 546690

🕒 12.30-14; 20-22

Chiusura/closed: dom./sun.

€ € 100

www.cambio.thi.it

↘ Il più famoso ristorante di Torino fin da quando ci veniva Camillo Benso, conte di Cavour, nell'Ottocento (ha aperto come caffè nel 1757 e Palazzo Carignano, dove si fece l'Italia, è proprio lì di fronte). Entrarci è entrare nella storia, tra stucchi dorati, specchi, legni e aria d'aristocrazia (c'è pure, incorniciato, un conto del conte). Ora, propone una cucina di tradizione – la strada giusta è quella tracciata da agnolotti, finanziaria e bonet – preparata con tocchi d'estro da Riccardo Ferrero. Per quel che riguarda la spesa, se vi chiedete quanto costa non ve lo

- I. Ristorante Carignano
 II. Ristorante del Cambio
 III. La bagna caoda
 The typical bagna caoda

CENTRO / DOWNTOWN ALTA CUCINA / HAUTE CUISINE



potete permettere.

➤ The most famous restaurant in Torino, ever since the days when Camillo Benso, Count of Cavour, used to come here in the 19th century (it opened as a café in 1757 and Palazzo Carignano, where Italy was unified, at least on paper, is right across the piazza). Entering this restaurant, with its gilded stucco work, mirrors, boiserie and aristocratic atmosphere, is like stepping back in history (there is even a framed tab of the Count's). Today it offers traditional cuisine – the right combination to try is agnolotti, finanziaria and bonet – prepared with a touch of inspiration by chef Riccardo Ferrero. As far as the price is concerned, as the saying goes, "if you have to ask how much it costs you can't afford it."

Ristorante Winner

Hotel Golden Palace
 via dell'Arcivescovado, 18 - 011 5512111

🕒 12-15, 19.30-23

Chiusura/closed on: sab. a pranzo e dom./sat. at lunchtime & sun.

🍷 € 60

➤ Il tipo di ristorante che ci si aspetterebbe da un 5 stelle lusso come in effetti è l'albergo Golden Palace che lo ospita. Lo chef Gabriele Enrico propone cucina internazionale attenta al territorio che va dai classicissimi agnolotti ai tre arrostiti allo stracotto di fassone con tortino di patate al tartufo. Per finire, esagerate con il Ciocc'oro.

➤ The type of restaurant you would expect to find in a 5-star luxury hotel, and this is exactly what the Golden Palace is. Chef Gabriele Enrico proposes international cuisine that pays attention to local tradition and ranges from the classic agnolotti with three-roast filling to Piemontese beef casserole with truffled potato tart. To end the meal, go overboard and try the Ciocc'oro.

Vintage 1997 ★ ;)

piazza Solferino, 16/H - 011 535948

🕒 12.30-15, 20-23

Chiusura/closed on: dom./sun.

🍷 € 80

www.vintage1997.com

➤ Una colonna della ristorazione di alto livello torinese (una la stella dell'omino di

pneumatici). Il locale è autorevole, rigoroso, quasi severo. Il servizio è cortese e curato, come si addice a un ristorante di questo calibro. Vuole la vulgata che la sala di Umberto Chiodi Latini e Pierluigi Consonni sia stata definita dal grande chef Ferran Adrià come un posto dove non si hanno mai brutte sorprese. Come dire: non solo qualità, ma anche costanza. Quella che troverete nella bella carta ricca di piatti di mare. Esempi? Gamberi rossi e vongole su crema di zucca e burrata; scaloppa di foie gras con mostarda di cipolle di Tropea; agnolotti di gallina con i profumi dell'orto; passata di ceci con baccalà e astice. Bello il menu Piemunt a 55 euro, gli altri degustazione arrivano fino a 90.

➤ One of the pillars of high-level restaurateering in Torino (with a Michelin star to back up the claim). The place is authoritative, rigorous, almost severe. The service is nice and cured, as you would expect from such a restaurant. It is said that Ferran Adrià defined this restaurant, which is owned by Umberto Chiodi Latini and Pierluigi Consonni, as a place where you will never be unpleasantly surprised. In other words: not just quality but constancy as well. The menu features a full lineup of seafood dishes. A few examples? Shrimp and clams on a pumpkin purée with burrata; foie gras escalopes with Tropea onion mostarda; chicken agnolotti with herbs; chickpea purée with salt cod and European lobster. The Piedmont menu is very good and costs 55 Euros; the sampling menus cost up to 90 Euros.

GLI 11 PIATTI DA MANGIARE A TORINO 11 DISHES TO TRY IN TORINO

1_AGNOLOTTI (PLIN, NON PLIN)

I più classici sono quelli ai tre arrostiti, i più raffinati quelli del "plin", cioè pizzicati (dovrebbe essere garanzia del "fatto in casa"). Ai vertici: quelli di Casa Vicina e della Barrique. Ottimi quelli di Magorabin.

The most classic are the ones whose filling is made with three roasts; the most refined ones are the "plin," which means "pinched" (which is generally a guarantee of "homemade"). The best ones are at Casa Vicina and Barrique. The ones at Magorabin are excellent.

2_TAJARIN

Cioè: i tagliolini di pasta all'uovo. Vanno per la maggiore tagliati finissimi e si servono al ragù, con i fegatini, con la salsiccia ma, perché no, con i funghi, in stagione. Due nomi? L'acino e Porta di Po.

Fresh egg pasta. The most popular ones are sliced very thin and served with ragout, with chicken livers, with sausage, as well as with mushrooms (when they're in season). Two places to have them? L'acino and Porta di Po.

3_BOLLITO

La tradizione vuole che i tagli siano sette: groppa o capocollo o tenerone, gamba o stinco, pancia o scaramella o biancostato o grasso-magro, culatta, cappello da prete o «arrosto della vena» o sottopaletta, punta col suo fiocco, rolata. Il tutto servito con le salse. Da provare alle Tre Galline.

According to tradition, there should be seven different types of meat: neck or breast of veal, shank or shin, belly or flank, culatta, beef roast, shoulder, roulade. All boiled together and served with various sauces. Try the one at Tre Galline.

4_BAGNA CAODA

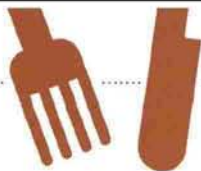
Il piatto autunnale perfetto: un sughetto caldo di olio, aglio e acciughe in cui immergere le verdure (peperone, topinambur, cavoli...). Delizioso e repellente per chi vi starà vicino nei giorni a seguire. Da Fra' Fiusch è ottima (anche nella versione con gli aspic), da Casa Vicina è destrutturata.

The perfect autumn dish: a piping hot dipping sauce of oil, garlic and anchovies for vegetables



segue/continued →

extramangiare



(peppers, Jerusalem artichokes, cabbage...). Delicious but highly repellent to the people who come near you for the next couple of days. It's excellent at **Fra' Fiusch** (there is also a version with aspic), the version at **Casa Vicina** is destructured.

5_FORMAGGI / CHEESES

I formaggi piemontesi sono spettacolari. Il blu del Moncenisio o il gorgonzola (mica si fa solo in Lombardia!), la toma di Bra e la robiola di Roccaverano, il seirass e il bruss, il castelmagno e il raschera... Se vedete un bel carrello, non fatevelo scappare. Come all'**Agrifoglio** o al **Sotto la Mole**. Se poi vi piace la fonduta, aspettate la stagione del tartufo: l'abbinamento è perfetto.

Piemonte's cheeses are spectacular. Blu del Moncenisio, gorgonzola (it's not only made in Lombardy!), toma di Bra and robiola di Roccaverano, seirass ricotta and bruss, castelmagno and raschera... If you see a well-stocked cheese cart don't let it get away. Check out the ones at **Agrifoglio** or at **Sotto la Mole**. And if you like fonduta, wait for truffle season: the combination is perfection.

6_FRITTO, FINANZIERA

Polmone, rognone, salsiccia, cervella, animelle, amaretto, filoni, testicolo, carrè di agnello, petto di pollo, melanzana, punta di cavolfiore, semolino dolce: se c'è tutto questo, è un fritto abbastanza completo. Difficile trovarlo tanto così che in generale, ma potete chiederlo al **Cambio** (e sono 35 pezzilli!) o aspettare che la **Taberna Libreria** gli dedichi una cena. La finanziaria è di nuovo a base di "quinto quarto" (cioè le frattaglie) aromatizzato con del Marsala. In via d'estinzione, è buona al **Circolo dei Lettori** e da **Fra' Fiusch**.

Lungs, kidneys, sausage, brain, sweetbreads, amaretto cookies, spinal cord, testicles, lamb loin, chicken breast, eggplant, cauliflower florets, sweet semolina: if there is all of this then it's a fairly complete fritto misto. It's hard to find one with so many ingredients in general, but you can order it at **Cambio** (and you'll be served 35 pieces!!!) or wait until the evening that **Taberna Libreria** dedicates to their fritto misto. The finanziaria is, once again, based on the "fifth fourth" (meaning offal) that is flavored with Marsala wine. Although it's on its way to extinction, you can still eat it well at **Circolo dei Lettori** and **Fra' Fiusch**.

7_VINI / WINES

Cosa volete che vi diciamo? Che il Piemonte è la terra di gente come Monfortino, Conterno, Altare, Gaja, Clerico, Voerzio? Non potendoli conoscere di persona (in realtà basta fare un salto in Langa per incontrarne de visu molti) consolatevi almeno scegliendo una bottiglia come si deve, che sia barbera, nebiolo, dolcetto, barolo, barbaresco o anche solo un passito a

fine pasto. Bello scendere in cantina al **Vitel étonné**, crogiolarsi nella carta "Barbera & Champagne" del **Vintage** o stupirvi dei bassi ricarichi di **Fra' Fiusch**.

What can we say? Piemonte is the land of people like Monfortino, Conterno, Altare, Gaja, Clerico, Voerzio. Since you can't meet them in person (but actually all you have to do is make a quick trip to the Langhe to meet many of them face to face), find consolation in a quality bottle, be it Barbera, Nebiolo, Dolcetto, Barolo, Barbaresco or even a Passito at the end of the meal. It's worth going down into the wine cellar at **Vitel étonné**, bask in the "Barbera & Champagne" wine list at **Vintage** or be amazed at the modest markup at **Fra' Fiusch**.

8_ANTIPASTI_ENTRÉES

Ovvero, in ordine sparso: le acciughe e la lingua al verde; l'albese; i tomini; le milanesi e l'anguilla in carpione; l'insalata russa; l'antipasto piemontese (verdure con sugo di pomodoro); i peperoni con la bagna caoda; la battuta al coltello, possibilmente di Fassone; i salumi... Provate il Langa roll al **Combal zero**, l'incredibilmente ricco e conveniente degustazione "tutti antipasti" del **Bon... Bon!** E i classicissimi delle **Antiche Sere** e vedrete!

In no particular order: anchovies and tongue with green sauce; albese - thinly sliced raw beef; tomini; breaded cutlets and eel in carpione sauce; Russian salad, antipasto piemontese (vegetables with tomato sauce); peppers with bagna caoda; hand-chopped raw beef, preferably Fassone, the local variety; cold cuts... Try the Langa roll at **Combal zero**, the incredibly vast and affordable "tutti antipasti" sampling menu at **Bon... Bon!** and the classic versions at **Antiche Sere** and you'll get the idea!

9_PIZZA, KEBAB

Chiaro: non sono piatti tipici piemontesi. Ma. Ma negli ultimi anni a Torino si è diffusa la splendida pizza "alla napoletana" con la pasta ben lievitata e ingredienti di prima qualità: provatela allo **Sfashion**. Ma il kebab da una ventina d'anni è il cibo di strada per eccellenza, l'unico davvero low cost: assaggiatelo da **Horas**.

Obviously, these are not typical Piemontese dishes. But... in recent years Torino has seen the spread of the splendid pizza "alla napoletana" with well-risen dough and top-quality ingredients: try the one at **Sfashion**. For the past twenty years kebabs have been the street food par excellence, the one truly low-cost meal around. Try it at **Horas**.

10_DOLCI / DESSERTS

I libri di storia raccontano che la cioccolata in Italia è arrivata proprio a Torino e anni di vizi di corte Savoia hanno lasciato il segno. I classici sono il bonet (un budino di cacao e amaretti), lo zabajone, le leccornie a base di nocchie Tonda



Gentile delle Langhe e mille altri. Quelli che fa Ded da **Fra' Fiusch**, del **Dolce Stil Novo** ma pure del **Parlapà** sono fantastici.

History books state that chocolate made its appearance in Italy right here in Torino and years of pampering the Court of the House of Savoy have left their mark. The classic desserts are the bonet (a pudding made with cocoa and amaretto cookies), zabaglione, delicacies made with "Tonda Gentile delle Langhe" hazelnuts and a thousand other temptations. Try the desserts prepared by Ded at **Fra' Fiusch**, or at **Dolce Stil Novo** but the ones at **Parlapà** are fantastic as well.

11_TARTUFO / TRUFFLE

Capire se quello che vi stanno servendo è davvero langhetto e non d'importazione è difficile (lo è persino alla Fiera di Alba), ma se in autunno il portafoglio ve lo permette non perdetevi il re della cucina piemontese (una spolverata su tajarin, fonduta o simili di solito va a 25 euro supplementari). Potete comprarlo a peso alla **Casa del Barolo** e farvelo tagliare sul piatto. Che goduria.

It's hard to tell if the one you are being served really does come from the Langhe or if it has been imported (it's even hard to tell at the Alba Truffle Fair), but if in the fall your financial situation permits, don't miss the king of Piemontese cuisine (a dusting over tajarin, fonduta and the like usually costs an extra € 25). You can have one weighed right in front of you at **Casa del Barolo** and then have it sliced over your food. Sheer luxury.

L Il ristorante del Circolo dei Lettori
The Circolo dei Lettori restaurant

CENTRO / DOWNTOWN **BUONA TAVOLA / HIGH LEVEL****BUONA TAVOLA
HIGH LEVEL****Acqua e sale ;)**

via San Domenico, 12 - 011 5214452

🕒 12.30-14.30, 19.30-23

Chiusura/closed on: dom. e lun. a pranzo/sun.

🕒 6 mon. at lunchtime

🍽 € 40

www.ristoranteacquaesale.it

Un bel locale esclusivamente ittico nella selva dei mille esercizi del Quadrilatero Romano. Il ristorante è tutto bianco, le sedie grigie, il pesce del Mediterraneo, le verdure di stagione, le spezie giuste, il resto proviene, spesso, dai Presidi di Slow Food. I gamberi di Sanremo – serviti crudi – la burrida di gattuccio, i calamari e tutto il pescato del di sono trattati con semplicità e rispetto. Bravi.

A very nice, fish-only restaurant in the multitude of Quadrilatero Romano eateries. The restaurant is pure white, the large chairs are gray, the fish is Mediterranean, the vegetables are in season, the spices are just right, the ingredients are often provided by Slow Food presidia. Sanremo crayfish; dogfish burrida, calamari and all the seafood are treated with simplicity and respect. Bravo!

Arcadia

Galleria Subalpina (piazza Castello)

011 5613898

🕒 12.30-14.30, 20-22.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

🍽 € 40

www.foodandcompany.com

Chiambretti e soci scelgono sempre i posti giusti per i loro esercizi: questo grande ristorante che pare la hall di un albergo di lusso è in una delle location più belle della città, galleria Subalpina (che affaccia su piazza Castello). Il menu è bipartito: da un lato cucina piemontese e internazionale di buona qualità, dall'altro sushi. Perfetto per la rappresentanza (senza spender capitali).

Chiambretti and partners always choose the right place for their eateries: this large restaurant seems like the foyer of a luxury hotel and it is in one of the most beautiful locations of the city, the Galleria Subalpina (which leads out onto Piazza Castello). The menu is twofold: on the one hand, high quality Piemontese and international cuisine; on the other, sushi. Perfect for business meals (without spending a fortune).

Brandè ;)

via Andrea Massena, 5 - 011 537279

🕒 12.30-14.30, 19.30-23

Chiusura/closed on: dom. e lun. a pranzo/sun.

🕒 6 mon. at lunchtime

🍽 € 45

Un bel ristorante moderno e classico allo stesso tempo, capace di offrire un servizio di livello in una fascia di prezzo media. Un po' di rappresentanza ma anche un po' romantico, con i suoi colori scuri e la predilezione per il pesce. Da non perdere? Il bellissimo piatto di crudi di pescato (saggiare i gamberi!), l'hamburger di gamberi, ma anche i tajarin e il Fassone. Chef giovane e talentuoso, sala cordiale.

A very nice restaurant that is both modern and classic, offering high-level service in a medium price range. Appropriate for both business meals and romantic dinners, with its dark colors and partiality for fish. A few must-tries? The stunning plate of raw fish (try the crayfish!), the crayfish hamburger, but also the tajarin and the local beef. The chef is young and talented, the service is cordial.

Circolo dei Lettori ;)

via Giambattista Bogino, 9 - 011 4326820

🕒 12.30-14.30, 19.30-21.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

🍽 € 35

www.circololettori.it

Che meraviglia: nel distintissimo palazzo Graneri della Rocca che ospita il Circolo dei Lettori c'è pure uno scenograficissimo ristorante – tutto fasciato di ritratti tra l'ironico e il grottesco – dall'ottima qualità e dal prezzo quasi modico. Il demiurgo è Gabriele Torretto (suo il bel La Valle di Valle Sauglio) e si vede: battuta al coltello, tajarin, agnolotti, e pure – di tanto in tanto – la rara finanziaria. Una chicca per iniziati (il ristorante non dà sulla strada).

A dream come true: in the extremely elegant Palazzo Graneri della Rocca, home of the Circolo dei Lettori, there is also an incredibly charming restaurant – the walls are covered with portraits that range from the ironic to the grotesque – with top quality food at an almost modest price. The demiurge is Gabriele Torretto (who also owns the great "La Valle" in Valle Sauglio) and he offers hand-chopped raw beef, tajarin, agnolotti and even – occasionally – the



hard-to-find finanziaria. A gem for those in the know (the entrance to the restaurant is not at street level).

Consorzio ;)

via Monte di Pietà, 23 - 011 2767661

🕒 12.30-14.30, 19.30-23

Chiusura/closed on: sab. e dom. a pranzo/sat.

🕒 6 sun. at lunchtime

🍽 € 35

www.ristoranteconsorzio.it

Una delle belle sorprese nella ristorazione di fascia media (come prezzo, non come qualità) degli ultimi anni. Il locale è semplice semplice, i gestori giovani, la location centrale, le materie prime giuste e ben trattate (tanti i piatti fatti con i Presidi di Slow Food). Esempi? Carne battuta al coltello, acciughe, agnolotto gobbo, spaghetti grezzi con calamari, carciofi e menta, agnello di montagna della val Pesio in doppia cottura con patate al forno, costata di Fassone. Il degustazione è a 30 euro, ottimo e senza fronzoli. Consigliatissimo.

One of the best surprises in medium-range restaurants (regarding price, not quality!) in recent years. The décor is very simple, the owners are young, the location is central, the ingredients are just right and treated accordingly (many dishes are prepared using products from Slow Food presidia). A couple of examples? Hand-chopped raw beef, sardines, agnolotto gobbo, rough spaghetti with calamari, artichokes and mint, mountain lamb from Val Pesio that is twice cooked and served with oven potatoes, local beef entrecôte. The sampling menu, which costs 30 Euros, is delicious and no-frill. Highly recommended.

Gandhi

corso Regio Parco, 24

011 2470643 338 1125890

🕒 19.30-24

Chiusura/closed on: a pranzo/at lunchtime

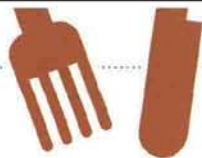
🍽 € 35

www.gandhitorino.it

Per molti, Guida de "L'Espresso" in testa, è il miglior indiano di Torino. Tra statue di Ganesh, pareti gialle, grandi quadri a olio, mosaici ed evocazioni di *Le mille e una notte* si può scegliere tra infiniti menu, che vanno da quello a base di gamberoni a quello di pollo, da quello vegetariano ai piatti ayurvedici. I piatti sono cotti nel tradizionale forno tandoori e d'estate compare il dehors.

Many restaurant guide books, starting with the Guida L'Espresso, indicate this as the best Indian restaurant in Torino. Lots of statues of Ganesh, yellow walls, large oil paintings, mosaics and touches of "Arabian nights," you can choose from endless menus that range from meals dedicated to jumbo prawns to those featuring chicken and from vegetarian meals to ayurvedic dishes. The food is cooked in traditional tandoori ovens and in the summertime you can even eat outdoors.

extramangiare

**Kiki**

14

via della Rocca, 39/G - 011 835084

🕒 12.30-14.30, 19.30-23

Chiusura/closed on: dom. e lun./sun. & mon.

€ € 40

www.kikinextlevel.com

➤ Tra i giapponesi, forse è quello di maggior tendenza. Arredi squadrati, cucina a vista, grandi foto alle pareti, tocchi d'oriente, sushi di grande qualità con suggestioni fusion (come l'utilizzo della robiola). Piace alla gente che piace (che, in attesa, si accomoda nei divanetti all'ingresso).

➤ This is possibly Torino's trendiest Japanese restaurant. Angular furnishings, open kitchen, large photographs on the walls, touches of the Orient, high-quality sushi with touches of fusion (such as the use of robiola). It's in with the in crowd (who sit on the couches in the entrance as they wait for their table).

**L'Acino ;)**

15

via San Domenico, 2 - 011 5217077

🕒 19.30-00.30. Chiuso/ closed on: dom./sun.

€ € 35

➤ Ma che piacere, l'Acino. Forse il più piacevole, in zona Quadrilatero Romano (siamo a un passo dalla chiesa di San Domenico, vedi p. 42). Legni, colori caldi, candele, la simpatia del signor Angelo, una carta tutta piemontese – acciughe al verde, tonno di coniglio alla monferrina, carpaccio di trippa 'd Muncalè, tajarin con ragù di salsiccia, tortelli ripieni di zucchini, robiola d'Alba e menta, uovo al tegamino con bagna caoda, stinco, finanziaria, bonet –, e un'insospettabile selezione di champagne a prezzi equi lo rendono un posto giustissimo.

➤ Acino is such a nice place. Maybe the nicest in the Quadrilatero Romano (it's right near the Church of San Domenico, see p. 42). Wood, warm colors, candles, the friendliness of Signor Angelo, a menu that is all Piemontese – anchovies in green sauce, tonno di coniglio alla monferrina, carpaccio di trippa 'd Muncalè,

tajarin with sausage ragout, tortelli filled with zucchini, Alba robiola and mini, fried egg with bagna caoda, pork shin, finanziaria, bonet – and an amazingly wide selection of champagnes at fair prices make it a great place to eat.

L'agrifoglio

16

via Andrea Provana, 7 - 011 8136837

🕒 12.20-14.30, 20-22.30

Chiusura/closed on: dom. e lun./sun. & mon.

€ € 40

➤ Con il Vo, è il protagonista della ristorazione della bella e riservata via Provana (a un passo dai giardini Cavour). Il locale di Adriano Pistorio e di sua moglie era una bella osteria quando stava in via Accademia Albertina. Oggi è diventato un poco più formale, ma i sapori continuano a essere precisi e legati al territorio. Agnolotti, trippe, carni sono i must, ricordandosi di lasciare un po' di spazio per la storica selezione di formaggi.

➤ Along with Vo, it is the other star of eateries on lovely and discreet Via Provana (right near Piazza Cavour). The restaurant Adriano Pistorio and his wife used to own in Via Accademia Albertina was a nice tavern. In its new location, it has become a touch more formal but the flavors are still precise and tied to the territory. Agnolotti, tripe and meats are a must, but remember to leave some room for their outstanding selection of cheeses.

La linea continua

17

Art Hotel Boston

via Andrea Massena, 70 - 011 500359

🕒 12.30-14.30, 19.30-23

Chiuso/ closed on: dom. e lun. a pranzo/sun. & mon. at lunchtime

€ € 45

www.ho-nostontorino.it

➤ Assieme al Carignano (vedi p. 64) del Sitea e al Winner (vedi p. 65) del Golden Palace, il Linea continua è uno dei pochi ristoranti d'albergo aperti al pubblico con successo. Il locale è design e creativo contrappuntato di sculture di Emilio Scanavino. In cucina ci sono Gerardo Delle Donne e Matteo del Canton che viaggiano tra territorio e sapori internazionali. Complessi i piatti. Un esempio? il baccalà salato in casa, cotto sottovuoto, servito con maionese alla polpa di riccio e olio al nero di seppia e germogli. Uau. Il degustazione è a 38 euro.

➤ Along with Carignano (see p. 64), which belongs to Sitea, and Winner (see p. 65) at the Golden Palace, Linea continua carries on the tradition as one of the few hotel restaurants that are successful with the public. The dining room is designer-chic and creative, with sculptures by Emilio Scanavino. The kitchen is manned by Gerardo Delle Donne and Matteo del Canton, who prepare meals that range from local flavors to international tastes. The dishes are complex. An

example? Home-made salt cod which is vacuum cooked and served with sea urchin mayonnaise, oil flavored with cuttlefish ink and sprouts. Wow! The sampling menu costs 38 Euros.

Magorabin ;)

18

corso San Maurizio, 61 - 011 8126808

🕒 12.30-14.30, 19-24. Chiusura/ closed

on: dom. e lun. a pranzo/sun. & mon. at lunchtime

€ € 50

www.magorabin.it

➤ Marcello Trentini è ben conscio del proprio talento. E non ha torto: il locale suo e di sua moglie Simona – in sala – in pochi anni è diventato uno dei punti di riferimento della ristorazione di alto livello. Con tante idee in testa quanti dred, Marcello innova di continuo rispettando la tradizione. Esempi: agnolotti del plin agli arrosti con il loro sugo; guancia di vitello in lunga cottura su patate novelle al burro; fregole di borlotti con ragù di pescato e olive taggiasche; cotoletta di tonno con misticanza e bruschetta liquida; coniglio ripieno di pescatrice, scampi croccanti su crema di peperoni... Mica per niente è l'unico torinese a essere tra i Jeunes Restaurateurs d'Europe. Tre i menu: Torino a 35, Mediterraneo a 48, A mano libera a 60. A pranzo si sta attorno ai 25 euro.

➤ Marcello Trentini is well aware of his talent and rightly so. In just a few years, this restaurant, which is run by Trentini and his wife Simona – who oversees the dining area – has become a point of reference for high-level restaurants. With as many ideas inside his head as he has dreadlocks on the outside, Marcello constantly innovates, all the while respecting tradition. For example: meat agnolotti del plin with roast drippings; veal cheek slow cooked and served over buttered new potatoes; pinto bean fregole (a type of Sardinian couscous) with fish ragout and Taggiasca olives; tuna cutlet with mixed greens and liquid bruschetta; rabbit stuffed with anglerfish; crisp scampi on pepper purée... There is a good reason why he is the only Torinese to be included among the Jeunes Restaurateurs



- I. Ristorante Kiki
Kiki restaurant
- II. Un piatto di carne cruda
A plate of raw meat

CENTRO / DOWNTOWN BUONA TAVOLA / HIGH LEVEL

d'Europe." Three different types of menu: Torino, 35 Euros; Mediterranean, 48 Euros; à la carte, 60 Euros. Lunch will set you back around 25 Euros.

Mare Nostrum ;) 19

via Matteo Pescatore, 16 - 011 8394543
🕒 20-22.30. Chiuso/closed on: dom./sun.
🍷 € 55
www.portadipo.it

Valerio e i suoi conducono ormai da lustri, con mano salda, uno dei più piacevoli ristoranti di pesce di Torino. Delizioso il locale: pare d'essere a casa d'amici, tra stanze mediterranee che evocano il famoso verso cantano "all'ombra dei loro armadi, tengono lini e vecchie lavande" (*Genova per noi*). Appena accomodati, il patron si siederà con voi e vi illustrerà il pescato del giorno, di primissima qualità, elaborato con sapori che san di Sicilia. Un pasto qui è come il Mediterraneo: meraviglioso e piuttosto salato.

For over a decade, Valerio and his staff have been masterfully running one of the most delightful fish restaurants in Torino. The dining area is charming and cozy; the rooms have a Mediterranean ambience. Owner Valerio accompanies you to your table and sits down with you to tell you about the day's catch, which is always top quality and prepared with flavors redolent of Sicily. A meal here is a marvelous experience and the price reflects the quality.

Molo 16 20

via Oddino Morgari, 16 - 011 6504388
🕒 12.30-14.30, 19.30-23.
Chiusura/closed on: dom./sun.
🍷 € 45
www.ristorantemolo16.it

**CON MYTABLE PRENOTI
CON UN CLICK / BOOK IN
A CLICK WITH MYTABLE**

Siete terribilmente in ritardo e volete prenotare un ristorante per la serata? La soluzione potrebbe essere Mytable, servizio di prenotazione online in tempo reale, che verifica la disponibilità e vi aiuta nella scelta del posto che più fa per voi. Potrete sfogliare i menu, visualizzare le immagini e scegliere il tavolo preferito, oltre ad usufruire di promozioni e sconti.

If you are very late and would like to book a restaurant for the night, your solution could be Mytable: The online booking service that verifies the availability of your table and helps you in choosing the right place for your dinner. On the website you also find the menus, pictures of the restaurants and get some useful discounts.

www.mytable.it

Un bel ristorante di pesce moderno, tutto semplicità, colori mediterranei e pescato freschissimo, trattato con la dovuta cautela. La spadellata di polpo piccante, i crudi, la paranza: non troppi i piatti – molto variabili a seconda di quello che c'è sul mercato – e suggestioni pugliesi. Proprietà giovane ma con le idee piuttosto chiare.

A nice, modern fish restaurant, all simplicity, Mediterranean colors and super-fresh fish which is treated with the proper respect. Spicy sautéed octopus, raw fish, small fry: a small selection of dishes (which vary greatly according to what the market offers that day) that are prepared with an Apulian slant. The owners might be young but they have very clear ideas.

Porta di Po 21

piazza Vittorio Veneto, 1 - 011 812764
🕒 12.30-14.30, 19.30-22.30
Chiusura/ closed on: dom. e lun. a pranzo/
sun. & mon. at lunchtime
🍷 € 40
www.portadipo.it

Non tragga in inganno l'arredo moderno ed elegante: Porta di Po propone una solida cucina dalle evocazioni langhettes ad altri livelli. Si mangia classico – battuta al coltello con scorzone di Rivalba, agnolotti al pin al fumo, tajarin con salsiccia di Bra, vitello tonnato, brasato alla barbera, bonet – in una posizione fantastica (d'estate il dehors è proprio in piazza Vittorio, in faccia alla Gran Madre). A pranzo c'è un degustazione a 17,50.

Don't let the modern and elegant furnishings fool you. Porta di Po offers a well-grounded cuisine that is influenced by high-level Langhe fare. The food is classic – hand-chopped raw beef with Rivalba truffle, sauceless agnolotti al pin, tajarin with Bra sausage, veal in tuna sauce, beef braised in Barbera wine, bonet – and the location is fantastic (in the summer, tables are set up outdoors in Piazza Vittorio, facing the Gran Madre church). A lunchtime sampling menu costs € 17,50.

San Tommaso 10 22

via San Tommaso, 10 - 011 534201
🕒 12.15-14.30, 20-22.30
Chiuso/ closed on: dom./sun.
🍷 € 45
www.santommaso10.com

Qui dove un tempo c'era la prima drogheria di Luigi Lavazza – correva il 1895 – oggi l'azienda torinese ha il proprio fiore all'occhiello: un caffè-ristorante di alto livello, stiloso negli arredi, preciso nella cucina. La carta va oltre il Piemonte ed è un suntuo della cucina italiana che viaggia dalle capesante al risotto allo zafferano. In cantina migliaia e migliaia di bottiglie: ci si può togliere qualche sfizio.

This is where Luigi Lavazza had his first grocery store, back in 1895. Today, the Torino-

based company has transformed it into a gem: a high-level café-restaurant, with stylish furnishings and precise cuisine. The menu ventures out beyond Piemonte and is a synthesis of Italian cuisine, ranging from sea scallops to saffron risotto. The thousands and thousands of bottles in the cellar are sure to satisfy a whim or two.

Scannabue ;) 23

largo Saluzzo, 25/H - 011 2079445
🕒 12.30-14.30, 19.30-22.30
Chiusura/closed on: lun./mon.
🍷 € 35
www.scannabue.it

Gigi e soci hanno scommesso e hanno vinto: qui nella bella ma un tempo maltenuta piazza Saluzzo nessuno aveva osato investire (se non la Lega, che ha una sede alla porta accanto). Poi sono arrivati loro – giovani, carini e preparati – e hanno aperto questo minuscolo bistrot tutto zinco e confidenzialità, che d'estate invade il largo con il bel dehors. Pochi piatti, buoni: il brandacujun (un pasticcio di stoccafisso), carne cruda, tajarin, pasta fatta in casa, fassone e via così. Ottime materie prime, poca e saggia manipolazione.

Gigi and partners made a bet and they won. Nobody dared to invest in lovely but previously neglected Piazza Saluzzo (except the Northern League, which has an office next door). Then along came Gigi and company – young, attractive, capable – and they opened this tiny bistro that is all zinc counters and intimate atmosphere and that also takes over the piazza in the summer with a nice outdoor eating area. Few dishes on the menu but they're all good: il brandacujun (salt cod pie), raw beef, tajarin, homemade pasta, local beef and so on. Excellent ingredients which are prepared with a masterly, light hand.

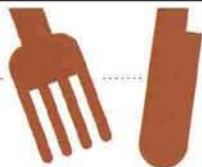
Sotto la Mole 24

via Montebello, 9 - 011 8179398
🕒 12.30-14, 19.30-22
Chiuso/closed on: lun. (inverno) dom.
(estate)/mon. (winter) sun. (summer)
🍷 € 35
www.sottolamole.eu

Come dice il nome, questa osteria è esattamente sotto la Mole, quindi una delle più comode in assoluto per chi sia in centro. Simone Ferrero è in cucina, e in sala c'è l'attenta moglie Rosa Anna. Assieme propongono una cucina super classica, ben eseguita e a prezzi equi. Si va dal caponet di verza ai flan, dagli agnolotti al pin ai risotti, dalla finanziaria ai brasati a una ricca selezione di formaggi. Degustazione a 34 euro.

As the name says, this tavern is located at the foot of the Mole Antonelliana and, thus, is one of the most convenient dining places for anyone who is downtown. Simone Ferrero mans the kitchen while his wife Rosa Anna runs the dining room with a careful eye. The dishes range

extramangiare



- I. Ristorante Tre Galline
Tre Galline restaurant
II. Ristorante da Mauro
Da Mauro restaurant

from cabbage caponet to flans, agnolotti al pin, risotto, finanziaria, braised meats and a vast selection of cheeses. The sampling menu costs 34 Euros.

Tobiko 25

via Vittorio Alfieri, 20 - 011 537923
🕒 12.30-14.30, 19.30-23
Chiusura/closed on: dom./sun.
🍷 € 40
www.tobiko.it

Un giapponese come si deve, dall'aria giapponese, minimalista, precisa (per la verità, la cucina è anche coreana). A pranzo ci sono cinque menu degustazione fino a 20 euro – come il Tobiko Gozen, con fritto misto, gyoza, teriyaki, miso, riso – a cena i degustazione sono due, da 35 euro, se no si va alla carta tra sushi, sashimi, barbecue coreano e ventresca saltata.

A Japanese restaurant the way they're supposed to be, with Japanese ambience that is minimalist and precise (to be honest, they also offer Korean dishes). At lunch 5 sampling menus can cost up to 20 Euros – like the Tobiko Gozen, with fritto misto, gyoza, teriyaki, miso, rice – and at dinner there are two sampling menus starting at 35 Euros; otherwise go to la carte with sushi, sashimi, Korean barbecue and sautéed tuna.

Tre Galline 26

via Gian Francesco Bellezia, 37 - 011 4366553
🕒 12.45-14, 19.45-23
Chiusura/closed on: dom. e lun. a pranzo/
sun. & mon. at lunchtime
🍷 € 50
www.3galline.it

Con i suoi 400 anni, sarà uno dei locali più antichi del pianeta! La zona è liminare: tra il pop di Porta Palazzo e lo chic del Quadrilatero, gli arredi antichi e ben tenuti – tra soffitti a cassettoni, salottini, luci soft – il menu giustamente super tradizionale: i

tajarin, il gran bollito (sette i pezzi, come da tradizione), il fritto. Due i menu: di stagione a 40 euro, degustazione a 55.

It has been around for 400 years, surely making it one of the oldest restaurants on the planet! It is located in a liminal area, where Porta Palazzo pop meets Quadrilatero chic. The furnishings are antique and well-kept – offered ceilings, small parlors, soft lighting – the menu is super-traditional and rightly so: tajarin, bollito (7 different kinds of meat, as tradition dictates), fritto misto. There are two types of menus: seasonal, Euros 40; and sampling, Euros 55.

VO 27

via Andrea Provana, 3/D - 011 8390288
🕒 12.30-14.30, 19.30-22
Chiusura/closed on: sab. a pranzo e dom./
sun. & sat. at lunchtime
🍷 € 45
www.ristorantevo.it

Pareti viola, poltroncine bianche, parquet: il VO è un bell'ambiente elegante che promette una sosta di alta qualità. E in effetti la cucina di Stefano Borra e la competenza enologica di Luca Cossu (si sono conosciuti alla Pista, che trovate in queste pagine) offrono un servizio di alto livello. Tanta terra, tanto mare, bello il raviolo aperto, sfiziosissimi i calamaretti ripieni. Nella piacevolissima e riservata via Provana.

Purple walls, small white armchairs, parquet floors: Vo has an elegant ambience that promises a high-quality meal. And, in fact, Stefano Borra's cooking and the competence of sommelier Luca Cossu (they met at Pista, which is written up in this section) offer a top-level dining experience. Lots of turf, lots of surf, with a lovely open-face ravioli and delicious stuffed mini-calamari. Located in the very pleasant and quiet Via Provana.

Volver 28

via Giovanni Botero, 7 - 011 5660524
🕒 12.30-14.30, 19.30-24
Chiusura/closed on: dom. e lun./sun. & mon.
🍷 € 35
www.ristoranteargentinatorino.com

Oltre alle tortillas e alle empanadas, il posto giusto per concedersi un'overdose di proteine con le carni cotte sulla griglia a carbone: bife de chorizo, bife ancho, lomo, spiedini, parillada. Il tutto, naturalmente, in odor d'Argentina: se non avete mai provato la morbidezza delle loro carni, resterete senza parole.

It's more than just tortillas and empanadas, this is the right place to come for a protein overdose, thanks to the charcoal grilled meats: bife de chorizo, bife ancho, lomo, kebabs, parillada. Argentina rules here, of course: if you haven't tried how soft their meat is, you will remain speechless.

RISTORANTINI, TRATTORIE & CO. SMALL RESTAURANTS, TAVERNS & CO.

Cibo Container 29

corso Guglielmo Marconi, 33/B - 011 6506749
🕒 10-14.30, 17-19.30
Chiusura/closed on: sab. e dom./sat. & sun.
🍷 € 20
www.cibocontainer.net

Sarebbe una gastronomia con cucina ma pare un creativo negozio di arredamento: i proprietari vengono dal design, e si vede. In una delle poche soste piacevoli accanto al Valentino, gli oggetti sono tutti spaiati ad arte: una cassapanca militare, tavolini tech, vecchie madie, colori accesi, grandi vetrate. Si sceglie dal luminoso bancone – insalata russa, vitello tonnato, carpaccio di polpo, ma anche piatti caldi come gli gnocchi della Val Varaita –, ci si siede e si mangia. Ottima attenzione ai prodotti – la carne è del consorzio La Granda, la birra Baladin, il tortino è al cioccolato di Gobino – e l'accoglienza gentile.

A delicatessen where you can also eat, it actually looks more like a creative interior decorating store: the owners come from the world of design and it shows. In one of the few pleasant eateries near the Valentino Park, the objects are all purposefully unmatched: a military chest; small, high-tech tables; old bread chests; bright colors; big picture windows. A well-lit display case contains dishes such as Russian salad, veal in tuna sauce, octopus carpaccio and gnocchi della Val Varaita. Choose, sit down and enjoy. Careful attention is paid to the ingredients – the meat comes from the La Granda consortium, Baladin beer, the single-portion cake is made with chocolate from Gobino – and the service is friendly.

Coco's ;) 30

via Bernardino Galliani, 28 - 334 2595576
🕒 12-14.30; ven.-sab. anche/fri.-sat. also:
20-22
Chiusura/closed on: dom./sun.
🍷 € 12
www.barcocos.it

Fino a quando Carlin Petrini non gli ha dedicato una pagina intera sull'edizione torinese di "La Repubblica" era noto solo ai mercatari di piazza Madama Cristina. Oggi invece, in questo bar che a pranzo si trasforma in trattoria ci trovi un po' di tutto, dal travestito allo studente. Aria da vecchia piola: tutto saturo di oggetti, foto, ritagli di giornale, gagliardetti. Pare di essere negli anni Settanta. Si mangia quotidiano e saporito, dagli spaghetti alle polpette, dalla milanese



III... Il dehor dello S'fashion Café
The open-air tables of the S'fashion
Café

CENTRO / DOWNTOWN **RISTORANTINI, TRATTORIE & CO. / SMALL RESTAURANTS, TAVERNS & CO**

alle meravigliose patate fritte (vere, non quelle schifette surgelate). Piace alla gente verace.

Until Carlin Petrini dedicated an entire page to this place in the local pages of "La Repubblica," only the people who had market stalls in Piazza Madama Cristina knew about it. But now this bar, which turns into a trattoria at lunchtime, welcomes all sorts of people, from transvestites to students. It has the ambience of an old-fashioned "piola," full of knick-knacks, photos, newspaper clippings and pennants. You'll feel like you're back in the '60s. Everyday, flavorful food, from spaghetti and meatballs to breaded cutlets and outstanding French fries (real ones, not those frozen monstrosities). A place for authentic people.

Da Mauro

31

via Maria Vittoria, 21 - 011 8170604

🕒 12.30-14.30, 19.30-23

Chiusura/closed on: mar./tue.

🍷 € 25

What a crowd, at Mauro's. But it's charming, fun, and right downtown. The cuisine is Tuscan, the service gruff (but that's part of the fun), the place hasn't changed an iota in recent decades and it's full of people, paintings, aromas and stories. This is where old Torino comes, as well as the youngsters in the know – the ones who couldn't care less about what's in and just want to eat well at a fair price. The best items on the menu? All the seasonal versions

of tagliatelle (with duck and artichokes, with mushrooms, etc.), fried brains, Leghorn-style fish, grilled sardines, rabbit stew. Don't make the waitresses angry and the evening is guaranteed to be a success.



Ah, Valenza. Se ancora esiste qualcosa di simile a una piola, indubbiamente è questo antro che resiste fieramente dagli anni Cinquanta sulle rive della Dora. Amanti delle formalità: lasciate ogni speranza, voi che entrate. Qui il vecchio Walter Braga sacramenta, si commuove, ti racconta, ti maledice, magari inforca la chitarra. Lì il figlio Luca prova a garantire efficienza, soprattutto nelle affollate giornate di Balòn e Gran Balòn. Di là la madre Giuditta, in cucina, sforna piatti tosti e gustosi rigorosamente del territorio: pasta e fagioli con le cotiche, bollito con il mitico bagnetto verde, cotechino con il purè, milanesi in

Dai Valenza

32

via Borgodora, 39 - 011 5213914

🕒 12-14.30, 20-22.30

Chiusura/closed on: dom. (aperto durante il Gran Balòn) e lun. /sun. & mon.

🍷 € 25

Una delle new entry di San Salvario che ha riscosso un grande successo. Dovuto all'aria casalinga e semplice, ai prezzi bassi, al buffet di pranzo ancor più low cost (si sta sui 10 euro) e ai piatti che hanno sempre una punta di creatività. Piace a studenti, lavoratori, giovani. Per la cronaca: *dausin* in piemontese significa vicino, in riferimento alle materie prime locali.

carpione. Last but not least, assolutamente da non perdere il caffè della casa (la ricetta? Segreta. Ma è una meraviglia).

Ah, Valenza. If there is still anything similar to a "piola" around, it is without a doubt this dark and old-fashioned tavern that has existed since the 1950s on the bank of the Dora river. To devotees of formality: all hope abandon, ye who enter here. This is where old Walter Braga swears, gets teary-eyed, tells you stories, cusses you out, and maybe even plays his guitar. This is where his son Luca does his best to guarantee efficiency, especially on those crowded days when the Balòn and the Gran Balòn fill the area. In the kitchen, Luca's mother Giuditta prepares hearty and tasty dishes that are strictly local: pasta e fagioli with cotechino, bollito with a fabulous green sauce, cotechino with mashed potatoes, breaded veal cutlets in carpione. Last but not least, you absolutely have to try the house coffee (The recipe? Top secret, but it's fantastic).

Dausin

33

via Coito, 9 - 011 6693933

🕒 12-15, 20-23.30. Chiusura/closed on: dom. sera e lun. /sun. evenings & mon.

🍷 € 20

www.dausin.it

This new entry in San Salvario was an immediate success, thanks to the simple, homey atmosphere, the low prices, the lunch buffet that is even more low cost (around 10 Euros) and the dishes which always have a touch of creativity. A favorite with students, employees, young people. For the record, "dausin" is a word in Piemontese dialect which means nearby, referring to the locally-produced ingredients.

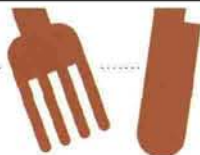
**MANGIARE ALL'APERTO
OPEN-AIR DINING**

Non sarà Rio de Janeiro, ma a Torino da giugno ad agosto si mangia agevolmente sotto le stelle (o sotto il sole).

I dehors che amiamo di più? Quelli del centro pedonale dello **S'fashion** e di **Prima e poi** – entrambe pizzerie – e di **Defilippis**, quelli esosi di piazza San Carlo, quello lungo il campo da bocce dei **Decoratori e Imbiachini**, la topie interne delle **Antiche Sere** e delle **Cantine Riso**, quelli su piazza Vittorio di **Porta di Po** e del **Porto di Savona** e la veranda del **Con Calma**.

It might not be Rio de Janeiro, but from June to August it is easy to eat under the stars (or under the sun) in Torino. Our favorite open-air dining locations? The ones in the pedestrian zones, such as **S'fashion** and **Prima e poi** – both of which are pizzerias – and **Defilippis**; the exorbitant ones in piazza San Carlo, the one next to the bowls playing area at **Decoratori e Imbiachini**, the vine-covered inner courtyards at **Antiche Sere** and **Cantine Riso**, the ones at **Porta di Po** and **Porto di Savona** in piazza Vittorio Veneto and the veranda at **Con Calma**.

extramangiare

**È cucina - DieciVenti ;)**

34

via Antonio Giuseppe Bertola, 27/A
011 5629038

🕒 10-20. Chiusura/closed on: dom./sun.

🍷 € 30

www.cesaremarretti.com

Una delle aperture più cool e allo stesso tempo economiche del 2010. L'idea è del telechef Cesare Marretti (quello de *La prova del cuoco*): visto il successo del suo locale a Bologna, ha bissato nel cuore di Torino. La formula funziona. L'ambiente sa di Barcellona: stoviglie variopinte, sculture volanti, grandi vetrate. Insomma: luce e colore. La formula è low cost: a pranzo si spendono da 10 a 20 euro a seconda delle portate, a cena con 30 euro si sceglie tra carne e pesce e ci si fida della cucina (ma si possono mangiare meno piatti, scalando 8 euro per ognuno). Bello e divertente.

One of the coolest and at the same time most economical new entries of 2010. The idea belongs to television chef Cesare Marretti (the star of the program *La prova del cuoco*): since his restaurant in Bologna is such a success he decided to repeat the initiative in the heart of Torino. His formula works. You feel like you're in Barcelona: multicolored plates, flying sculptures, large picture windows. In short: color and light. And his formula is also low cost: lunch will set you back 10 to 20 Euros, depending on what you order; 30 Euros at dinnertime will give you a choice between meat and fish and the cooking is good. (You can also eat less, deducting 8 Euros per dish). Beautiful and fun.

Gennaro Esposito

35

via Giuseppe Passalacqua, 1 - 011 535905

🕒 12-15, 19.30-00.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

🍷 € 20

Prima che si diffondesse per la città, Esposito già faceva una pizza napoletana eccezionale. È così tutt'ora, anche se l'affollamento del locale può non accontentare chi volesse una serata rilassante.

Before he became famous city-wide, Esposito was already making a fantastic Neapolitan pizza. And he still does, even though the crowded restaurant won't satisfy people who are in search of a relaxing evening.

Giusti

36

via principe Tommaso, 17 - 011 6505939

🕒 12.30-15, 19.30-23

Chiusura/closed on: mer./wed.

🍷 € 25

Lei dalla Sicilia, lui dalla Basilicata: questa solida coppia della ristorazione di San Salvario conduce il ristorante-trattoria con mano salda dal 1972. Pochi fronzoli, pareti vinaccia appena ridipinte e cucina franca

e quotidiana: strozzapreti all'abruzzese, spalletta d'agnello al forno, cotolette in carpione.

She's from Sicily, he's from Basilicata: this solid couple has been running a restaurant-trattoria in San Salvario with a firm hand since 1972. Few frills, freshly-painted maroon walls, and a forthright cuisine that is prepared fresh every day: strozzapreti all'abruzzese, baked lamb shoulder, cutlets in carpione.

Horas Kebab

37

via Claudio Luigi Berthollet, 24/B

347 8622072

🕒 12-1. Chiusura/closed on: mai/never

🍷 € 7

I kebabbari torinesi non si contano, saranno centinaia (se non migliaia). Ma il localino di Bibò ha saputo conquistarsi una sua identità autonoma: sarà che siamo a San Salvario, sarà che il kebab è buono, sarà che il dehors è sempre pieno, sarà che Bibò è attivo nel quartiere, simpatico e caciaronone, ma come Horas non ce n'è tanti.

The kebab eateries in Torino are myriad; there must be hundreds (if not thousands) of them. But Bibò's place has managed to carve out a niche for itself. It might be because we are in San Salvario, it might be because the kebab is good, it might be because the outdoor dining area is always full, it might be because Bibò is nice, boisterous and active in the neighborhood: whatever the case may be, there are few places like Horas.

Japs! ;)

38

Via Sant'Anselmo, 19 - 011 659 9700

🕒 18-23, mar.-sab. anche/tue.-sat. also: 12-

15. Chiusura/closed on: mai/never

🍷 € 18

www.japs.it

Japs ci piace proprio tanto: era l'ora che qualcuno proponesse sushi & co a prezzi accessibili. Il locale di via Sant'Anselmo è il secondogenito, dopo quello di via Carlo Alberto, ma ha superato l'originale: propone infatti anche piatti caldi, noodles, zuppe, ravioli, pesce scottato... Il sushi è fusion e a tonno e gamberi troverete accostati con buon risultato robiola e maionese. Arredo carinissimo - tutto arancione e bianco -, servizio cortese. A sinistra, bello il tavolone per gruppi di amici.

You will like Japs a lot: it was time somebody decided to offer sushi & co. at a reasonable price. This restaurant on Via Sant'Anselmo opened after the one on Via Carlo Alberto, but it has surpassed the original. In fact, it also offers warm dishes, noodles, soups, ravioli, sautéed fish... The sushi is fusion; tuna and crayfish find a happy match with robiola and mayonnaise. Very nice décor - everything is orange and white - and courteous service. To the left is a nice big table for groups of friends.

**Kirkuk Café**

39

via Carlo Alberto, 16 - 011 530657

🕒 12-15, 19.30-00.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

🍷 € 25

A vederlo da fuori non lo diresti, invece il Kirkuk è un grande locale che si snoda nel ventre di questo bel palazzo di via Carlo Alberto tra cuscinoni, tessuti, teiere e tappeti. La cucina è kurda, turca e greca, e non manca il kebab, servito però in una cornice molto più piacevole dei soliti kebabbari. Per una pausa pranzo economica (non si superano i 10 euro) o una cena esotica.

From the outside you'd never realize it, but Kirkuk is a big place that winds its way through a lovely palazzo, located on Via Carlo Alberto, with big pillows, fabrics, teapots and carpets. The cuisine is Kurdish, Turkish and Greek and the kebabs are served in a much more pleasant way than in the usual kebab eateries. Great for a low-cost lunch break (you won't spend more than 10 Euros) or an exotic dinner.

Kuoki - Fast Good

40

via Gaudenzio Ferrari, 2/H - 011 8397865

🕒 12.30-14, 20-22. Chiusura/closed on: dom./sun.

🍷 € 25

www.kuoki.com

Toni Vitiello è stato il cuoco personale di Giorgio Armani. Non stupisce quindi che il suo piccolo locale dietro la Mole sia arredato con gusto, tutto legni chiari, vetrate e vetrine. Si ordina, si prende, ci si siede a mangiare un boccone volante (da qui il sottotitolo). Da un lato c'è un'ottima gastronomia molto mediterranea - sformato di pesce con carciofi fritti, tartare di pesce, torta di alici - dall'altro il sushi. Belli i dolci, come la ganache al cioccolato.

Toni Vitiello was Giorgio Armani's personal chef. No surprise, then, that this small eatery located behind the Mole Antonelliana is tastefully furnished, with light-colored wood, picture windows and cabinets. You place your

- I. Il sushi bar Japsl
japsl sushi bar
II. L'angolo di Parin
III. Le Fanfaron

CENTRO / DOWNTOWN RISTORANTINI, TRATTORIE & CO. / SMALL RESTAURANTS, TAVERNS & CO

order, you pick it up, you sit down and enjoy a fast meal (hence the name of the restaurant). The cuisine is excellent and very Mediterranean – fish soufflé with fried artichokes, fish tartare, anchovy pie – and there is also sushi. Great desserts, such as the chocolate ganache.

Il porto di Savona 41

piazza Vittorio Veneto, 2 - 011 8173500
🕒 12.30-14.30, 19.30-23
Chiusura/closed on: dom, e lun./sun. & mon.
€ € 30
www.foodandcompany.com

👉 Come sempre, i locali di Chiambretti sono perfetti per i turisti: location imbattibili – qui siamo in un ristorante storico affacciato su piazza Vittorio –, menu piemontese tutto l'anno, prezzi equi, attentamente calibrati dal manager Bruno Casetta. L'ambiente è da vecchia trattoria – pareti crema, sedie di legno, pavimento di graniglia – e vecchio, anzi, antico, il Porto lo è: è lì dal 1863. A pranzo monopiatte attorno ai 10 euro.

👉 As always, Chiambretti's eateries are perfect for tourists: unbeatable locations (this time we're in a historical restaurant in Piazza Vittorio), a Piemontese menu all year long, fair prices which are carefully calibrated by the manager Bruno Casetta. The atmosphere is "old tavern" – cream-colored walls, wooden chairs, granolithic flooring – and Porto di Savona really is old, even antique, since it has been in business since 1863. One-course lunch specials cost around 10 Euros.

L'angolo di Parin 42

via Bernardino Galliani, 29/F - 011 6692040
🕒 12-15, 19.30-23. Chiusura/closed on: mai/never
€ € 20

👉 Da qualche anno, come Cenerentola che diventa principessa, la gastronomia di via Galliani si è trasformata in un delizioso ristorante dall'aria provenzale ma con un menù scritto tutto in piemontese. Un grande camino, tavoli un po' retrò, una scritta che riecheggia Joyce: «Dio creò il cibo, il diavolo i



cuochi» e un grande bancone dove scegliere i piatti freddi. Vitelli tonnati, insalate russe, carni crude e in carpione, bagne caude, tommini elettrici e acciughe al verde. Poi ancora agnolotti, gnocchi e tajarin, polenta e fondute, bolliti, stracotti, trippa e cacciagione e per finire magari pesche ripiene o budini di panna. Piacevole e low cost.

👉 Just like Cinderella turning into a princess, a couple of years ago the delicatessen on Via Galliani transformed itself into a delightful small restaurant with a Provençal flair. A nice fireplace, flowers on the tables, wooden sideboards, bric-a-brac, a sign that says (in Italian) "God created food, the devil created cooks" and, above all, a large display case where you can choose cold dishes: Russian salad, veal in tuna sauce, cheeses, tongue with green sauce. Then you move on to the soups and gnocchi dishes, the roasts and bollito and, perhaps, top it all off with a zuppa inglese. Pleasant and low-cost.

La Baita dei 7 nani 43

via Andrea Doria, 5 - 011 535812
🕒 12.30-14.30, 19-24
Chiusura/closed on: lun./mon.
€ € 12
www.pizzeria7nani.it

👉 Che simpatica la Baita dei 7 nani: è poco più di un corridoio che penetra nella chicchissima via Andrea Doria. Si mangia praticamente solo pizza al padellino (più qualche crostone, fettunta, salsiccia toscana e la farinata) in un antro stipato di tavolini di legno con in fondo il forno. In attesa (poca: qui è tutto veloce), fatevi una risata guardando i quadretti pubblicitari. I gestori, sardi, sono veloci e simpatici.

👉 La Baita dei 7 Nani is a great place, even though it's little more than a corridor that leads off the highly chic Via Andrea Doria. Basically, all they serve is pan pizza (plus a couple of types of crostone, fettunta, Tuscan sausage and farinata) in a room jam-packed with little wooden tables and the pizza oven in the back. While you wait (but you won't have to wait for long, service is fast here), get a kick out of the advertisements. The owners come from Sardinia and are speedy and nice.

La Piola del Cine 44

via Cagliari, 40/G - 011 0864827
🕒 12-14.30, 20-22.30. Chiusura/closed on: sab. a pranzo e dom./sat. at lunchtime & sun.
€ € 25

👉 Il Cineporto – cioè il complesso al servizio della settima arte – ha avuto una buona idea: dotarsi di un semplice e piacevole ristorante per pascerne la gente del cine ma pure la gente comune desiderosa, magari, di incontrare la gente del cine. Tra vecchie affiche, a un passo dai laboratori di carpenteria, si mangia semplice e gustoso. A pranzo c'è un menù a 10 euro. A cena, a 28.

👉 The Cineporto – the complex that provides support services to the seventh art – had a great idea: to provide themselves with a small, simple and pleasant restaurant to feed the film folks, as well as normal people who, maybe, would like to rub elbows with the film folks. Old posters decorate the walls, it's right next to the carpenter's laboratories and the food is simple and tasty. At lunch, there's a 10 Euro menu. Dinner will set you back 28 Euros.

Le Vitel étonné 45

via San Francesco da Paola, 4 - 011 8124621
🕒 12-14.30, 19-24. Chiusura/closed on: dom. e lu. sera/sun. & mon. evenings
€ € 30
www.levitelette.com

👉 Una bella vineria in zona via Po con una cucina più che degna di nota. Il locale è informale e allegro, dall'aria un po' bistro (come vuole il nome), la carta va dall'immacabile vitello tonnato ai formaggi di Langa, dal crudo toscano alle matassine con ragù di ombrina. Vale la pena un viaggio in cantina per scegliersi il vino.

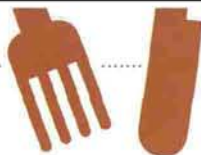
👉 A nice wine bar located near Via Po with a highly noteworthy cuisine. The place is informal and fun, with a bistro flair. The menu ranges from the ever-present vitello tonnato (veal in tuna sauce) to Langa cheeses, Tuscan raw beef and matassine pasta with umbrine ragout. It's worth a trip to the wine cellar to personally choose your bottle of wine.

**Le Fanfaron** 46

Via Principe Amedeo 39/a - 339 3247746
🕒 12-15, 19-22.30
Chiusura/closed on: sab./sat. a pranzo/at lunchtime e dom./sun.
€ € 8-10 pranzo/lunch, € 25 cena/dinner
www.fanfaron.it

👉 Tra luci soffuse e un'atmosfera familiare, tanti particolari curati richiamano la cultura cinematografica e jazz, regalando momenti di rilassata contemplazione a chi vi si trovi immerso. Ma Le Fanfaron non è

extra mangiare



solo un bel posto, le specialità piemontesi, savoiarde e occitane cucinate dai giovani titolari sono tutte da provare. Si va dalla Raclette, alla Pierrade di carne o pesce (in estate), passando dal gustoso Fujot Foll (creme di formaggi, con salsiccia e patate) e dalle carni in umido, per finire con un delizioso dolce della casa. Un bel matrimonio tra cibo, musica jazz e cinema.

➤ In this place you will find soft lights, a friendly mood, and a lot of details that refer to movies and jazz culture, which give you some moments of relax and contemplation. Le Fanfaron is not only a nice place, but also a good restaurant: you should definitely try the Piedmont, Provençal and Occitan specialities that the young owners cook. Like, for example, the Raclette, the meat or fish (in summer) Pierrade, the tasty FujotFoll (cheese creams with sausages and potatoes), the stewed meat or the delicious homemade cakes. A wonderful wedding between food, jazz music and cinema.

Mama Licia Tratto-Ria 47

via Giuseppe Mazzini, 50 - 011 8142078
 ⌚ 12.30-14.30, 20-22.30. Chiusura/closed on: sab. a pranzo e dom./sat. at lunchtime & sun.
 € € 20

➤ Che posto che era Mama Licia: quando c'erano Licia e Pinot era piola dai sapori franchi e dai bottiglioni di barbera, in questa bella via Mazzini a un passo dal Po. Poi è morto lui. Poi è morta lei. Poi è rimasto il figlio e la nave ha cominciato a beccheggiare. Tanto che qualche anno fa ha ceduto il locale a un gruppo di ragazzi svegli e affiatati. Che hanno cambiato gioco senza tradire il passato: alle pareti ci sono ancora i quadri d'un tempo (compreso il grande ritratto a olio di Licia, sulla destra) ma il gusto è deliziosamente femminile e contemporaneo. Tavolacci in legno e vasetti di fiori, bicchieri e stoviglie spaiati ad arte, bottiglie d'acqua colorate. Si mangiano cose semplici, poco cucinate e buone: la battuta di vitello, il gazpacho con spiedino di gamberi, la focaccia con crudo, parmigiano e balsamico, i tajarin con verdure e sfilaccetti di cavallo. Poche pretese gastronomiche, grande piacevolezza generale.

➤ What a great place Mama Licia was: back when it was still run by Licia and Pinot it was a trattoria serving hearty food that was washed down with big bottles of Barbera wine. Then he died. And then she died. Their son carried on the tradition but difficulties began to arise. To the point that a couple of years ago he sold the restaurant to a group of bright young people. Who changed the cards on the table without betraying the past: there are still the old paintings on the wall (including the big portrait of Licia, to the right) but the atmosphere is delightfully feminine and contemporary. Rustic wooden tables and vases of flowers, artfully mismatched plates and glasses, colorful water bottles. The food is simple, quickly cooked and good: chopped veal, Gazpacho with

crayfish kebab, focaccia with prosciutto crudo, parmesan cheese and balsamic vinegar, tajarin with vegetables and sfilaccetti with horse meat. Unpretentious food in very pleasant surroundings.

Mar Rosso 48

via principe Tommaso, 18 bis - 011 658236
 ⌚ 19-24. Chiusura/closed on: dom./sun.
 € € 25

➤ Un bel locale etnico dall'aria super easy, soprattutto nella sala a destra in cui si mangia con le mani, seduti su tappeti e cuscini. La cucina, così come gli arredi, è eritrea (con altre suggestioni africane) il che vuol dire couscous, verdure, pollo al curry, dolcetti. Un po' fricchetone, ma alla fine simpatico e piacevole (se non siete troppo schizzinosi).

➤ A nice ethnic eatery with a super-easy atmosphere, especially in the dining room to the right, where you eat with your hands as you sit on carpets and big pillows. The cuisine, like the décor, is Eritrean (with other African influences), meaning couscous, vegetables, curry chicken, small sweets. A bit off-the-wall, but basically fun and pleasant (if you aren't too finicky).

Otium Sibiriaki 49

via Gian Francesco Bellezia, 8 - 011 4360738
 ⌚ 20-24. Chiusura/closed on: mai/never
 € € 30

➤ Un curioso locale siberiano (ma che non disdegna qualche portata italiana) la cui specialità, il Sibir, è una piastra su cui si cuociono carni, pesci e verdure. In più ci sono le zuppe, che sanno essere interessanti. Bello l'arredo, tra mattoni a vista e legni.

➤ An unusual Siberian eatery (which also offers a few Italian dishes) whose specialty, Sibir, is a grill on which meats, fish and vegetables are cooked. There are also interesting soups. The furnishings are nice, with open-face brickwork and wood.

Parlapà 50

corso principe Eugenio, 17 - 011 4365899
 ⌚ 12.30-14, 19.45-21.30
 Chiusura/closed on: dom./sun.
 € € 30
 www.parlapa.com

➤ È un'enoteca con cucina ma sa stupire: l'attenzione alle materie prime e alle preparazioni, nonostante l'ambiente del tutto informale, è maniacale. Si mangia tra bottiglie tanto al piano di sopra come a quello di sotto e i classici piemontesi sono di ottimo livello, dalle acciughe al verde ai tajarin porri e guanciaie, dalla zuppa valpellinese al lesso fino allo zabaione. Vastissima, ça va sans dire, la scelta dei vini (per i quali date ascolto ai gestori). A pranzo con un piatto non si superano i 10 euro.

➤ It's a wine bar that also serves food

but it will surprise you: despite the informal atmosphere, painstaking care is taken with the ingredients and their preparation. Bottles galore on the upper and lower levels and the classic Piemontese dishes are top-quality, from anchovies with green sauce to tajarin with leeks and lard, the Valpellinese-style soup, bollito and zabaione. The choice of wines is vast, ça va sans dire (pay attention to the owners' recommendations). At lunch, a single course meal won't cost you more than 10 Euros.

Osteria la Pescheria 51

via Sant'Anselmo, 38 - 011 6599212
 ⌚ 19.30-23. Chiusura/closed on: dom./sun.
 € € 30

➤ Finalmente un locale all-fish dai prezzi equi: aperto da poco più di un anno, il semplice ristorantino in zona corso Marconi (a un passo dall'ex quartier generale Fiat) ha un degustazione a 25 euro abbondantissimo e ben genuino: scampi, cozze, vongole, mazzancolle, spaghetti allo scoglio, fritto di totani e gamberi. Con il vino della casa non si arriva a 30 euro. Viva.

➤ Finally, an all-fish restaurant with fair prices. This small restaurant located near Corso Marconi (just a hop, skip and a jump from the former Fiat headquarters) opened just over a year ago and offers an abundant and genuine sampling menu for 25 Euros: king prawns, mussels, clams, shrimp, spaghetti allo scoglio, fried squid and crayfish. Throw in the house wine and your tab still won't come to 30 Euros. Hooray!

Pastificio Defilippis 52

via Giuseppe Luigi Lagrange, 39 - 011 542137
 ⌚ 12-15, 19.30-22.30. Chiusura/closed on: mai/never
 € € 25
 www.pastificiodefilippis.com

➤ Il locale è secolare – è stato fondato nel 1872! – e fino a pochi anni fa era la pasta fresca preferita dalle madame del Centro. Oggi che l'ha preso in mano la famiglia



I. Prodotti del Pastificio Defilippis
Products of Pastificio Defilippis

CENTRO / DOWNTOWN **RISTORANTINI, TRATTORIE & CO. / SMALL RESTAURANTS, TAVERNS & CO**

Damilano (produttori di vino in Langa) è diventato un ristorante dall'aspetto chic ma dai prezzi equi sulla via più bella di Torino: quella dedicata al matematico Lagrange. Bello il dehors d'estate, semplici i piatti in carta.

➤ The place is over a hundred years old – it was founded in 1872! – and until just a few years ago it was the fresh pasta store of choice for Torino's downtown ladies. Today, it is run by the Damilano family (who also make wine in the Langhe) and has become a small, chic, fair-priced restaurant located on Torino's beautiful Via Lagrange. There is lovely outdoor eating area in the summer; the menu offers unfussy dishes.

Prima e poi

53

via Giuseppe Luigi Lagrange, 43 - 011 5178698

🕒 12-15, 19-23. Chiusura/closed on: dom. e lun. a pranzo/sun. & mon. at lunchtime

€ € 20

www.primaepoi.com

➤ È una di quelle pizzerie che macinano coperti su coperti, ma la pizza è buona assai, il resto di qualità (a partire dalle cozze) e la posizione – su via Lagrange, con un enorme dehors estivo – la rende se non unica, rara. Prezzi giusti. Un'ottima pausa-pizza.

➤ It's one of those pizzerias that turn out

meal after meal, but the pizza is delicious and the rest of the food is also good quality (starting with the mussels) and its location – on Via Lagrange, with a big outdoor dining area – makes it, if not unique, at least rare. Fair prices. An excellent place for a pizza break.

Ristorante Alba ;)

54

via San Pio V, 8 - 011 6692054

🕒 11.30-15, 19-24. Chiusura/closed on: ven./fri.

€ € 25

➤ Entrando, a destra, troverete una bacheca coperta di foto di star che sono passate di qua:

MANGIARE BIOLOGICO / VEGANO / VEGETARIANO
EATING ORGANIC / VEGAN / VEGETARIAN

Capita che fuori casa per un vegetariano o un vegano, trovare il cibo giusto sia più difficile che per il biblico cammello passare dalla cruna dell'ago. Ma Torino ha qualche tradizione gastronomica che aiuta: la prima sono i mercati (vedi p. 20), che tutte le mattine profumano di verdura e frutta fresca di ogni genere, anche biologica certificata. La seconda sono le tante varietà di formaggi prodotte nelle Valli Alpine che vanno a riempire i carrelli anche dei ristoranti "tradizionali". I latte-uovo-vegetariani avranno quindi più facilità a trovare di che riempir lo stomaco.

I locali esclusivamente vegani si contano sulle dita di una mano, ma con l'aggiunta di quelli biologici l'offerta diventa abbastanza variegata. Per chi apprezza il bio e non disdegna qualche piatto etnico – sporadicamente anche a base di carne – la **Tavola di Babele** (via Cumiana 41B, 011 3835613, www.tavoladibabele.it) è una simpatica tavernetta, con una trentina di posti in sala, gestita dal gruppo torinese dell'Associazione Mani Tese. È un po' decentrata, ma per anni è stata il punto di riferimento dell'alimentazione "alternativa" in città. Altra bio-gastronomia storica è **Mezzaluna** (piazzetta Emanuele Filiberto 8D, 011 4367 622, www.mezzalunabio.it), centralissima, il posto perfetto per uno spuntino sulla via del mercato di Porta Palazzo o per acquistare qualche prelibatezza a base di tofu (il loro piatto forte è il "seitan alla ligure", con fagiolini e olive taggiasche) preparata ad hoc dalla proprietaria, Daniela Zaccuri. Nella bella stagione si può pranzare o fare colazione nei tavolini che danno sulla piazza. Il **Punto Verde** (via san Massimo 17, 011 885543, www.il-punto.verde.it) offre il Menu del re a 27 euro, bevande escluse, e i suoi centrifugati sono ottimi.

Per chi ha voglia di fare quattro passi in più, fino alla chiesa di Santa Giulia in zona Vanchiglia (vedi p. 50), c'è **Ohmiobio** (via Cesare Balbo 22/A, 011 8391864, www.ohmiobio.it), un posto tutto nuovo che oltre ai tavoli del

ristorante propone anche un'area relax, per passare il pomeriggio tra una tisana e un vassoio di stuzzichini veg. Invece per i vegani più intransigenti la scelta cadrà su un bel ristorante in riva al Quadrilatero Romano, **Satprem** (via Piave 8, 011 4366680, www.satprem.it) specializzato in cucina naturale e biologica, con un tocco di India nel menu (a partire da 25 €).

Sometimes it's harder for vegetarians and vegans to find the right food when they go out than it is for the proverbial camel to go through the eye of that needle. But Torino has a couple of gastronomic traditions that come to their rescue. The first: its open-air markets (see p. 20), which every morning fill the city squares with the fragrance of fresh fruits and vegetables of every type, including certified organic produce. The second: the many varieties of cheese which are produced in the Alpine valleys and which can be found even in "traditional" restaurants. Milk-egg-vegetarians will thus have an easier time filling their stomach. The exclusively vegan restaurants can be counted on the fingers of one hand but toss in the organic restaurants and the choice becomes fairly wide. For those who appreciate organic food but don't disdain an ethnic dish or two – which occasionally are made with meat – **Tavola di Babele** (Via Cumiana 41B, 011 3835613, www.tavoladibabele.it) is a friendly bistro which seats around thirty and is run by the Torino-based group Associazione Mani Tese. It's not right downtown but for years it has been the reference point for "alternative" eating in the city. Another historical organic-eatery is the very central **Mezzaluna** (Piazzetta Emanuele Filiberto 8D, 011 4367 622, www.mezzalunabio.it); it's the perfect spot to have a bite to eat on your way to the Porta Palazzo market or to purchase a delicacy prepared with tofu (they are famous for their "seitan alla ligure," with green beans and Taggiasca olives) which the owner, Daniela



Zaccuri, prepares herself. In nice weather you can have lunch or breakfast at the small outdoor tables in the piazza. **Punto Verde** (Via San Massimo 17, tel. 011 885543, www.il-punto.verde.it) offers a "Menu del re" for 27 Euros, excluding beverages, and it also makes excellent centrifuged juices. If you feel like straying slightly further afield, try **Ohmiobio** (Via Cesare Balbo 22/a, 011 8391864, www.ohmiobio.it), near the church of Santa Giulia in the Vanchiglia neighborhood (see p. 50). This brand new restaurant not only has tables to eat at, it also has a relaxation area for spending a quiet afternoon with a cup of herbal tea and a plateful of vegan nibbles. For the strictest of vegans, there is a lovely small restaurant in the Quadrilatero Romano, **Satprem** (Via Piave 8, 011 4366680, www.satprem.it) that specializes in natural and organic cuisine, with a touch of India in the menu (€ 25 and up).

extramangiare



L Il colorato interno dello S-fashion Café
The colorful inside of the S-fashion Café

Adrien Brody, Francis Ford Coppola, Marcello Mastroianni. Ma è l'unica concessione al glam: il ristorante gestito dal 1978, nel cuore di San Salvario, di Domenico Taddeo – ai fornelli – e di sua moglie Maria – in sala – è semplice, tutto color verdino ed efficienza. La cucina è abruzzese come i gestori, tradizionale e creativa. Piatti forti? Spaghetti alla chitarra, (la)sagnette all'abruzzese, grissinopoli (una milanese impanata nelle briciole di grissini), arrosticini all'abruzzese. È meta di famiglie, giovani e divi del cinema. Perché ci vanno i VIP? Perché, qualità rara, la cucina chiude tardi, è accogliente e c'è un bel dehors. E, non distante, c'è il Teatro Colosseo.

As you enter, on your right you will see a pillar covered with photos of stars who have passed this way: Adrien Brody, Francis Ford Coppola, Marcello Mastroianni. But it is the place's only concession to glam: this restaurant, in the heart of San Salvario, which features from 1978 Domenico Taddeo in the kitchen and his wife Mary overseeing the dining room, is simplicity itself, all pale green tones and efficiency. The cuisine is from Abruzzo, as are the owners, both traditional and creative. The specialties? Spaghetti alla chitarra, (la)sagnette all'abruzzese, grissinopoli (a cutlet breaded in grissini crumbs), arrosticini abruzzese. It's a place for families, young people and VIPs. Why do famous people come here? Because – a rarity – the kitchen closes late, the place is informal and it has got a beautiful dehors. And the Teatro Colosseo isn't far away.

Ristorante Toscano 55

via della Misericordia, 4 - 011 5628953

🕒 12-15, 19.30-22.30

Chiusura/closed on: mai/never

€ € 25

Se sulla lunga via Garibaldi non c'è una sosta che valga la pena, basta girare nella minuscola via della Misericordia per trovare questa trattoria toscana piacevolissima. Ambiente anni Settanta, servizio efficiente. Piatti forti della tradizione del Centro Italia: dalla costata di chianina ai fritti – cervella, zucchini, gli ottimi funghi –, dalle tripe ai tosti tagliolini dello chef (tartufi e funghi).

If you can't find a single eatery worth stopping at anywhere on Via Garibaldi, all you have to do is turn down tiny Via della Misericordia to find this very pleasant Tuscan trattoria. A 1970s atmosphere, super-efficient service. Their specialties are classics from central Italy, from Chianina beef entrecôte to fried foods (brains, zucchini, excellent mushrooms), tripe and hearty tagliolini dello chef (with truffles and mushrooms).

Santa Polenta 56

via Giuseppe Barbaroux, 33 - 011 5612226

🕒 12-15.30; gio.-ven.-sab. anche/thu.-fri.-sat. also: 20-22

Chiusura/closed on: dom./sun.

€ € 15

Che localino delizioso, dall'aria un po' francese, un po' bric-à-brac, un po' femminile. Nell'antica via Barbaroux, si penetra in queste due stanze sature di oggetti, di fiori, di essenze, di vecchi tavoli e vecchie madie e si mangia polenta – concia, con salsiccia o baccalà – ma anche qualche piattino, come gli agnolotti o i tajarin e si inaffia il tutto con birre interessanti. Ci si serve da soli e si fa una pausa piacevolissima a costi contenuti.

A delightful little place with a slightly French ambience, some bric-a-brac and a touch of femininity. Located on ancient Via Barbaroux, the restaurant has two dining rooms full of knick-knacks, flowers, fragrances, rustic tables and old bread chests. It serves polenta – with cheese, with sausage or with salt cod – as well as a few other dishes like agnolotti or tajarin, all of which can be washed down with interesting beers. Self-service, for a very pleasant break at a low price.

S-fashion Café 57

via Cesare Battisti, 13 - 011 5160085

🕒 12-15, 19.30-24

Chiusura/closed on: mai/never

€ € 15

www.foodandcompany.com

Come tutti i locali di Chiambretti, è coloratissimo, divertentissimo, pieno di gigantografie, scherzi, sciocchezze. Non si scherza invece sulla pizza e sulle cozze che sono davvero buonissime e proposte a un prezzo più che equo, considerando che siamo in uno dei posti più belli e più monumentali della città, tra la Galleria Subalpina e piazza Carlo Alberto. Consigliatissimo.

Chiambretti has done it again, with a brightly-colored, fun restaurant full of oversize photos, jokes and nonsense. But he doesn't joke around when it comes to the quality of his pizza and mussels, which are absolutely delicious and very fairly priced, considering that we are in one of the most beautiful and monumental locations in Torino, between the Galleria Subalpina and Piazza Carlo Alberto. Highly recommended.

Soup and Go ;) 58

via San Dalmazzo, 8/A - 011 0712763

🕒 dom.-lun./sun.-mon. 12-15, mar.-sab./tue.-sat. 19.30-22.30. Chiusura/closed on: mai/never

€ € 10

www.soupandgo.it

Che gioiellino! Un posto bello, fresco e tranquillo per una pausa di relax. La formula è self-service, ma gli arredi sono carinissimi, il servizio gentile e d'estate c'è pure un bel dehors nel cortile. A farla da padrona le zuppe: tre diverse ogni giorno, dall'indiana Dahl all'americana Clam Chowder fino a gusti più nostrani. E poi torte salate, insalatine, insalatone, appetizer e dolci al cucchiaino. Il tutto con attenzione al bio e allo star bene. Raccomandato.

What a jewel! A charming, fresh and

MANGIARE LUNGO IL PO EATING ALONG THE PO RIVER

Sembrerà paradossale, ma nonostante il fiume sia nel cuore della città è difficile trovare un buon posto per mangiarci accanto. Più che la cucina conterà la location, quindi, se vorrete provare l'Imbarco Perosino (vedi p. 116), l'Idrovolante (011 6687602, www.ristoranteidrovolante.com), la pizzeria Catullo (011 6618336, www.ristorantecatullo.com), la Canottieri Esperia (vedi p. 106). Meglio, forse, accontentarsi di un aperitivo al Fluido o all'Imbarchino.

It might seem like a paradox, but even though the river is the heart of the city, it's hard to find a nice place to eat along it. Thus, if the location counts for more than the cuisine, try Imbarco Perosino (see p. 116), Idrovolante (011 6687602, www.ristoranteidrovolante.com), the pizzeria Catullo (011 6618336, www.ristorantecatullo.com), Canottieri Esperia (see p. 106). But all considered, maybe you could make do with an aperitivo at Fluido or Imbarchino.

peaceful place for a relaxing break. The formula is self-service but the furnishings are delightful, the service is friendly and in the summertime you can even eat outdoors in the lovely courtyard. Soup rules here: three different kinds every day, from Indian dahl to American clam chowder, as well as more Italian types. Plus savory pies, small salads, big salads, appetizers and puddings. All very organic and health-inducing. Very recommended.

Taberna Libreria 59

via Giambattista Bogino, 5 - 011 836515

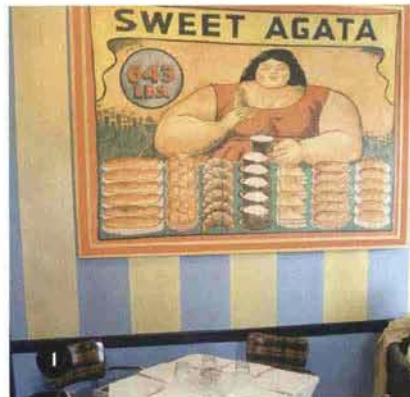
🕒 12.30-14.30, 19.30-22.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

€ € 30

www.tabernalibreria.to.it

Da quando sono arrivati Alberto, Chiara e Vito, la Taberna è diventata un posto davvero



II. Un piatto dello Zheng Yang

A dish at Zheng Yang

CENTRO / DOWNTOWN RISTORANTINI, TRATTORIE & CO. / SMALL RESTAURANTS, TAVERNS & CO

piacevole: le pareti sono fasciate di libri e bottiglie, ed è bello sfrecciare tra un vecchio Adelphi e un libello pubblicato da un editorino piemontese. Ma quel che lascia piacevolmente stupiti – in un locale che è sostanzialmente un bistrot – è il livello della cucina, soprattutto quella di pesce: garganelli con calamari, ciuffi e broccoli, baccalà in guazzetto, ma c'è pure, di tanto in tanto, la cena dedicata al fritto misto piemontese. Prezzi equi, ancor più a pranzo.

➤ Ever since Alberto, Chiara and Vito arrived on the scene, Taberna has become a truly enjoyable restaurant: the walls are covered with books and bottles and it's nice to flip through an old Adelphi edition or a pamphlet published by a small Piemontese publishing house. But what makes for a very pleasant surprise – in an eatery that is basically a bistrot – is the quality of the cooking, above all, the fish: garganelli with calamari, ciuffi and broccoli, salt cod in guazzetto. Every now and then dinner is dedicated to the fritto misto, Piemontese-style. The prices are fair, especially at lunch.

Trattoria Ala ;)

via Santa Giulia, 24 - 011 8174778

🕒 12-14.30, 19.15-22.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

€ € 20

www.trattoria-ala.it

➤ Come qualità prezzo, nella zona centrale di Torino, è quasi imbattibile. L'aria è proprio da trattoria con tutti i crismi: tovaglie a quadretti e poster di Totò. Il locale è poi un unico, incasinato, stanzone in cui gli avventori stanno cheek-to-cheek (astenetevi se siete in cerca di confidenzialità) e divorano piatti toscani dai sapori veraci e dai costi onestissimi. Tanto il pesce, ma non solo. Consigli? Sopra tutti il polpo alla griglia, poi le acciughe al verde, la trita di cavallo, la salsiccia di cinghiale, i merluzzetti fritti, l'economicissimo e sabbioso filetto di maiale con patè d'olive per finire con i cantucci e il vin santo. Meglio prenotare.

➤ As far as the quality-price ratio in downtown Torino is concerned, this place can't be beat. The ambience is pure trattoria: checked tablecloths and posters of Totò. Just one big, busy room in which diners sit elbow-to-elbow (keep away if you're in the mood for a confidential chat) as they gobble down genuine Tuscan food at super-honest prices. Lots of fish and lots more. A few recommendations? Above all, the grilled octopus, the anchovies in green sauce, chopped horse meat, wild boar sausage, fried cod, the highly economical and tasty pork fillet with olive patè and to top it all off, cantucci and vin santo. Be sure to reserve a table.

Trattoria Da Felice ;)

via Saluzzo, 5 - 011 6505430

🕒 12-14.30, 19.30-22.30

Chiusura/closed on: dom./sun.

€ € 25

➤ Felice è là dietro, in cucina, che lavora come un matto, in sala c'è la moglie che ti propone una franchissima cucina abruzzese con una passione particolare per il pesce: i paccheri agli scampi e la zuppa di pesce sono straordinari e potrebbero gareggiare con ristoranti più blasonati (qui siamo in un'onesta trattoria di quartiere). La sala è allegra e ordinata e se fate amicizia magari alla fine ci scappano un mirto e due chiacchiere.

➤ Felice is back in the kitchen, working like a madman; in the dining area his wife proposes forthright cuisine from Abruzzo with a special passion for fish: the paccheri with scampi and the fish soup are extraordinary and can hold their own against the most upper-class of restaurants (this is an honest, neighborhood trattoria). The dining room is bright and orderly and if you hit it off with the owners there might even be a glass of mirto liqueur and some conversation in store for you.

Trattoria Decoratori e imbianchini

via Francesco Lanfranchi, 28 - 011 8190672

🕒 12.30-14.30, 19.30-22.30

Chiusura/closed on: mer./wed.

€ € 24

➤ Una bocciolina che piace alla gauche. In effetti d'estate la topia ombreggiata accanto ai campi è uno dei posti più belli dove mangiare in città (e sembra d'essere in campagna). D'inverno si pasteggia dentro, tra legni e aria da vecchia vineria ordinata. La cucina è da pic-nic – omelette al prosciutto, insalata di farro, spaghetti al pomodoro –, i prezzi giustamente bassi: a pranzo tra i 10 e i 15 euro, a cena 24.

➤ A bowls club that even the left wing likes. In fact, in summertime, the shady area near the bowls playing area is one of the nicest places to eat in the city (it feels like you're in the country). In the winter, the dining moves indoors, where you'll find lots of wood and the atmosphere of a tidy, old wine bar. Picnic-style food – ham omelets, emmer salad, spaghetti with tomato sauce – at an appropriately low cost: lunch will set you back between 10 and 15 Euros; dinner, € 24.

Trattoria Spirito Santo

largo IV Marzo, 11 - 011 4360877

🕒 12-15, 19-1 Chiusura/closed on: lun./mon.

€ € 25

➤ Finalmente il bel largo IV Marzo, in fronte al Duomo, si sta rivalutando e pure riempiendo di occasioni per mangiare. Lo Spirito Santo sicuramente non è la soluzione più trendy (se la cercate, a pochi metri c'è il thai Daiichi), ma è quella più verace. A discapito di un certo, discutibile gusto anni Ottanta, la cucina – soprattutto quella di pesce – è saporita e le porzioni abbondanti.

Da provare: il fritto, il Trionfo di mare al cartoccio, le bruschette di nonna Pina, la battuta di cavallo.

➤ Finally, lovely Largo IV Marzo, in front of the Cathedral, is being upgraded and is even filling up with eateries. Spirito Santo is certainly not the trendiest solution (if that's what you're looking for, just down the way is the Thai restaurant, Daiichi), but it's the most genuine. Despite a certain, debatable 1980s taste in interior decoration, the cooking – above all, the fish – is flavorful and the portions are abundant. Try the fritto misto, the Trionfo di mare al cartoccio, Nonna Pina's bruschetta and the chopped horsemeat.

Zheng Yang ;)

via principi d'Acaja, 61 - 011 4476422

🕒 12.30-14.30, 19-24

Chiusura/closed on: dom./sun.

€ € 30

www.ristorantezhengyang.com



➤ In apparenza il ristorante di Piero Ling e delle sue sorelle è un locale cinese come un altro. E invece no. Se per caso siete da queste parti (per fare shopping al mercato di piazza Benefica, ad esempio) entrate, sedetevi, non guardate il menu e dite a Piero «fai tu». Vi stupirà con rombo allo zenzero, tripudi di crostacei, antipastini sfiziosi e meravigliosi. Si facendo, spenderete un po' di più ma finalmente avrete un'idea di com'è fatta la più importante cucina del pianeta.

➤ This restaurant owned by Piero Ling and his sisters looks like any other Chinese restaurant. But it's not. If by chance you are in this part of town (for example, doing some shopping at the open-air market in Piazza Benefica, for example), go in, sit down, don't even look at the menu and tell Piero "you decide." He will amaze you with turbot prepared with ginger, an abundance of crustaceans, delicious and marvelous appetizers. You will spend a bit more this way but you will finally have a clear idea about what the most important cuisine on the planet is all about.

extramangiare



OLTRE IL CENTRO BEYOND DOWNTOWN

ALTA CUCINA HAUTE CUISINE

Casa Vicina Guido per Eataly ★ :D A

Quartiere Lingotto
via Nizza, 224 - 011 19506840
🕒 12.30-13.45, 20-21.45
Chiusura/closed on: dom. e lun./sun. & mon.
🍷 € 90
www.cambio.thi.it

Il nome piuttosto complesso di questo ristorante dà un po' di informazioni: in cucina ci sono due grandi tradizioni, quella della famiglia Vicina che aveva il bel locale di via Massena e quella della famiglia Alciati (qui c'è Piero, uno dei figli del mitico Guido di Costigliole); la location è Eataly, il supermercato di cibi di qualità di Oscar Farinetti. Al piano interrato dell'antico stabilimento Carpano ecco un ristorante di alto livello (una la stella sulla Michelin) che propone cucina ai massimi vertici: tutto è rigorosamente home-made con un'attenzione maniacale per le materie prime, dalla giardiniera agli incredibili agnolotti, dai grissini ai cioccolatini, dai batsoà (piedini di maiale fritti) alla bagna caoda.

The rather complex name of this restaurant actually explains what it's all about: the kitchen is influenced by two grand culinary traditions, that of the Vicina family, which used to own a lovely restaurant in Via Massena, and that of the Alciati family (Piero is here, one of the sons of that culinary legend Guido di Costigliole); the location is Eataly, Oscar Farinetti's supermarket dedicated to quality food. This high-level restaurant (one Michelin star) is located in the basement level of the old Carpano factory and offers supreme cuisine: everything is absolutely homemade and the ingredients are chosen with the utmost care, from the giardiniera (mixed pickled vegetables) to the incredible agnolotti, chocolate grissini, batsoà (fried pig's feet) and bagna caoda.

Combal.zero ★★ :D B

piazza Mafalda di Savoia, Rivoli - 011 9565225
🕒 20-22
Chiusura/closed on: dom. e lun./sun. & mon.
🍷 € 110

Se non sapete chi sia Davide Scabin, non conoscete l'alta ristorazione. Per il prestigioso premio The San Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2010 il locale incastonato nel Museo di Arte Contemporanea di Rivoli

è il 35° miglior ristorante del mondo. Parlapà. Potete spaziare dalle creazioni che l'hanno reso famoso – il cyber egg (un palloncino con tuorlo e caviale che si suzia sorbendo vodka), l'ostrica virtuale, il Langa roll – ai piatti più classici ma ugualmente incredibili (il riso al foie gras, gli spaghetti alla chitarra). Il conto è stellare – e stellato: 2 asterischi per la Michelin – ma un pasto è un evento come una prima alla Scala.

If you've never heard of Davide Scabin then you don't know what a top-quality restaurant is. According to the prestigious award "The San Pellegrino World's 50 Best Restaurants 2010," this restaurant nestled inside the Museum of Contemporary Art in Rivoli is the 35th best restaurant in the world. Try the creations that have made the restaurant famous – the cyber egg (a bubble of poached egg and caviar that is served with vodka), the virtual oyster, the Langa roll – or stick to more classic but equally incredible dishes such as rice with foie gras, or spaghetti alla chitarra). The tab is sky-high – and star-studded: 2 Michelin stars – but every meal is an event, sort of like opening night at the Scala.

Dolce Stil Novo alla Reggia ★ :D C

piazza della Repubblica 4, Venaria Reale
011 4992343 - 339 1996218
🕒 12.30-14, 20-22. Chiusura/closed on: dom. sera, lun. e mar. a pranzo/sun. evenings, mon. & tue. at lunchtime
🍷 € 90
www.dolcestilnovo.com

La cornice è quella incredibile della Reggia di Venaria, la Versailles italiana. Da una porticina accanto al cancello dei giardini si sale in questo locale algido – marmi verdi e arredi design, per alcuni fin troppo gelido – in cui lo stellato Alfredo Russo propone una cucina che vince e convince: polpo arrostito con polenta cruda e capperi di Sicilia, astice scottato con macco di fave e olive nere, pasta in bianco olio e parmigiano (una lasagnetta a-dora-bi-le!), lo stracotto di fassone e via così. La carta costa cara, ma i menu, per uno stellato, sono più accessibili (si fa per dire): a pranzo



38 euro, a cena sette portate a 70, nove a 90 (tutti serviti a sorpresa, seguendo l'indole dello chef). Ne vale la pena? Certo che sì!

The amazing setting is the Reggia di Venaria, the Italian Versailles. A small door located near the entrance to the gardens leads to this cool restaurant – green marble and design furnishings, some people find it almost too icy – in which Michelin star-recipient Alfredo Russo prepares food that will win you over: roast octopus with raw polenta and Sicilian capers; sautéed European lobster with fava bean macco and black olives; pasta dressed with olive oil and parmesan cheese (an adorable little lasagna!), local beef casserole, and so on. The price goes up for à la carte dining but the sampling menus, for a one-star restaurant, are more than accessible (relatively speaking): the lunch menu costs 38 Euros; at dinner, 7 courses cost € 70, while 9 courses may be enjoyed for € 90 (all of them are prepared according to the chef's whim). Is it worth it? You bet it is!

BUONA TAVOLA HIGH LEVEL

La Pista D

Quartiere Lingotto
via Nizza, 294 - 011 6313523
🕒 12-14, 19.30-22.30
Chiusura/closed on: dom. e lun./sun. & mon.
🍷 € 50
www.lapista.to.it

Forse il ristorante nel luogo più affascinante della città: in cima allo stabilimento del Lingotto, proprio in fronte alla pista dove un tempo si collaudavano le auto. Dopo alterne vicende, nel 2010 ha finalmente riaperto con il ritorno ai fornelli di Massimo Guzzone. Tra la bolla di cristallo progettata da Renzo Piano e una bella vista sulla collina si mangiano cose come il tentacolo di polipo su purea di patate viola all'olio di nocciola, uva e passion fruit o gli gnolottini del plin con Seirass, cotti nel fieno profumato al timo. I degustazione sono a 60 e 70 euro, a pranzo ce la si cava con 25.

Most likely this restaurant has the most incredible location in town: on the roof of the Lingotto factory, right in front of the track where Fiat cars used to be tested. After a series of vicissitudes, it finally reopened in 2010 with chef Massimo Guzzone back in the kitchen. Let your gaze range from the crystal bubble designed by Renzo Piano to the beautiful view of the hillsides as you enjoy dishes such as octopus tentacle over mashed purple potatoes with hazelnut oil, grapes and passion fruit; or tiny agnolotti del plin with Seirass ricotta, prepared in thyme-scented hay. Sampling menus cost between 60 and 70 Euros; lunch will set you back € 25.

I. Il Dolce Stil Novo alla Reggia di Venaria
The Dolce Stil Novo restaurant at the Reggia di Venaria

II. Ristorante Con Calma
Con Calma Restaurant

OLTRE IL CENTRO / BEYOND DOWNTOWN

Taverna di Fra' Fiusch ☺

via Beria 32, Revigliasco - 011 8608224
🕒 20.30-23; sab. e dom./sat. & sun.: 12.30-14, 20-23. Chiusura/closed on: lun./mon.
🍷 € 35
www.frafiusch.it

Lo diciamo subito: Fra' Fiusch è uno dei nostri ristoranti preferiti. Sarà per la posizione collinare, nel piccolo borgo di Revigliasco. Sarà per la bella vetrata al piano di sopra da cui si vede tutta Torino. Sarà soprattutto per l'amore per la tradizione e l'estro dello chef Ugo Fontanone e del suo vice Ded che prima che grandi cuochi sono grandi uomini. Sarà per alcuni piatti clou: l'insalata russa, la finanziaria, gli agnolotti d'asino alla barbera, i tajarin di solo tuorlo, la fonduta con il tartufo (in stagione), il capretto arrosto, i meravigliosi dolci di Ded. Sarà per il buon servizio di Tea e delle altre. Sarà, infine, per l'ottimo rapporto qualità-prezzo (il degustazione è a 35, la carta onesta, il ricarico sui vini onestissimo). Ed è per tutti questi motivi che è assai consigliato prenotare.

We'll just say it right away: Fra' Fiusch is one of our favorite restaurants. It might be because it's located up in the hillsides, in the small town of Revigliasco. It might be because of the beautiful picture window upstairs with a magnificent view of Torino. But above all it might be because of the love of tradition and the flair of chef Ugo Fontanone and his sous-chef Ded, who are great men and great cooks. It might also be due to some of their specialties: Russian salad, finanziaria, donkey agnolotti with Barbera wine, the tajarin made strictly with egg yolks, fonduta with truffle (in season), roast kid, the marvelous desserts Ded prepares. It might be because of the fine service by Tea and the others. And it might also be because of the wonderful quality-price ratio (the sampling menu costs € 35; à la carte prices are honest, the markup on the wines is more than honest). And for all these reasons it is highly recommended that you reserve a table.

**RISTORANTINI,
TRATTORIE & CO.
SMALL RESTAURANTS,
TAVERNS & CO.**

Antiche sere ☺

Quartiere Cenisia
via Cenischia, 9 - 011 3854347
🕒 20-22. Chiusura/closed on: dom./sun.
🍷 € 30

L'amatissimo locale della riservata via Cenischia è una bella, vecchia osteria con tanto di topia estiva (ovvero il bel cortile coperto di vite). Per molti è l'ultima, vera

piola - la cortesia e il servizio di Antonella e di suo papà non hanno niente a che vedere con la ruvidezza dei Valenza - e la cucina si ripete solita e solida di sera in sera: tomini al verde, salame crudo, carpioni, peperoni con bagna coda, tajarin, gnocchi, agnolotti, stinco, zabaione e via così. La gentilezza della sala è sopraffina, gli arredi vintage (il grande bancone, i legni), i piatti semplicemente gustosi. Un vero piacere.

This beloved restaurant on quiet Via Cenischia is a lovely old tavern with a charming, vine-covered courtyard in the summer. Many people consider it the last true "piola" - the courtesy and service of Antonella and her father have nothing in common with the brusqueness of the Valenzas - and the cuisine is dependable, hearty fare, evening after evening: tomini in green sauce, raw salami, carpione, peppers with bagna cauda, tajarin, gnocchi, agnolotti, pork shin, zabaglione and so on. The service is first-rate, the furnishings are vintage (the big bar counter, the wood), the food is simply delicious. A true pleasure.

Casa del Barolo ☺

Quartiere Aurora
via Perugia, 26 - 011 2876272
🕒 9.30-20.30
Chiusura/closed on: sab./dom./sat.-sun.
🍷 € 20

Ah, che gioiello. Un'enoteca fornitissima e spettacolare (sorella di quella di via Andrea Doria), tutta scansie, pareti vinaccia, grandi etichette, nettari millesimati e preziosi, delikatessen e leccornie, banco bar retroilluminato ma anche ristorante, a pranzo, con tavoli di legno chiaro molto design (guardate come si incassano le sedie!), cristalli, charme e buona cucina che va dal flan di peperoni in salsa d'acciughe agli spaghetti sfoglia grezza con pesto di cipollotto fino alle portate con il tartufo (in stagione, ça va sans dire). A pranzo, con 20 euro pare d'essere a New York (anzi: è meglio di Dean & DeLuca). Prima di cena, bellissimo l'aperitivo.

Ah, what a gem. A very well-stocked and spectacular wine shop (sister store to the one on Via Andrea Doria), all shelving, maroon walls, important labels, precious and vintage nectars, a delightful delicatessen, a back-lit bar counter as well as a restaurant, at lunch, with light wood tables that are high-design (take a look at the chairs!), crystal, charm and tasty cuisine that ranges from pepper flan with anchovy sauce to rough spaghetti with spring onion pesto to dishes with truffles (in season, ça va sans dire). At lunch, you'll spend 20 Euros and feel like you're in New York (in fact, it's even better than Dean & DeLuca). The pre-dinner aperitivo is wonderful.

Con Calma

Zona Collina, strada comunale del Cartman, 59 - 011 8980229

🕒 19.30-22.30, dom. anche/sun. also 12.30-14.30. Chiusura/closed on: lun./mon.

🍷 € 30
www.concalma.it

Un bel posto in collina - ideale d'estate con la sua veranda - con prezzi equi e una cucina attenta ai prodotti locali, a partire dalla valorizzazione di quelli del Paniere della Provincia di Torino. Partite dunque con il misto salumi - che vale la pena - per proseguire con tajarin, ravioli di salsiccia, fritto, finanziaria, bollito e tutti i classici. In sala la gentile Renata Pisteri, in cucina Alessandro Ferrero.

A nice restaurant in the hillsides - ideal in the summer thanks to its veranda - with fair prices and cuisine that zeroes in on local



products by valorizing the products of the "Paniere di Prodotti della Provincia di Torino." Start your meal with the plate of mixed cold cuts - it's worth it - and then continue with tajarin, sausage ravioli, fritto misto, finanziaria, bollito and all the classics. Renata Pisteri runs the dining room with courtesy, Alessandro Ferrero mans the kitchen.

I Birilli

Zona Precollina
strada Val San Martino, 6 - 011 8190567
🕒 12.30-14.30, 19.30-22.30
Chiusura/closed on: dom./sun.
🍷 € 30
www.foodandcompany.com

Forse il più famoso dei locali di Chiambretti, che vanta una bella posizione precollinare e soprattutto uno dei migliori dehors aperti tutta l'estate. Come i suoi fratelli (per esempio i Fratelli La Cozza) è stipato di oggetti, foto, quadri, arredi, la carta spazia per il Bel Paese cui aggiunge gli estrosi "Falsi d'autore" ispirati ai grandi chef. A pranzo ce la si cava con una decina di euro.

This might well be Chiambretti's most famous restaurant and it enjoys a lovely location at the foot of the hillside; above all, it has one of the best outdoor eating areas, which is open

extramangiare



L Ristorante Rural
Rural restaurant

II Il caffè storico Baratti & Milano
The historical café Baratti & Milano
III Caffè Torino

all summer long. Like Chiambretti's other restaurants, (Fratelli La Cozza, for example) it is filled with bric-a-brac, photos, paintings, furnishings. The menu ranges throughout Italy, and it also offers a couple of inventive "fakes" inspired by great chefs. Lunch will put you back about € 10.

L'Ostu

Quartiere Crocetta
via Cristoforo Colombo, 63 - 011 596798
🕒 10.30-15.30, 18-2
Chiusura/closed on: dom./sun.
🍷 € 25

↳ Lo spirito non è cambiato da quando se ne è andato Sergio, detto l'Ostu: questa vecchia vineria è ancora fasciata di scaffalature zeppe di bottiglie e la clientela continua a essere promiscua, affiancando studenti e sbandati, professionisti e professioniste (c'è un'aria un po' arpiniana, verrebbe da dire). Sapida la cucina che a pranzo è pure piuttosto conveniente: agnolotti al barolo, acciughe al verde, torte salate, carpioni, arrosti e via così, con sapori molto piemontesi. Prezzi più alti la sera. Un bel posto per far caciara e magari intonare un vecchio pezzo di Gipo (o di De André).

↳ The spirit of the place hasn't changed since Sergio, aka "Ostu," passed away: the walls of this old wine bar are still covered with shelves packed full of bottles and the clientele is still mixed, bringing together students, dropouts and professionals from every walk of life. Tasty cuisine which doesn't even cost much at lunchtime: agnolotti al barolo, anchovies with green sauce, savory pies, carpione, roasts and so on, all with very Piemontese flavors. Dinner is more expensive. A nice place to get noisy at and maybe sing an old song or two by Gipo (or De André).

La cucina di Lido

Quartiere Aurora
corso Novara, 35 - 011 2075527
🕒 19.30-23.30
Chiusura/closed on: dom.-lun./sun.-mon
🍷 € 20

↳ Solo un vecchio signore della gastronomia torinese come Lido Baggiani poteva mettere su un ristorante così, in cui si mangia pesce ottimo a prezzi quasi risibili. Si vede che qui il motore è solo ed unicamente la passione (il personale è composto solo da Lido e da un amico pensionato). Il polpo alla griglia, in carpaccio, con le patate, i ravioli di pesce, l'ombrina al sale o alla Lido (con una sorta di gazpacho tiepido) e financo le pesche ripiene sono ottimi. Buona anche la carne. Incredibile il menu: antipasti e primi a 7 euro, secondi sui 10. Grande Lido.

↳ Only a seasoned restaurateur like Lido Baggiani could create a small restaurant like this one, where you can eat excellent fish at almost ridiculously low prices. It is obvious that the

driving force here is simply a passion for food (the personnel is composed of Lido and a retired friend of his). Octopus - grilled or thinly sliced and served with potatoes -, fish ravioli, umbrine cooked in salt or alla Lido (with a sort of lukewarm gazpacho) and to top it off, excellent stuffed peaches. Quite good meat as well. The menu is incredible: appetizers and first courses cost 7 Euros; main courses around 10 Euros.

Osteria Val Granda

strada Lanzo, 88 - 011 2264420
🕒 12.30-15, 20.30-22.30
Chiusura/closed on: dom. e lun. a pranzo/sun. & mon. at lunchtime
🍷 € 30
www.valgranda.it

↳ Un distillato di piemontesità che manderà in sollucchio i turisti stranieri (e magari farà storcere il naso agli autoctoni). L'aria è folk: vecchi manifesti e vecchie foto, madie, tavolacci in legno, bottiglie, tovaglie rosse e bianche, quasi t'aspetti che ti si sieda accando Gianduja. In carta, tutti i classici, sempre, 365 giorni su 365: agnolotti fatti in casa, brasato, finanziaria, bollito misto, trota in carpione e chi più ne ha. Un ristorante che è quasi un souvenir.

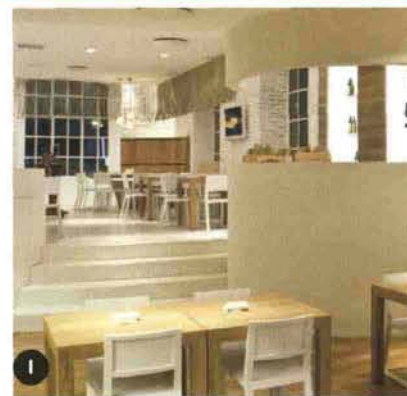
↳ A concentration of Piemontese culture that foreign tourists adore (and locals might turn their nose up at). A folk atmosphere prevails: old posters and old photographs, bread chests, rustic wooden tables, bottles, red and white check tablecloths, you almost expect Gianduja in person to sit down next to you. The menu includes all the classics, 365 days a year: homemade agnolotti, beef casserole, finanziaria, bollito, trout in carpione and the like. A restaurant that is almost a souvenir.

Rural

Quartiere Aurora
corso Verona, 15/C - 011 2478470
🕒 19.30-22. Chiusura/closed on: lun./mon.
🍷 € 35
www.ristoranterural.it

↳ Secondogenito della famiglia Damilano (i produttori di vino che hanno anche Defilippis) il Rural si comunica come un'osteria in città. In realtà il locale è super fashion, tutto tinte chiare, grandi vetrate, spazi su diversi livelli, vini e paste esposti come complementi d'arredo. Ciò che lo lega al territorio è la cucina: provate i plin al sugo d'arrosto, il brasato al barolo o la panna cotta, per dire. A pranzo si viaggia sui 15, a cena si supera il doppio.

↳ The second restaurant opened by the Damilano family (the wine producers who also own Defilippis), Rural passes for a country tavern in the city. But actually the place is super-fashion, all pale hues, big windows, with dining areas on different levels and wines and desserts on show as though they were part of the décor.



What puts the country in the restaurant is the cuisine: try the plin with roast drippings, brasato al barolo or panna cotta, for example. Lunch costs around € 15; at dinner you will spend twice as much and maybe more.

Trattoria Bon... Bon!

Barriera di Milano
via Martorelli, 43 - 011 2052155
🕒 12-14.30, 19.30-22.30
Chiusura/closed on: dom. e lun./sun. & mon.
🍷 € 20

↳ Per la guida *I Cento di Torino. La classifica dei 50 migliori ristoranti e le 50 migliori pirole* (ed. Extratorino) è la miglior trattoria della città. In effetti Davide Roggero e sua moglie hanno preso queste stanzette in periferia (siamo verso l'autostrada per Milano), le hanno arredate semplicemente e hanno puntato tutto sulla cucina e sul rapporto qualità-prezzo. Con 22 euro si prende un degustazione imperiale che prevede quattro antipasti, due primi, due secondi e dolce e tutto è trattato con cura e gusto. Il brie fritto con la composta di mirtillo, l'involto di peperone, i tajarin di cinghiale, le scaloppe ai carciofi sono tutti ottimi e ogni cosa - a partire dalla pasta - è home made. Vale assolutamente il viaggio. Alla fine sarete così sazi che direte: bon... bon!

↳ According to the guidebook "I Cento di Torino. La classifica dei 50 migliori ristoranti e le 50 migliori pirole" (ed. Extratorino), it's the best trattoria in town. In fact, Davide Roggero and his wife have taken this restaurant located out in the suburbs (near the highway for Milan), furnished it with simplicity and have concentrated on the cooking and the quality-price ratio. The sampling menu costs 22 Euros and includes four appetizers, two first courses, two main courses and dessert - all of which are prepared with care. The fried brie with blueberry compote, the pepper roulade, wild boar tajarin, and escalopes with artichokes are all delicious and everything - starting with the pasta - is homemade. It is absolutely worth the journey. At the end of the meal, you will be so well-filled that you will say: bon... bon!

caffè / cafés

➤ *Il caffè a Torino è una tradizione secolare che sa di momento di pausa regale. Quindi, non fermatevi il bancone:*

concedetevi una sosta nei salotti vellutati degli innumerevoli caffè storici del centro, che sono rimasti immutati dai tempi dei Savoia.

➤ *Cafés have been a tradition in Torino for centuries, offering a touch of regal leisure. Therefore, don't stop at the counter, indulge yourself in a moment of relaxation in one of the velvet-lined rooms of Torino's countless historical cafés, which have remained unchanged ever since the days of Savoy rule.*

Al Bicerin 65

piazza della Consolata 5 - 011 4369325
www.bicerin.it

➤ Tra le specialità gastronomiche tipicamente torinesi, da provare senza ombra di dubbio è il Bicerin, caffè con crema di latte e cacao, evoluzione della settecentesca "bavareisa". E dove se non nel minuscolo locale che lo ha inventato, oltre duecento anni fa, lo stesso dove si serviva Cavour? L'atmosfera qui è raccolta, semplice, e tutto sa di storia.

➤ You definitely have to try one of the gastronomic specialties of Torino, the Bicerin. It is made with coffee, cream and cocoa, as it was in XVII century for the similar "bavareisa". You could try the Bicerin in the place where it was created, more than two hundred years ago, the same place where Cavour used to drink it. In this place, the mood is quiet, simple and everything tastes like history.

Baratti & Milano 66

piazza Castello, 27 - 011 5613060

➤ L'attuale negozio, all'ingresso della Galleria Subalpina, è del 1875, anche se la caffetteria nasceva già vent'anni prima nell'allora via Dora Grossa (oggi via Garibaldi). Baratti & Milano è uno spettacolo di sfarzo: pavimenti in marmo, bancone in mogano



intagliato, lampadari in cristallo, sculture in bronzo, pareti e specchiere dorate creano un'atmosfera regale d'altri tempi, che valse al locale l'onore dello stemma di Casa Savoia. Dal momento che sarebbe troppo lungo descrivere tutti gli arredi di Baratti & Milano, dovete assolutamente vederlo, anche se una sosta al tavolo può costarvi cara. Ma concedetevi comunque un caffè al banco, servito nelle personalizzate tazze grandi, e comprate un sacchetto delle famosissime caramelle, elogiate fra gli altri anche dall'autore de *La cavalleria rusticana* Pietro Mascagni.

➤ The present store, located at the entrance of the Galleria Subalpina, opened in 1875 but the café actually was founded twenty years earlier on what was then Via Dora Grossa (today it's called Via Garibaldi). Baratti & Milano is synonymous with spectacular pomp: marble floors, a counter in carved mahogany, crystal chandeliers, bronze statues, gilded walls and mirrors that create the regal atmosphere which earned the store the right to display the crest of the House of Savoy. Since it would take too much space to describe all the furnishings of Baratti & Milano, you simply must go and see it for yourself, although a coffee break at one of the tables might prove costly. Allow yourself at least an espresso at the counter – served in their large, custom-made cups – and buy a bag of their famous candies, which have been justly praised by many, including Pietro Mascagni in his opera *La Cavalleria Rusticana*

Caffè Miretti 67

corso Giacomo Matteotti, 5 - 011 533687

➤ Il locale è piccolo, ma finemente arredato. L'ideale se cercate un posto elegante un po' defilato dai salotti del centro. Ciò che più conta, però, sono i suoi gelati, tra i migliori di Torino, una meringata eccezionale e uno zabaione – altra leccornia piemontese – di alto livello.

➤ Small but beautifully furnished, it's the ideal place if you're looking for an elegant café that is more low-profile than the downtown ones. But what's most important is that it offers some of Torino's best ice cream, an exceptional meringata and top-level zabaglione – another local delicacy.

Caffè San Carlo 68

piazza San Carlo, 156 - 011 532586

➤ Divani rossi, marmi, lumière in cristallo, statue in marmo e affreschi, il tutto affacciato su una delle piazze più belle del centro torinese. Le sale del Caffè San Carlo sono le stesse (grazie ai poderosi restauri effettuati dopo i bombardamenti della seconda guerra mondiale) che i cronisti dell'epoca definivano, a ragione, «una vera reggia». Per valorizzare gli stupefacenti arredi interni, il San Carlo fu il primo locale in Europa a dotarsi di illuminazione a gas. Ritrovo degli

intellettuali e dei politici torinesi, fu spesso chiuso per le attività sovversive dei suoi frequentatori, tra cui un giovanissimo Antonio Gramsci, che pare abbia partorito fra questi tavolini l'idea del suo giornale "L'Ordine Nuovo".

➤ Red sofas, marble fittings, crystal chandeliers, marble statues, frescos, all looking out onto one of the most beautiful piazzas in downtown Torino. Thanks to the extensive restructuring that was carried out after the WWII bombing raids, the rooms of Caffè San Carlo are exactly the same as they were when reporters of the time dubbed the café "a true palace." In order to valorize its stupendous interior décor, the San Carlo was the first café in Europe to adopt gas lighting. A gathering place of Torino's intellectuals and politicians, it was often closed down because of the subversive activities of its clients, including a very young Antonio Gramsci who, it is said, came up with the idea for his newspaper "L'Ordine Nuovo" right here at these tables.



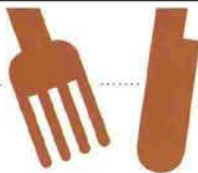
Caffè Torino 69

piazza San Carlo, 204 - 011 5445118

➤ Datato ai primi del Novecento, anche questo caffè è stato ritrovo degli intellettuali torinesi e dei reali di Casa Savoia. L'interno è ovviamente sfarzosissimo come l'epoca imponeva, ma noi vi consigliamo l'esperienza di fermarvi nel dehors esterno, che si apre sulla piazza. Se il portafoglio non ve lo concede, ammirate almeno l'insegna luminosa sui portici antistanti, una delle poche rimaste del tempo in cui la zona di via Roma era la lumière torinese. E schiacciate col tacco delle scarpe le parti basse del Toro nella pavimentazione esterna (lo vedrete, sono consumate), un rito che in città si dice porti fortuna.

➤ This café dates back to the early 1900s and it, too, was a meeting place of Torino's intellectuals and members of the House of Savoy. The interior décor is, of course, as lavish as the times decreed but we recommend that you enjoy the experience by sitting at an outdoor table overlooking the piazza. If your budget won't stretch that far, at least admire the electric sign on the portico out front; it is one of the few

extramangiare



GOBINO IL RE DEL CIOCCOLATO CHE GUARDA SEMPRE AVANTI THE CHOCOLATE KING WHO ALWAYS LOOKS AT THE FUTURE

via Lagrange, 1 - 011 5660707
www.guidogobino.it



È inutile girarci intorno: a Torino, città con un'antichissima tradizione dolciaria, Guido Gobino ha dato un nuovo significato alla produzione del cioccolato di qualità. Oggi, se si vogliono mangiare praline, tavolette, creme, cremini e via dicendo, in città ci si dirige con sicurezza nella bottega di via Lagrange 1 o nel laboratorio di via Cagliari 15, sapendo che ogni assaggio sarà una festa per le papille gustative. Non stiamo esagerando. Provate il cioccolatino tondo "Amarissimo" e assaporate il vero sapore del cacao. Per dovere di cronaca, bisogna dire che la storia del cioccolato in Piemonte è antica e ricca. Basti pensare al Gianduiotto, talmente noto da essere diventato un simbolo della città riconoscibile quanto la Mole, inventato nel carnevale del lontano 1865. E allora perché scegliere Gobino? Semplice, perché l'azienda quella tradizione centenaria l'ha rinnovata, pur senza stravolgerla. E ne è nato il Tourinot, più piccolo del Gianduiotto classico, da degustare assaporando fino in fondo il gusto delle nocciole. "Per tanti anni la cioccolateria torinese, pur mantenendo una produzione di notevole qualità, non è saputo investire nell'innovazione. - spiega il Maitre Chocolatier Guido Gobino - Eravamo immobilizzati sulla tradizione, e per questo non avevamo una grande notorietà all'estero, nonostante il nostro cioccolato potesse competere con i migliori. Abbiamo provato ad investire nella sperimentazione, perché viaggiando mi sono reso conto che il gianduiotto non era il centro del mondo".

Una scelta che il tempo ha premiato e che ha trasformato oggi l'azienda in una delle cioccolaterie più note a livello internazionale. Nel 2008 il cremino al sale di Gobino ha vinto il premio per la miglior pralina del mondo, assegnato dall'Academy of Chocolate di Londra, e scusate se è poco. Da qui, si capisce che nel sangue delle vene di questo capitano d'azienda scorre cioccolato anziché sangue. Non per niente Guido Gobino, a soli sei anni, sgambettava nel laboratorio di via Cagliari, dove già lavorava suo padre: "Avevo già allora tutti i profumi e tutti i sapori catalogati in mente. - racconta - Nell'85 poi sono entrato in azienda e in qualche anno ho imparato anche gli aspetti tecnici - pratici necessari per una gestione imprenditoriale". Già, perché quelli come lui, spiega, sono "artigiani imprestati all'imprenditoria", e questo aiuta anche a gestire l'azienda in maniera più genuina, più familiare. "Noi coinvolgiamo il più possibile tutti coloro che lavorano qui dentro, perché sono loro ad avere il polso della situazione. Periodicamente facciamo dei panel di degustazione in cui i nostri collaboratori mettono a disposizione dell'azienda i loro palati e i loro olfatti", spiega Gobino. Non dite che non vi è improvvisamente venuta voglia di mandare un curriculum vitae. Ma, giurano, il lavoro del cioccolatiere non è solo assaggi e mani in pasta, ma richiede esperienza e dedizione, nel segno di quell'innovazione che è stata la fortuna dell'azienda e che oggi Guido Gobino non vuole assolutamente abbandonare:

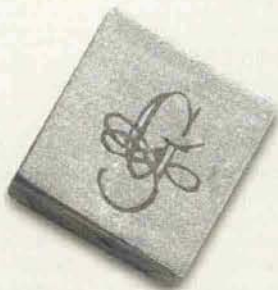
"per me è importante mettermi sempre in discussione, il mio lavoro non è mai finito, non potrò mai dire di essere 'arrivato'. Basta una nocciola cattiva per giocarsi la fatica di anni, quindi non abbassiamo mai il livello di guardia. E cerchiamo di creare sempre qualche novità, che rinnovi il piacere della degustazione nei nostri clienti". Come le tre



II

o quattro ricette create e offerte alla Festa della zucca di Piozzo, tutte a base di zucca. E poi, la sfida lanciata ai francesi su uno dei loro dolci di punta, il "Macaron", che sicuramente avete visto in giro: una sorta di panino di meringa farcito di crema. Bene, Gobino, in uno slancio d'orgoglio nazionale, si è messo in testa di farlo ancor più buono dei cugini d'oltralpe. Scommettiamo sul vincitore?

There's no point in mincing words: in Torino, a city with a centuries-old tradition of sweets, Guido Gobino has made an important contribution to the production of quality chocolate. Today, if you are in the city and find yourself in the mood for pralines, chocolate bars, creams, cremini or the like, you confidently head to the shop at Via Lagrange 1 or to the laboratory at Via Cagliari 15, secure in the knowledge that each bite will be a celebration for your taste buds. We are not exaggerating. Try the round chocolate called "Amarissimo" and savor the true taste of cocoa. For the record, Piedmont has a long-standing and rich chocolate history. Take the gianduiotto, for example; it was invented at carnival time in 1865 and has become so well known that it is a symbol of the city,



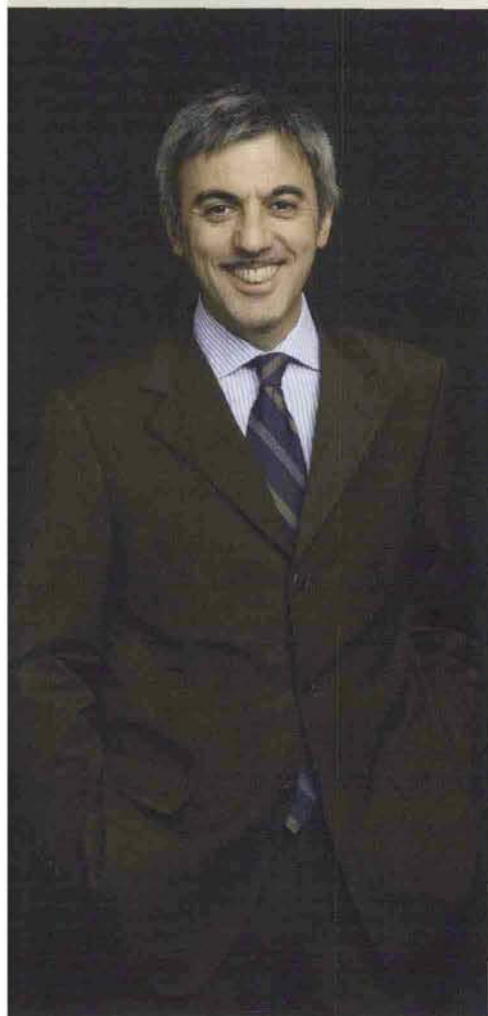
I

I_ Cremino al sale
Salt cremino
II_ Gandujotto

III_ Tourinot
IV_ Amarissimo

57 (mappa shopping / shopping map, p. 128)

E L E Z I O N E
GUIDO GOBINO



as recognizable as the Mole Antonelliana. So why go to Gobino? Simple. Because the company has updated this century-old tradition without distorting it. And the result is the Tourinot, smaller than the classic gianduiotto and with an intense flavor of hazelnuts. "For many years, although Torino's chocolate artisans maintained a high level of quality in their products, they didn't invest in innovation," explains Maitre Chocolatier Guido Gobino. "We were frozen in tradition and for this reason we weren't very famous abroad, despite the fact that our chocolate can compete with the best. We decided to invest in experimentation because during my travels I realized that the world does not revolve around the gianduiotto." Over time, this choice has proven to be a winning one and today it has transformed the company into one of the most famous chocolate producers worldwide. In 2008, Gobino's "Cremino e Sale" was awarded the prize for best filled praline in the world by London's Academy of Chocolate, no less. Proof that chocolate, instead of blood, flows in the veins of this entrepreneur. When Guido Gobino was only six years old he was already frolicking in the laboratory in Via Cagliari, where his father worked. "I already had all the fragrances and all the flavors catalogued



IV

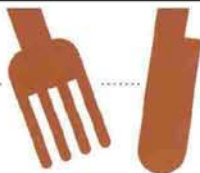
loan to entrepreneurship" and this also helps to run the company in a more genuine and family-oriented way. "We involve everybody who works here as much as possible because they are the ones who have a true feel for the situation. Every so often we hold a tasting panel, during which our collaborators put their palates and their sense of smell at the disposal of the company," says Gobino. Don't deny that you have a sudden urge to send them your c.v. However, they all swear that a chocolatier's job isn't only tasting and hands-on work; it also requires experience and dedication, all in the spirit of that innovation which has made the company's fortune and which Guido Gobino has absolutely no intention of abandoning. "It is important to me that I always put myself on the line; my work is never finished. I'll never be able to say 'now I am successful.' All it takes is one bad hazelnut to ruin the work of years; this is why we never lower our guard. And we are always creating something new which will renew our clients' pleasure in tastings." Like the three or four recipes using pumpkin that will be created and offered in October during the Pumpkin Festival in Piozzo. And a challenge has also been issued to the French regarding one of their most famous sweets, the "Macaron," a sort of meringue sandwich filled with whipped cream. Gobino, in an outburst of national pride, has decided to do the French one better. Want to bet on who the winner will be?



III

in my mind," he tells us. "In 1985, I joined the company and in a few years I had also learned all the technical and practical aspects that are needed to run a business." Because, he explains, people like him are "artisans on

extramangiare



remaining ones from the days when the area around Via Roma was the city's ville lumière. And be sure to step with the heel of your shoe onto the nether parts of the Bull set into the pavement: outside (you'll notice how worn they are); it is supposed to bring good luck.

Fiorio 70

via Po, 8 - 011 8173225

È uno dei pilastri storici di Torino: per i suoi salotti, dove aveva luogo il gossip di fine Ottocento (una delle preoccupazioni di Carlo Alberto, pare che ogni mattina chiedesse: «Che cosa si dice al Fiorio?»); per il suo caffè e per il suo gelato, che i torinesi doc non sostituirebbero con nessun altro. Di recente Fiorio ha allargato l'attività, aprendo, oltre allo storico locale di via Po, una filiale nella vicina piazza Castello e altre in giro per Torino.

It is a pillar of Torino's historical café tradition: in part thanks to its lovely rooms where, at the end of the 19th century, the city's gossip was whispered (a recurring worry of Carlo Alberto – it seems that every morning he would ask, "What are they saying at Fiorio?"); and in part thanks to its coffee and ice cream, which Torino's true-blue citizens would never trade for any other. Recently, Fiorio has expanded its activity and, besides its historical location on Via Po, it has opened a branch in nearby Piazza Castello and others here and there in the city.

Gatsby 71

via Marcello Soleri, 2 - 011 5622545

Da quando via Lagrange è stata pedonalizzata – e la gestione del locale è passata ai proprietari del Roma già Talmone – Gatsby ha sicuramente acquistato una marcia in più, con i suoi tavolini su quella che è diventata la via dello shopping per eccellenza. Non che ne avesse bisogno: il suo gelato è noto in città sin dai tempi dell'apertura, negli anni Ottanta. Oggi, forse, causa l'agguerrita concorrenza, la coda di clienti in attesa di un cono si è un po' sfolta, ma il locale rimane un ottimo luogo di ritrovo per gli shopaholics e i lavoratori della zona.

Ever since Via Lagrange was turned into a pedestrian zone – and the running of this café passed to the owners of café Roma già Talmone – Gatsby has without a doubt moved up a notch, with its outdoor tables on what has become the city's shopping street par excellence. Not that it really needed to, because its ice cream has been famous in town ever since it opened back in the 1980s. Today, perhaps because of the cut-throat competition, the lines of people waiting to purchase an ice cream cone aren't as long as they used to be but the café is still a wonderful place for shopaholics and busy workers to take a break.

Kipling 72

via Giuseppe Mazzini, 10 - 011 8172616

Il Kipling è in realtà un ristorante dall'atmosfera raffinata che propone cucina tradizionale ed etnica. Noi però, visto che è anche caffetteria, ve lo proponiamo come bar. Il motivo è semplice: la carta dei dolci è fornitissima di golosità, che meritano più del resto di essere mangiate con un tè o un caffè nel dehors estivo su piazza Bodoni.

Kipling is actually a restaurant with a sophisticated atmosphere that offers traditional and ethnic cuisine. But, since it is also a café, we are including it here for a very simple reason: their dessert menu is full of temptations that deserve to be enjoyed with a cup of tea or coffee in the outdoor summer eating area overlooking Piazza Bodoni.

Mood 73

via Cesare Battisti, 25 - 011 5188657

La prima piccola catena di caffè letterari (intesi come bar-libreria e non come punto di ritrovo di scrittori, artisti e poeti) a Torino, con ben tre locali. Noi vi consigliamo l'originale, quello di via Cesare Battisti, il più fornito per fare shopping di libri; quello di via Lagrange per bere un caffè mentre passeggiate tra le vetrine e quello di via Po per fare aperitivo, così siete più vicini al fulcro della vita notturna.

The first chain of literary cafés (in the sense of café-bookstore and not a meeting place for writers, artists and poets) in Torino, with three different locations. Our recommendation: the original one, located on Via Cesare Battisti, has the widest selection of books; the one in Via Lagrange is great for having a coffee while you take a timeout from window shopping; and the one on Via Po is the one to go to for an aperitivo because it puts you closest to the fulcrum of the city's nightlife.

Mulassano 74

piazza Castello, 15 - 011 547990

Mulassano, aperto nel 1907, è una vera chicca nel cuore di Torino. Piccolissimo, come i suoi tavolini, un gioiellino interamente decorato in stile Art Nouveau. Concedetevi



DUE GIORNI DI CIOCCOLATO TWO DAYS OF CHOCOLATE

ChocoPass è il lasciapassare tra le infinite seduzioni del cioccolato: il delizioso carnet ti offre 10 degustazioni da consumare in 2 giorni. Gianduotti, praline, torte, biscotti e cioccolata calda: la migliore produzione cioccolatiera vi aspetta nei caffè storici e nelle pasticcerie di Torino.

Prezzi: € 12 per 10 degustazioni in 2 giorni. € 11 per i possessori della Torino+Piemonte Card.

Quando: l'offerta è valida tutto l'anno.

Come: acquista subito il tuo carnet su www.turismotorino.org/shop_online o di persona presso gli Uffici del Turismo di Torino e Provincia.

ChocoPass is your ticket to the infinite seduction of chocolate: this delicious 2-day carnet offers you 10 tastings. Gianduotti, pralines, cakes, biscuits and hot chocolate: the best of the chocolatier's craft awaits you in Torino's historical cafés and pastry shops.

Price: € 12, for 10 tastings over 2 days. € 11 for Torino+Piemonte Card owners.

When: The offer is valid all year long.

How: Purchase your carnet at www.turismotorino.org/online_shopping or in person at the Tourist Information Centres of Torino and Provincia.

una pausa e gustatevi uno – o più d'uno, difficilmente riuscirete a fermarvi – dei suoi celeberrimi tramezzini (è stato il primo locale a servirli in città, nel 1925), preparati in oltre quaranta varianti, tutte sublimi. Accanto alla cassa c'è un bottone rosso: premetelo e lasciate che la ruota – in alto a sinistra sopra il bancone – decida a chi tocca pagare il conto.

Mulassano, which opened in 1907, is a true gem nestled in the heart of Torino. As tiny as its tables, it is completely decorated in Art Nouveau style. Allow yourself a break and enjoy one (or more – it's hard to stop) of their famous sandwiches (it was the first café to serve them, back in 1925), which come in over forty varieties, all sublime. There is a red button next to the cash register: press it and let the wheel of fortune – located to the left above the counter – decide who gets to pay the bill.

Neo-head, Barolino Cocchi 75

via Franco Bonelli, 16 - 011 4367245

Gira voce, non supportata dal Guinness dei primati, che questo sia il bar più piccolo del mondo. Di vero c'è che è quasi minuscolo. Ideale per l'aperitivo, la specialità della casa è il Barolo chinato, vino che nella tradizione piemontese era considerato quasi portentoso nel guarire i malanni. L'ingresso del Barolino Cocchi è in un palazzo del Cinquecento, ideato

- I. Il piccolo Caffè Mulassano
The tiny Mulassano Café
- II. La gelateria Pepino
The ice cream parlor Pepino

CAFFÈ / CAFÉS

da Juarra. La saletta circolare con cupola sovrastante ricorderebbe l'interno di una chiesa, non fosse per l'arredamento, moderno e estremamente curato.

➤ Although the claim is not backed up by the Guinness book of records, it is said that this is the smallest bar in the world. It is without a doubt miniscule. And the perfect place for an aperitivo: the house specialty is Barolo Chinato, a wine which the people of Piedmont swear can heal whatever ails you. The entrance to Barolino Cocchi is located in a 16th century palace that was designed by Juarra. The small round room surmounted by a cupola could make you think you are in a church, if it weren't for the modern and extremely stylish furnishings.

Neuv Caval 'd Bròns 76

piazza San Carlo, 155 - 011 545354

➤ Il nome è preso in prestito dal modo in cui in piemontese viene chiamato il monumento equestre dedicato a Emanuele Filiberto che domina piazza San Carlo. La sua nascita, leggermente successiva a quella degli altri caffè storici della città (risale al 1948) lo rende luogo di una frequentazione diversa: non più intellettuali e politici (anche se questi non mancano), ma attori (Totò, Ingrid Bergman, Ava Gardner), musicisti (Frank Sinatra) starlette e habituè di quello che, negli anni Cinquanta, diventa uno dei salotti più modaioi della Torino bene.

➤ The café gets its name ("new bronze horse") from the equestrian statue dedicated to Emanuele Filiberto that dominates Piazza San Carlo - but in Piemontese dialect. It was founded slightly later than the city's other historical cafés (it was opened in 1948) and, thus, it has a slightly different clientele: rather than intellectuals and politicians (even if there are plenty of those here, too), it has long been a favorite of actors (Totò, Ingrid Bergman, Ava Gardner), musicians (Frank Sinatra), starlets and habitués of what, in the 1950s, became one of upper-class Torino's most fashionable spots.

Norman 77

via Pietro Micca, 22 - 011 54 0854

➤ Forse non vanta centinaia d'anni di attività, ma oggi il Norman è uno dei posti più chic dove apertiveggiare, con i tavolini affacciati su piazza Solferino. Il vassoio che vi verrà portato al tavolo insieme alla vostra consumazione è ricco di stuzzichini deliziosi, anche se assai più caro della media. L'interno è arredato con eleganza, sempre che riusciate ad arrivarci senza rimanere bloccati davanti al bancone, che è un tripudio di pasticcini, cioccolatini e salatini vari.

➤ It hasn't been around for hundreds of years, but today Norman, whose tables look out onto Piazza Solferino, is one of the most chic places in town for an aperitivo. Along with your beverage, a tray filled with delicious nibbles will

be brought to your table - but at a higher-than-normal price. The interior is elegantly decorated, assuming you manage to get that far in to admire it because chances are you will be stopped in your tracks by the counter, which overflows with pastries, chocolates and various savory tidbits.

Platti 78

corso Vittorio Emanuele II, 72 - 011 5069056

➤ L'insegna esterna recita «Liquoreria e confetteria». Così nasce nel 1875 il caffè Platti, recentemente riportato allo splendore d'un tempo grazie a un imponente restauro. Il suo simbolo più famoso è il cameriere raffigurato all'ingresso in un'immagine anni Venti, che si dice sia andata a sostituire un'originale vetrata raffigurante i re magi. Oggi Platti è uno dei rari caffè storici in cui tutte le sale sono accessibili ai disabili, e le sue vetrine ospitano ogni mese un diverso allestimento curato dal Museo della Marionetta di Torino.

➤ The sign outside announces "Liquoreria e confetteria" - liqueurs and candies. This was the original function of Platti, which was founded in 1875 and was recently restored to its former splendor. Its most famous symbol is the 1920s image of a waiter at the entrance, which supposedly replaced a previous shop window featuring the Three Wise Men. Today, Platti is one of the few historical cafés in which all the rooms are accessible to the disabled. Every month, its shop windows are redecorated by Torino's Marionette Museum.

Pepino 79

piazza Carignano, 8 - 011 542009

➤ Sin dal 1884, è la "gelateria di lusso" di Torino, quella dove si va per una golosità all'uscita degli spettacoli all'adiacente Teatro Carignano. "Don Pepino", napoletano trapiantato a Torino, ebbe il merito di far conoscere ai sabaudi il gelato da passeggio, e di inventare nel 1935 il celeberrimo Pinguino, lo stecco di gelato alla vaniglia ricoperto di cioccolato. Era il gelato preferito del grande regista teatrale Jerzy Grotowski.



➤ Ever since 1884, it has been Torino's "luxury ice cream parlor," where people go for an after-theater treat when the performance next door at Teatro Carignano is over. "Don Pepino," a Neapolitan who was transplanted in Torino, has the merit of having introduced Piedmont to ice cream that doesn't have to be eaten sitting down and, in 1935, for having invented the famous "pinguino," chocolate-covered vanilla ice cream on a stick. It was the favorite ice cream of the great theatrical director Jerzy Grotowski.

Roma già Talmone 80

piazza Carlo Felice, 36 - 011 5069215

➤ Inaugurato nel 1883 in via Lagrange, si stabilì nel 1936 nell'attuale sede, cambiando la definizione ma mantenendo un legame con il nome del suo fondatore. All'ora di colazione vi accoglieranno due ripiani di deliziosi croissant, forse i migliori che ci sono in città. Nasce infatti come cioccolateria e confetteria, e tutti i suoi dolciumi sono da provare, dal gelato (tutte le creme) fino all'aperitivo, perfetto per chi sta per prendere un treno da Porta Nuova. Attenti a non confonderlo con il vicino, ordinario, bar Talmone.

➤ Inaugurated in 1883 on Via Lagrange, it moved to its present location in 1936, changing its name but still maintaining a tie with its founder's name. At breakfast time you will be greeted by two shelves full of delicious croissants, maybe the best in town. It was founded as a purveyor of chocolates and candies but all its products are worth trying, from ice cream (especially the cream-based ones) to aperitivos, which are perfect for anyone about to catch a train at Porta Nuova. Make sure you don't confuse it with the nearby, average bar Talmone.

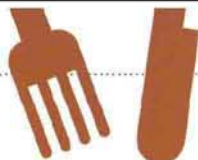
Samambaia 81

via madama Cristina, 20 - 011 6698624

➤ È il vero bistrot alla parigina di Torino. Zeppo di ogni cosa (sulle pareti non c'è un buco libero, tra vecchie scatole, teiere, bric à brac, affiche...), i tavolini sono piccoli e appiccicati l'uno all'altro, ma l'atmosfera è deliziosa. Per non parlare della pasticceria, che offre per la colazione una varietà di croissant infinita, frittelle di mele, dolci d'ogni genere (se c'è, provate quello alla lavanda). A pranzo, l'offerta è varia, ma la loro specialità sono le zuppe.

➤ A real Parisian bistro in Torino. It's chock-full of knick-knacks (there isn't a free square inch on the walls, what with old boxes, teapots, bric-a-brac, posters...), the tables are small and very close to each other, and the atmosphere is wonderful. As are the sweets, including an infinite variety of croissants in the morning, apple fritters and pastries of all kinds (if it's available, try the lavender one). The lunch menu is varied but soups are their specialty.

extramangiare



DA PEPINO A GROM, LE GIOIE DEL GELATO FROM PEPINO TO GROM, THE PLEASURES OF ICE CREAM



Se è vero che è stato **Domenico Pepino** (vedi p. 85) a portare il gelato sotto la Mole, i torinesi non possono che ringraziarlo (e andare a gustare un Pinguino di tanto in tanto). Oggi, alle gelaterie storiche come **Florio** (vedi p. 84) e **Miretti** (vedi p. 81), si sono aggiunti nuovi nomi che hanno reso il cono da passeggio una golosissima tradizione cittadina. Menzione d'onore, senz'ombra di dubbio, va al "gelato come una volta" di **Grom**, che ormai ha aperto una catena di negozi in città e nel resto del mondo (è persino a New York). Il primo, piccolissimo negozio, quello da cui è nato l'impero, è in piazza Paleocapa, nei pressi di Porta Nuova. I più frequentati sono quelli di via Garibaldi, 11 e di via Accademia delle Scienze, 4. Da provare, fra le altre, la Crema di Grom, con paste di meliga e granella di cioccolato. In zona San Salvario, delizioso e vecchio stile è **Eurocrem** (via Pietro Giuria, 25), che oltre agli ottimi coni offre ogni tipo di frutta ripiena di gelato, ovviamente prodotti artigianalmente. I torinesi da anni sono affezionatissimi (soprattutto d'estate) alla gelateria **Il Siculo** di via San Quintino, 31, dove la specialità sono, ça va sans dire, le freschissime granite siciliane. Tra gli ultimi arrivati ci sono gli ottimi **VasaVasa** (via Amendola, 4) e **RivaReno** (via Lagrange, 29), che annovera tra i gusti più golosi il San Luca: cioccolato bianco con riso soffiato croccante. Altra delizia, nascosta in quella viuzza dietro piazza Castello che è via Palazzo di Città (al civico 7) è **Vanilla**: i simpatici proprietari vi faranno assaggiare la prelibatezza del loro cavallo di battaglia, il gusto ricotta e fichi. In piazza Emanuele Filiberto c'è **Mondello**, il cui forte

sono i gusti di frutta, freschissimi e di stagione, visto che la materia prima arriva dal vicinissimo mercato di Porta Palazzo. Non distante dal parco del Valentino troverete **Alberto Marchetti** (corso Vittorio Emanuele II, 24), l'inventore del "gelato sandwich". Da provare anche la nuovissima **Cioccogelateria 7 archi** (via Mazzini 4, 011 2073548), che oltre ad un cremosissimo gelato (provate la crema Venchi) propone anche degustazione di caffè e un piccolo bazar di dolciumi e golosità d'ogni sorta. Più decentrati, ma non meno validi, ci sono la **Latteria Testa** (corso Re Umberto, 56), la cui panna viene lodata da generazioni e **Silvano** (via Nizza, 142) i cui gusti alla frutta sono davvero "come una volta".

If it's really true that **Domenico Pepino** (see p. 85) is the person who brought ice cream to Torino, grateful citizens can do no less than thank him (and go enjoy a pinguino every now and then). Today, historical ice cream parlors like **Florio** (see p. 84) and **Miretti** (see p. 81) have been joined by new shops that have turned wandering around as you enjoy an ice cream into a delicious urban tradition. Without a doubt, a special mention goes to the "ice cream the way it used to be" that is made by **Grom**, which has now opened branches in the city and abroad (even in New York). The first - tiny - parlor, the one that started the entire empire, is in Piazza Paleocapa, near the Porta Nuova train station. The most crowded ones are at Via Garibaldi 11 and Via Accademia delle Scienze 4. Among the many flavors available, try Crema di Grom, with corn flour biscuits and chocolate sprinkles. If you

are in the San Salvario area, check out **Eurocrem** (Via Pietro Giuria 25), with its delightful, old-fashioned atmosphere; besides its excellent ice cream cones it also offers all sorts of fruit filled with ice cream, all artisan, of course. For years (and above all in the summer) the people of Torino have flocked to **Il Siculo** at Via San Quintino 31, where the specialties are - ça va sans dire - the wonderfully fresh Sicilian granitas. A few new entries are the excellent **VasaVasa** (Via Amendola 4) and **RivaReno** (Via Lagrange, 29), one of whose most delicious flavors is San Luca: white chocolate with crunchy puffed rice. Another lovely parlor, hidden behind Piazza Castello on tiny Via Palazzo di Città at number 7, is **Vanilla**: the incredibly friendly owners will give you a taste of their specialty, ricotta e fichi (ricotta and fig ice cream). Piazza Emanuele Filiberto is where you'll find **Mondello**, which specializes in fruit flavors, all of which are very fresh and in season since the raw materials come from the nearby Porta Palazzo market. Not far from the Valentino park is **Alberto Marchetti** (Corso Vittorio Emanuele II, 24), the inventor of the "gelato sandwich." Be sure to try the brand-new **Cioccogelateria 7 archi** (Via Mazzini 4, 011 2073548); besides making wonderfully smooth ice cream (try the Venchi vanilla ice cream), it also has coffee tastings and a small bazaar of sweets and goodies of all kinds. Slightly further afield but no less valid are **Latteria Testa** (Corso Re Umberto 56), whose fresh cream has been praised for generations, and **Silvano** (Via Nizza 142) whose fruit flavors are truly "the way they used to be."

Eventi In Breve

Dal 18 al 21 novembre

MILANO • I Giardini "Indro Montanelli" di Milano ospitano anche quest'anno dal 18 al 21 novembre la quinta edizione di **MINT mostra mercato d'arte antica**, moderna e contemporanea, realizzata in collaborazione con Massimiliano Finazzer Flory, Assessore alla Cultura Comune di Milano, Maurizio Cadeo, Assessore all'Arredo, Decoro Urbano e Verde Comune di Milano, Marco Voena, Presidente Fondazione MINT e organizzata da Roberto Casiraghi, Direttore **MINT**.

Dal 4 al 7 novembre

MILANO • Alla fiera di Milano, arriva la **68ª Esposizione Internazionale del Motociclo** e presenta uno schieramento espositivo pressoché completo, caratterizzato dalla confermata partecipazione dei fedelissimi, da grandi rientri (ben 48 aziende fra le quali spiccano Honda, Yamaha, Dainese, Nolan) e molte new entry (53 aziende espongono a Milano per la prima volta). L'elemento che in particolar modo caratterizza EICMA 2010 è la straordinaria abbondanza di novità.



Risotto as an Art Form

The invention of "yellow risotto", the famous saffron infused rice dish, is associated with Milan and its symbol: the Duomo. According to legend, in 1574, a young apprentice, in charge of staining the decorated glass for the windows of the cathedral, had the idea of using saffron, known as a glass-colouring pigment, to give the rice dish, to be served at the banquet held in honour of the master glazer, Valerio di Fiandra, an amazing gold colour. The rice turned out so well that the idea spread throughout the city to become the popular dish that we know today. Oh, and as an aside, when visiting the cathedral don't forget to admire the absolutely magnificent colours of its stained-glass windows. The experience of savouring yellow rice is a "not-to-be-missed" experience.

Though seemingly simple, real yellow risotto, cooked to perfection in terms both of achieving the right taste and consistency is an absolute art. Several of the best places in town to eat risotto are: **Taverna del Sacripante** (p 52), **Savini** (p. 47), **Trussardi alla Scala** (p 47) and **Il Marchesino** (p. 46).

For more detailed listings, please see
www.wheretraveler.com

Haute Cuisine

ACANTO PRINCIPE DI SAVOIA - A fabulously elegant ambiance awaits you at the famous Hotel Principe di Savoia. The tables are set just the right distance apart, the service is impeccable and the atmosphere exudes charm. The restaurant offers superior quality food prepared by renowned chefs with dishes that stylishly update the classics of Milanese cuisine, with risotto taking centre stage. The chef's creativity is also expressed in the pasta, meat and fish dishes. Always open. €€€€. www.hotelprincipedisavoia.com. Piazza della Repubblica, 17. T: 02 62302026. **MAP G2**, M2 Repubblica.

ALICE - Wonderful flavours, colours and creativity by the young, talented chef, Viviana Varese. Haute cuisine featuring simple ingredients: roast peppers and marinated anchovies, cod fish with red onions and capers, orecchiette with broccoli rabe, mussels and crisp sea bream. Premium quality meat and superb desserts. Closed on Sun and Mon at lunch. €€€. www.aliceristorante.it. Via Adige, 9. T: 02 5462930. **OUT OF MAP**, M3 Porta Romana.

ARMANI NOBU - An ultra-trendy ambiance patronized by the fashion crowd. It goes

without saying that this fab restaurant, owned by the legendary "Giorgio", is located in Milan's "Quadrilatero d'oro". Contemporary luxury, impeccable service and creative cuisine with a touch of Japanese, signed by the internationally renowned chef, Nobuyuki Matsuhisa. Closed Sat lunch and Sun. €€€€. www.armaninobu.it. Via G. Pisoni, 1 corner of Via Manzoni. T: 02 62312645. **MAP F4**, M3 Montenapoleone.

BULGARI - An oasis of tranquillity, carrying the Bulgari trademark, in the heart of Milan. The famous chef, Elio Sironi, offers elegant presentations and small, though satisfying, portions. Try the Italian specialities, from fish to polenta. €€€€. Open daily. www.bulgarihotels.com. Via Privata Fratelli Gabba, 7b.T: 02 805805. **MAP F4**, M2 Lanza.

CRACCO - Just a short distance from the Duomo, you will find an elegant atmosphere, tables set just the right distance apart and good service. But, above all, the superb food by Carlo Cracco, a chef of worldwide renown. Superior quality ingredients combined in original ways. Excellent wine list. Closed on Sat lunch and on Sun. €€€. www.ristorantecracco.it. Via V. Hugo, 4. T: 02 876774. **MAP F5**, M1, M3 Duomo.

FOUR SEASONS - The wonderful cuisine prepared by Sergio Mei, one of Italy's foremost chefs, can be experienced at this ultra-luxurious restaurant located inside one of Italy's most glamorous

hotels. His unique Mediterranean style of cooking, with particular emphasis on the cuisine of Sardinia, the chef's native birthplace, brings to life an array of unforgettable flavours and ingredients. Closed on Sun at dinner. €€€€. www.fourseasons.com. Via Gesù, 8. T: 02 77081435. **MAP G4**, M3 Montenapoleone.

AIMO E NADIA (IL LUOGO DI) - Aimo and Nadia Moroni are the most famous team of great chefs in the city. Sheer, unadulterated haute cuisine. Among the many fabulous dishes on offer, the specialities for which they are renowned worldwide include: spaghetti with spring onions (a dish copied by dozens of other chefs, but never with the same results) and their veal en croûte, cooked to perfection. Closed on Sat at lunch and on Sun. Wonderful wine list. €€€€. www.aimoenadia.com. Via Montecuccoli, 6. T: 02 416886. **OUT OF MAP**, M1 Primaticcio.

MARCHESINO (IL) - Gualtiero Marchesi, the "Maestro" of Italian cuisine is the mind behind this fabulous restaurant which, among other things, is set in a superb location: the Teatro alla Scala. Music and good food, a combination which gives life to the best dishes of Italian haute cuisine, featuring original creations and updates of the classics of Milanese cuisine, from risotto to breaded veal cutlets. After-theatre dinner service. Closed on Sun. www.ilmarchesino.it. €€€. Via Filodrammatici, 2 corner of Piazza della Scala. T: 02 72094338. **MAP F4**, M1, M3 Duomo.

 **NOT ONLY ONE** but numerous types of Italian cuisine exist. Discover the specialities of each region at traditional restaurants!



Guidelines

This directory, grouped by category, is a list of establishments recommended by the editors of Where Magazine and includes regular advertisers.

MAP LOCATIONS

Note that references in **BOLD** at the end of each listing (**A1**, **B5** etc) refer to the coordinates on the street maps on pages 78-79.

INFORMATION

Reservations for most restaurants are strongly advised. Consult your concierge. In Italy, service is included in the price meaning that although tipping is not compulsory, it is obviously appreciated as a sign of satisfaction. Some menus include the word "coperto", a small surcharge corresponding to the cost of the service and bread. Although no dress code exists in Italy, semi-formal clothing is usually considered de rigueur at restaurants. All restaurants and bars are non-smoking unless a separate smokers' area is specifically offered. Several unusual venues, offering unique gourmet delicacies, are listed under **Tasting Experiences** rather than under the standard Dining sections.

PRICES

Prices are per person.

€ = 30 € or less / €€ = 31-50€ / €€€ = 51-100€ / €€€€ = 101-150€ / €€€€€ = 150€ and above.

Where on the web: when you find this logo go to www.wheremilan.com to find the updated menu online.



JOIA - Pietro Leemann is considered the guru of vegetarian food or, according to his own definition, of "natural haute cuisine". Several of his finest creations include his "uovo apparente" (made from vegetables), his "tonno e la sua ombra", his "elogio della Sicilia" (blends of eggplant, grapes, fennel and almond milk, served in a row and combined with appetizers) and his "dolcezza a strati" ("cannoli" filled with a mixture of figs, ricotta ice-cream and cinnamon). The wine list is just as classy as the restaurant. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€€. www.joia.it. Via P. Castaldi, 18. T: 02 29522124. **MAP H2**. M1 Porta Venezia; M3 Repubblica.

NICOLA CAVALLARO AL SAN CRISTOFORO

Located in the "Navigli" area, this stylish restaurant, run by chef-patron Nicola Cavallaro, offers a semi traditional-innovative menu (with a selection of 4 different types of raw fish for 25 euro). Don't leave without trying his parma ham with cheese crème brûlée, his cod fish balls with chickpea sauce, his "porchetta"-style rabbit and his superlative "Chocolate obsession". Closed on Sat at lunch and on Mon. €€€. www.nicolacavallaro.it. Via Lodovico il Moro, 11. T: 02 89126060. **OUT OF MAP**. M2 Porta Genova.

PARK HYATT

A fabulous restaurant, overlooking the Galleria Vittorio Emanuele, with food by the supremely talented chef, Stefano Gozzoli. Signature dishes include, seafood salad, porcini mushroom salad with silvers of Parmesan cheese, eggs poché, catalogna chicory soup, fresh spaghetti alla chitarra with Vesuvio tomatoes and basil, mullet stuffed with potatoes, capers,

olives, orange sauce and sea urchins, costoletta alla Milanese and, for dessert, Montebianco "à la mode du chef". Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€€. <http://milano.park.hyatt.it>. Via T. Grossi, 1. T: 02 88211234. **MAP F5**. M1, M3 Duomo.

PICCOLO SOGNO - Classy, impeccable service but, above all, fantastic fish dishes: oysters and caviar but also sea-food lasagnette with a light pesto sauce, swordfish steak and steamed lobster and prawns. Delightful desserts and Bavrian creams. Top-notch wine list and fine selection of liquors. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€. Via C. Lambroso, 54. T: 02 5463080. **OUT OF MAP**.

SADLER - Claudio Sadler is an internationally renowned two-Michelin star chef. His elegant Milanese restaurant, specializing in modern Italian cuisine, has lots of secluded dining rooms where you can enjoy a romantic dinner for two or a special evening with friends. His menus are never the same and, each time, offer tantalizing dishes such as lobster salad and cotechino, risotto with parmesan and truffle crostini, fresh "cacio e pepe" ravioli with stuffed "amatriciana"-style calamari, aromatic fish dishes and chocolate mille-feuille. Open evenings only, closed on Sun. €€€€. www.sadler.it. Via A. Sforza, 77. T: 02 58104451. **OUT OF MAP**. M2 Romolo.

SAVINI - As much a city landmark as La Scala, this well-established restaurant is considered to be the city's finest. Stylish decor and period furnishings create a sophisticated ambience which, combined with impeccable service, make this a perfect dining experience. The chef Matteo Torretta offers an array of wonderfully creative food, demonstrating his truly authentic talent. Two tasting menus, "Savini 2009" (5 dishes for 95 euros), or "Torretta" (8 creations by the chef for 115 euros). The à la carte selection inc foie gras torçione with margaritas and pan brioche, risotto al salto or with saffron, costoletta alla milanese, ombrina with a "guazzetto" of clams, grapes and artichokes, lamb with mint, asparagus and zucchini. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€€. www.savinimilano.it. Via U. Foscolo, 5 (Galleria V. Emanuele II). T: 02 72003433. **MAP F5**. M1, M3 Duomo.

TRUSSARDI ALLA SCALA

Located in front of the Teatro alla Scala, this restaurant, boasting two Michelin stars, embodies outstanding interior design and top-rate cuisine. The chef Andrea Berton is known for his scallops with ginger and peanut cream sauce. Other signature dishes include riso "cacio e pepe" (rice with Pecorino Romano and freshly ground black pepper) with broad beans and beer aspic and tender spring lamb cooked in two different ways (roast and braised). Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€€. www.trussardi.it. Piazza della Scala, 5. T: 02 80688201. **MAP F4**. M1, M3 Duomo.

Outside the city

ANTICA OSTERIA DEL PONTE - On the outskirts of the city, Renata and Ezio Santini run one of the best restaurants in Italy. Signature dishes include: marinated San Remo prawns, salsify and Ocetra caviar, foie gras marbré de foie gras, raviolini stuffed with ricotta, filets of mullet stuffed with anchovies, pigeon, hot chocolate flan with a white chocolate sauce and tiny, delicious pastries.

Superlative wine list. Closed on Sun and Mon. €€€€. www.anticaosteriadelponte.it. Piazza G. Negri, 9. Cassinetta di Lugagnano (MI). T: 02 942003. **OUT OF MAP**.

BARTOLINI - The restaurant of this young, famous chef is located inside the elegant, luxurious Devero Hotel (just one minute's drive from the Cavenago exit on the Milano-Venezia motorway). Among the many fabulous dishes on offer, an absolute "must" is the risotto with red turnips and gorgonzola sauce. Always closed at lunch and on Sun. www.deverohotel.it. €€€. Largo J. Kennedy, 1. Cavenago Brianza (MI). T: 02 9535268. **OUT OF MAP**.

CORTE (LA) - A discretely luxurious elegant restaurant with only a few tables. This charming venue, located just a short distance from the new Rho-Pero fairgrounds, is run by two brothers who are members of the Jeunes Restaurateurs d'Europe Association. Highly creative cuisine in a charming, relaxing atmosphere. Closed on Mon and on Sun evening. €€. Via C. Chiesa, 36 - Pogliano Milanese (MI). T: 02 93258018. **OUT OF MAP**.

D'O - This famous restaurant is run by chef, Davide Oldani, who studied under "three Michelin star" masters of the calibre of Alain Ducasse, Albert Roux and Gualtiero Marchesi and had the courage to open a "starred trattoria", not a luxury restaurant but a relatively rustic, though elegantly simple, eatery. Impeccable service and superlative dishes at trattoria prices. "Must eats" are hot caramelized onions, soft cotechino with a cock's comb, salt-glazed beef, roast Belgian endive, coffee granita and almond milk. Closed on Sun evening and on Mon. €€. Via Magenta, 18 Fraz. San Pietro all'Olimo - Comaredo (MI). T: 02 9362209. **OUT OF MAP**.

OSTERIA DEL POMIROEU - A romantic restaurant, situated just outside Milan. With its stylish wood interiors and furnishings, it offers a relaxing, elegant atmosphere but, above all, the wonderful food by Giancarlo Morelli, a chef of international renown. Among his formidable repertoire, worth particular note are his risottos, featuring a variety of different and fabulous ingredients and his costoletta alla Milanese. A great selection of fine wines. Closed on Mon and on Tues at lunch. www.pomiroeu.it. Via G. Garibaldi, 37 corner of Via L. Da Vinci, 47/49 - Seregno (MI). T: 0362 23797. **OUT OF MAP**.

PASCOLI - A stylish, elegant, tastefully furnished restaurant with a magnificent, large garden, lying on the outskirts of Milan. One of the main characteristics of the cuisine by world-class Chef Mimo Pascoli are his superb, fresh, seasonal ingredients. Italian haute cuisine. Closed on Sun evening and on Mon. www.ristorantepascoli.it. €€€. Via Fratelli Cervi, 5 - Cusago (MI). T: 02 9019395. **OUT OF MAP**.

Traditional Italian Cuisine

ALBA D'ORO - Tuscan cuisine featuring typical cold cuts for hors d'oeuvres, followed by ribollita, spelt soup or pasta starters, like pappardelle with mushrooms. It also offers a good assortment of fish dishes but is known, above all, for its meat and, in particular, classic "bistecca alla fiorentina". End your meal on a typically Tuscan note with tarallucci and vin santo. Closed on Mon. €€. Via



G.B. Morgagni, 40. T: 02 74281189. **OUT OF MAP.**
M1 Lima.

ALFREDO GRAN SAN BERNARDO - Founded by the famous Alfredo Valli, an authentic legend of Italian cuisine, this is one of the best places to savour real Milanese cuisine. "Must try" dishes are "risotto", "cotoletta alla Milanese", sautéed kidney and cassoeula. Zabaione and finger biscuits are the perfect end to a perfect meal. Closed on Sun. €€€. Via G.A. Borgese, 14. T: 02 3319000. **MAP C1.**

ALLA CUCINA DELLE LANGHE - This stylish restaurant with its wooden decor, large mirrors and discretely placed tables is a favourite with VIPs on account of its ultra-glam, Corso Como location. The house speciality are "tjarin", a type of pasta resembling spaghetti. Closed on Sun. €€€. www.trattoriaallelanghe.com, Corso Como, 6. T: 02 6554279. **MAP F2.** M2 Garibaldi FS.

ALLA COLLINA PISTOIESE - An historic restaurant serving excellent Tuscan cuisine. Meat and fish specialities, traditional soups and, of course, the "must-eat" "fiorentina" or fresh, grilled fish. Closed on Fri and on Sat at lunch. €€. www.allacollinapistoise.com, Via Amedei, 1. T: 02 877248. **MAP F6.** M3 Missori.

AL LESS - The signature dish at this restaurant is "bollito misto" (boiled meat) served with all the traditional sauces. Al Less is also a nursery so

don't be surprised by the fact that they also sell plants, particularly aromatic ones, and books on plants and healthy eating. Closed on Mon and on Tues at lunch. €€. Viale Lombardia, 28. T: 02 70635097. **OUT OF MAP.** M2 Piola.

AMICI MIEI - Typically Italian tavern offering traditional Lombardy fare. A hot favourite with students from the Bocconi Università which is just around the corner. Closed on Sun at lunch. €€. Viale Biigny, 42. T: 02 58321197. **MAP F7.**

ANTICA OSTERIA IL GIARDINETTO - Located in the Navigli district, this elegant, family-run restaurant offers clients a warm, welcoming atmosphere. The menu comes direct from the Emilia Romagna region. Try favourites like its divine "gnocco fritto", a type of pan-fried bread served with cold cuts as a starter. Only serves fresh pasta. Closed on Sat and at lunch on Sun. €€. www.osteriailgiardinetto.it, Via Tortona, 19. T: 02 8393807. **MAP C7.** M2 Porta Genova FS.

ANTICA TRATTORIA DELLA PESA - A seductive ambience with its retro atmosphere and typical belle époque furnishings. The restaurant is, in fact, one of Italy's most historic venues and offers traditional Milanese and Lombardy cuisine, interpreted with genuine flair. A curiosity: a plaque outside commemorates a visit by Ho Chi Min, president of Vietnam during the famous, bloody war. Closed on Sun. €€. Viale Pasubio, 10. T: 02 6555741. **MAP E2.** M2 Garibaldi FS.

AURORA - A nineteenth century interior in winter and a fresh outdoor area for alfresco dining on hot summer evenings. Located in the vibrant design area, it offers Northern Italian food with typical cold meats, fresh cheeses and substantial main courses. Don't forget to end your meal with Aurora's pear and chocolate cake. Great selection of wines from the Piedmont region. Closed on Mon. €€. Via Savona, 23. T: 02 89404978. **MAP C7.** M2 Sant'Agostino.

BAGUTTA - One of Milan's oldest restaurants, Bagutta is famous, among other things, for a literary prize that was once awarded here. In fact, it is also for this reason that it is patronized by VIPs and intellectuals. Its top-class cuisine (Tuscan and Milanese) can also be savoured in the garden. House specialities include: la "fiorentina", the famous Florentine T-bone steak, and soups. Closed on Sun. €€. www.bagutta.it, Via Bagutta 14. T: 02 7600090. **MAP G4.** M1 San Babila.

BARONE (IL) - Sardinian cuisine at its best, thanks to premium ingredients and the skilled culinary techniques of its chef, Luigi Piccolillo. The restaurant's "must try" dishes must be booked in advance: "porceddu a carraxau" (suckling pig coked under stone) and "taccolas di Capoterra". Also worth a try are lamb, stuffed pasta, fish and desserts. Closed on Sun. €€. www.ilbaronesardo.it, Viale Spinasse, 43. T: 02 33001883. **OUT OF MAP.**

Dining | the guide

BERTI - Open since 1866, for over thirty years it has been run by Gigi Rota, the charismatic patron whose passion and professionalism have made it a very vibrant venue: several dining rooms filled with an old-world Milanese atmosphere and one of the most beautiful and highly sought-after gardens in the city. Bertì's is one of the best addresses for Milanese and Lombard cuisine. Closed on Sat at lunch. €€€. www.daberti.it. Via F. Algarotti, 20. T: 02 6694627. **MAP G1**. M2 Gioia; M3 Sondrio.

BOEUCC - Its name in Milanese dialect means "hole, hiding place". In 1848, before the "Five Days of Milan" when the citizens rebelled against Austrian rule, it was used as a hiding place where Italian patriots met in secret, pretending to be dining innocuously. Unequaled in terms of history, atmosphere and sumptuous furnishings, this beautiful restaurant offers impeccable service and fabulous food. A favourite, since the very beginning, with celebrities and, in particular, musicians, it still serves the "antipastino del pescatore" (seafood antipasto) which was the favourite dish of maestro Arturo Toscanini. Closed on lunch at Sat. and on Sun. €€€. www.boeucc.it. Piazza Belgioioso, 2. T: 02 76020224. **MAP F4**. M1 San Babila.

CANTINA DI MANUELA/1 - Boasting a friendly though trendy atmosphere, this restaurant is renowned for its wine list. Offering over 400 labels, it sells some thirty different types of wine by the glass, accompanied by an excellent selection of cold meats and cheeses, pasta and risotto dishes. Closed on Sun. €€€. www.lacantinadimanuela.it. Via G.C. Procaccini, 41. T: 02 3452034. **MAP C1**.

CANTINA DI MANUELA/2 - Though part of the same chain as the previous one, this location has a different owner and a different philosophy. At the bar you can have a glass of wine or choose a bottle from the rack. It also has a pleasant outdoor area and a handful of tables. Dishes include a number of fish platters and a rare Parmesan cheese that is matured for as many as 60 months. The delicacies served in the restaurant are also available for take-out and range from foie gras to cold meats, from pastries to wine. Closed on Sun. €€. www.lacantinadimanuela.it. Via R. Sanzio, 16. T: 02 43983048. **MAP A4**. M1 Wagner.

CAVALLINI - An elegant atmosphere and stylish courteous service. For years, a reference point for upscale Tuscan cuisine, it offers an array of fine fare. Dishes to try include classic "crostini" and farro soup. Delicious meat courses and a great wine list. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€. www.ristorantecavallini.it. Via M. Macchi, 2. T: 02 6693174. **MAP H1**. M2, M3 Centrale FS.

CHIC 'N QUICK - Bistrot owned by famous, two star Michelin chef, Claudio Sadler who recently opened this minimalist, charming, contemporary, though elegant restaurant, in the vicinity of his more famous venue. It offers simple though high quality cuisine with highlights including grilled specialities and

raw fish, Great wine cellar. Closed on Sun and on Mon. €€. www.sadler.it. Via A. Sforza, 77. T: 02 89503222. **OUT OF MAP**. M2 Romolo.

CONTE UGOLINO DA MARINO - An historic Milanese venue, serving authentic Tuscan cuisine. Opened in 1935, by "nonna" Irma Biondi, it is now run by her grandchildren, daughter and son-in-law. Excellent traditional soups and fish starters. The house specialities continue to be their famous "bistecca alla fiorentina" and an assortment of grilled meats. Closed on Sun. €€€€. Via C. Beccaria, 6. T: 02 876134. **MAP G5**. M1, M3 Duomo.

DOLCE VITA - Patronized by students and professors from the nearby Università Statale, this restaurant is a good choice for both the young and the connoisseurs of good food. New signature dishes include scallops and golden prawns, foie gras terrine, sautéed kidneys with "riso al salto" and, each day, a different dish-of-the-day. Home-baked bread and fresh pasta. Closed on Sun. €€€. Via Bergamini, 11. T: 02 58303843. **MAP G5**. M1, M3 Duomo.

DONGIÒ - This restaurant, owned by the Criscuolo family, is the best place to discover cuisine from Calabria, one of the most beautiful regions in Southern Italy. It is renowned for its starters, the real pride of its chefs, and its "caciocavallo silano", a typical cheese found in the south. Also

worth trying is its "tiramisù". Closed on Sun. €€. Via B. Corio, 3. T: 02 5511372. **MAP G6**. M3 Porta Romana.

DON LISANDER - For more than sixty years, a fashionable restaurant situated right in the heart of Milan, just a short distance from the Teatro alla Scala. An elegant atmosphere and impeccable service. The menu features traditional Lombardy and regional Italian cuisine. The speciality of the house is risotto. For dessert, also try the chestnut semifreddo with persimmon sauce. www.ristorantedonlisander.it. €€€. Via A. Manzoni, 12/A. T: 02 76020130. **MAP F4**. M3 Montenapoleone.

EMILIANA TORTELLINI - This tiny restaurant, originally famous for producing and selling fresh pasta, only has a few tables. The young patronne, Nadia Magnani, had the idea of placing a few tables in her shop where, at lunch, clients can savour a number of fabulous pasta or other dishes. Good service and a very interesting selection of wines. Always closed in the evening and on Sun and Mon. €€. Via A. Ariberto, 17. T: 02 58109707. **MAP D6**. M2 Sant'Agostino.

FICO D'INDIA - True Sicilian cuisine in Milan: Messina-style capon, "maccheroni alla Norma", tuna fillet with onion sauce and fish cous cous. Closed on Sat at lunch. €€€. www.ristorantealicodindia.it. Via R. Bonghi, 11. T: 02 84892887. **OUT OF MAP**.



Dining on a Tram

Much more than panoramic, this is itinerant! The restaurant that offers the most complete view over Milan is nothing other than a beautifully restored vintage tram called **ATMofera**, a play on words combining the company's acronym ATM (Azienda Trasporti Milanesi - local public transport company) with the idea of an atmospheric setting. In addition to the sophistication of its décor, it offers three types of menu (meat, fish and vegetarian). The tram-restaurant leaves every evening (except on Mon) at 8pm from piazza Castello corner of via Beltrami to which it returns after about 2 hours of relaxed sightseeing by night. During the tour, dinner is served at a set price of €65. Booking is essential: ask your concierge or call the toll-free number 800.80.81.81 (Mon 9am-12am; Tue-Sun 11am-7pm) www.atm-mi.it.



Clockwise from top:
FIORAI BIANCHI CAFFÈ
 A unique ambience amidst Parisian and Milanese-style (p.58)

SEMPIONE42
 A formidable team of chefs in the heart of the Milanese movida, just a few steps from the Arco della Pace (p.57)

FIORENZA
 Situated against the evocative backdrop of the Hippodrome (p.56)



GIANNI E DORINA - This charming, romantic restaurant boasts a feminine touch thanks to Ester, its talented chef, and Dorina Chionna, patronne and renowned sommelier. Traditional dishes, wonderfully genuine ingredients and menus designed especially for vegetarians, vegans and celiacs. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. www.gianniedorina.com. Via G. Pepe, 38. T: 02 606340. **MAP E1**, M2 Garibaldi.

GIULIO PANE E OJO - A taste of Rome in Milan (but also in other cities such as Munich and New York). Always crowded and patronized by a young, trendy clientele, it offers the best recipes of Roman tradition. This restaurant is popular on account of its good quality food, friendly atmosphere and fair prices. Closed on Sun. www.giullopaneojo.com. €€. Via L. Muratori, 10. T: 02 5456189. **MAP H7**, M3 Porta Romana.

ISOLA DEI SAPORI - A good place to take a break from shopping. It offers all the flavours of Sardinia with fresh fish dishes and roast suckling pig (order in advance). Closed on Sun and on Mon at lunch. www.ristoranteisoladelasapori.it. €€. Via Anfossi, 10. T: 0254100708. **OUT OF MAP**.

LE COLONNE - Don't miss their Tuscan soup, char-grilled meats and homemade desserts. Closed on Sun. €€. Via Pioppette, 3. T: 02 89403300. **MAP E6**, M3 Missori.

L'ALTRA ISOLA - A stylish though simple trattoria and a real "home from home" thanks to the food and welcome given by its patron, Gianni Borelli, boasting over forty years of experience in the business. Milanese and Lombardy recipes executed to perfection. In addition to "cassoeula", which is the speciality of the house, cold cuts, "risotto", tripe, "ossobuchi", "stracotto" (pot roast) with poienta and "zabaione". Closed on Sat at lunch and on Sunday. €€. Via E. Porro, 8/b. T: 02 60830205. **OUT OF MAP**, M3 Maciachini.

LEO - Three intimate dining rooms featuring a pleasantly demodè air, trattoria-style furniture

and paintings of marine subjects for one of the best fish restaurants in town at affordable prices. Shellfish hors d'oeuvres, fish pasta dishes, followed by grilled fish or mixed seafood fries. No credit cards accepted. Closed on Sun evening and on Mon. €€. Via Trivulzio, 26 corner of Via Fontanesi. T: 02 40071445. **OUT OF MAP**, M1 Gambara.

MALAVOGLIA - Typically Sicilian cuisine. A historic venue and one of the first to be known for its Southern fare. House specialties include fresh fish, its famous pasta con le sarde (pasta with sardines) and its tempting cannelli and cassata. Open evenings only. Closed on Sun. Booking advisable. www.ristorante-malavoglia.com. €€. Via Lecco, 4. T: 02 29531387. **MAP H3**, M1 Porta Venezia.

MASUELLI SAN MARCO - Milanese, Lombard and Piedmontese cuisine at this historic Milan-based trattoria which is still run by the family. The restaurant has been welcoming customers in the same way for almost a century and the menu, as was customary in those days, still offers several fixed dishes. Monday "boiled meat", Tuesday, "tripe", Thursday, "cassoeula", Friday cod. One of the house favourites is the classical "risotto alla milanese". Great selection of wines. Closed on Sun and on Mon at lunch. €€. www.masuelli-trattoria.com. Viale Umbria, 80. T: 02 55184138. **OUT OF MAP**.

MATAREL - Time has stood still in this restaurant with its antique furniture and fabulous food in which Milanese cuisine takes centre stage. Worth a try are risotto alla Milanese, breaded cutlets and roast veal. Closed on Tues and on Wed at lunch. €€. Via L. Solera Mantegazza, 2 corner of Corso Garibaldi, 75. T: 02 654204. **MAP E3**, M2 Moscova.

MATTEONI (I) - Run by the Matteoni family since 1924, it has always been a favourite with writers, poets and academics. A prevalently Tuscan menu inc soups, meat and mushrooms. Closed on Sun. www.imatteoni.it. €€. www.imatteoni.it.

Piazza Cinque Giornate, 6 corner of Viale Regina Margherita. T: 02 5463520. **MAP H5**

MELA VERDE - Pugliese cuisine and wonderfully fresh fish. The restaurant has a slightly pizzeria-style informal atmosphere and serves fabulous Catalan-style prawns, fried anchovies and home-made pasta like Tarantina-style orecchiette (tomato, mussels and clams) or super seafood spaghetti and classic fish grills or mixed fried seafood platters. Closed on Wed and on Thur at lunch. €€. Via Morvivo, 36. T: 02 33600971. **MAP D1**.

MISTRAL - Originally established as a delicatessen in the 60's and later transformed into a trattoria, this small charming venue in the heart of Milan offers a traditional menu based on the best home-cooked cuisine. It has a good selection of fresh fish and an interesting assortment of vegetarian dishes. For a real taste of Milan, its risotto dishes are an absolute "must". Pasta, bread and desserts are all home-made and the restaurant has a small outdoor dining area. Closed on Sat at midday and on Sun. €€. www.ristorantemistral.serviziotalyweb.com, viale Monte Nero, 34. T: 02 55019104. **MAP H7**, M3 Porta Romana.

NAPOLI SULLA MARTESANA - Cuisine from the Campania area and Neapolitan specialties. Their signature dish is Neapolitan-style "pasta e fagioli" with mussels. Closed on Sun. €€. Via G.B. Sarmartini, 21. T: 02 66982666. **OUT OF MAP**, M3 Sondrio; M2 Calazzo.

NON SOLO LESSO - its relaxed, welcoming atmosphere is reflected in its particularly versatile menu: à la carte food until midnight, €15 menu at lunch and happy hour from 6.30 to 8pm. Northern Italian cuisine. Open every day. www.nonsololesso.it. €€. Via G. Broggi, 13 (entrance from Via F. Redi corner of Via G. Jan). T: 02 36533440. **OUT OF MAP**, M1 Lima.

NOVELLI - This trattoria located on the outskirts of the city is a part of Milan's history. It is, in fact,



the favourite haunt of one of Italy's most popular celebrities, the Milanese singer, Adriano Celentano. Lombardy and, in particular, Milanese cuisine take centre stage. An absolute "must" are its "risotti" (order in advance for a minimum of 5 people) and boiled chicken. Closed on Mon. €€. Viale Padova, 344. T: 02 27207769. **OUT OF MAP**, M2 Cascina Gobba.

OSTERIA DA SALVO - This restaurant, furnished marine-style, offers Sicilian cuisine. Worth particular note, among its entrees, are, "maccheruni" alla Norma and Sicilian seafood "risotto", followed by a seafood fry and courgettes. It offers some twelve desserts including typical fresh Sicilian cannoli. Sicilian wines. Closed on Mon. €€. Viale Certosa, 298. T: 02 38005680. **OUT OF MAP**.

OSTERIA LA PIOLA - An authentic "osteria" with bottles on the shelves, well-spaced tables and good, courteous service. Serves traditional Lombard and Milanese fare, starting with saffron flavoured "risotto". Offers a good selection of wines. Closed on Sun. €€. Viale Abruzzi, 23. T: 02 29531271. **OUT OF MAP**.

OSTERIA L'É MAISTESS - Located in a romantic town in the heart of the country on the outskirts of Milan, this is the ideal spot for a romantic meal for two. It has elegant dining rooms, soft lighting and a magnificent garden for al fresco dining. Its chef, Cosimo Urso, offers an array of imaginative specialities of Italian regional cuisine in keeping with its name which in Milanese dialect means "never the

same". Closed on Tues. €€. www.osterialemaistess.it. Via Marchesa Medici, 14 - Gaggiano loc. Fagnano (MI) T: 02 9085052. **OUT OF MAP**.

PANE AL PANE VINO AL VINO - A real trattoria, ideal for an evening with friends, it has both a delightful indoor and outdoor dining area. Service is friendly and cordial. Serves mouth watering northern Italian cuisine. Closed on Sun and on Mon. €. Via A. Tadino, 48. T: 02 2046300. **OUT OF MAP**, M1 Lima.

PESA (LA) - If you're looking for simple Milanese or Lombard food during your stay in the city, then this genuine "trattoria" is an absolute "must". It has several small dining rooms, red and white checked table cloths and an outside dining area for warmer summer evenings. Its wine list is really interesting and features several fine wines. A truly delightful atmosphere. Closed on Sun. www.lapesatrattoria.it. €. Via G. Fantoni, 26. T: 02 4035907. **OUT OF MAP**.

PIERO E PIA - Recipes from Northern Italy and forty years of history. This small, charming restaurant, located in the Città Studi district, is the perfect spot for a romantic dinner. Milan's famous "bollito misto di carni" (mixed boiled meats) is served on Thursdays. Appetizing desserts and an interesting selection of wines. Closed on Sun. €€. www.pieroe pia.com. Via L. Vanvitelli, 2. T: 02 718541. Out of map. M2 Piola.

RIBOT - Tuscan menu featuring maccheroni Montalcino and old or Catalan-style florentina.

The former is made in a pan with braised vegetables while the latter is served with raw vegetables and balsamic vinegar. Excellent quality meat. The ambience is pleasant and suitable for business lunches and dinners. Highly professional service. Closed on Mon. €€. Via M. Cremosano, 41. T: 02 33001646. Out of map. M1 QT8.

ROSSE (LE) - "Salumi-bar": this is how the restaurant describes its particular speciality. Its menu features dozens of high quality cured meats, excellent cheeses and dishes of the day featuring pasta, rice and vegetables. Set in a charming corner of Milan, in corso Garibaldi, in summer, clients can eat outside in a Parisian-style courtyard. Fabulous selection of wines. Closed on Sun. www.lerosse.it. €. Corso G. Garibaldi, 79. T: 02 92870416. **MAP E3**, M2 Moscova.

TAVERNA DEL SACRIPANTE - Simone Suardi is one of Milan's youngest and most talented chefs. A protégé of the famous Pietro Leeman, chef patron of the famous Joia restaurant, he boasts creativity, technical ability and intelligence. At his restaurant, with its Parisian-bistrot type atmosphere, clients can savour a mixture of creative, traditional dishes. In addition to risotto, fish'n chips and fried pizza are his "must-try" specialities. Always closed at lunch and on Mon. €. Viale Coni Zugna, 52. T: 02 83390065. **MAP C6**, M2 Sant'Agostino.





TAVERNA DELLA TRISA - Cuisine from the Trentino Alto Adige area, just a short distance from the RAI television studios and Fiera Milano City. Some of the typical house favourites include polenta, soups and stewed capriolo. Good service and food. Among the desserts, the apple strudel is definitely worth a try. The wine list features wines from the Trentino area and high quality grappas. Closed on Mon. €€. Via F. Ferruccio, 1. T: 02 341304. **MAP C2.**

TRICORDI - Boasting a large, luminous dining room, this restaurant is ideal for a dinner with friends. It serves typically Southern Italian cuisine but also a number of Milanese specialties. Highlights include a wood-fired oven for sumptuous pizzas. Always open. €€. www.tricordiristorante.it. Via G. Murat, 32. T: 02 69311398. **OUT OF MAP.** M3 Maciachini.

TORRE DEL MANGIA - Quick reliable service and a pleasant atmosphere. This Tuscan restaurant serves fish dishes like seafood spaghetti and sea-bass with potatoes and onions but also meat dishes including their renowned "bistecca alla Fiorentina". Closed on Sun evening and on Mon. www.torredelmangia.it. €€€. Via G. C. Procaccini, 37. T: 02 314871. **MAP C2.**

TRATTORIA MIRTA - A real "trattoria", interpreted in a modern-day key. The restaurant is owned by Cristina Borgherini and her talented, chef husband, Juan Lema, a native of Montevideo, who has lived in Italy for over 20 years. The menu features cold

cuts, sweet-bread, home-made pasta (freshly made every day), tagliatelle al ragù, baked buckwheat "crespelle", tripe with potatoes, beans and saffron, suckling pig and tarte tatin or chocolate cake. Closed on Sat and Sun. €€. www.trattoriariamirta.it. Piazza San Materno, 12. T: 02 91180496. **OUT OF MAP.** M2 Udine.

TAVERNETTA DA ELIO (LA) - A favourite with VIPs, it offers Tuscan specialties beautifully prepared and served by its owner, Marco Piccoli and his wife Monica. Enjoy dishes like "crostini", a choice of cold cuts, "ribollita", "panzanella" (a Tuscan bread and tomato salad) and the superb "cioncia di Colodi con fagioli all'uccelletto" (stewed veal). The meal ends on a perfect note with "cantuccini", typical Tuscan biscuits. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. www.tavernetta.it. Via Fatebenefratelli, 30. T: 02 653441. **MAP F3.** M3 Turati.

TRONCO (AL) - In the Garibaldi district, just near the new Palazzo della Regione Lombardia, you will find one of Milan's temples of Tuscan cuisine, run by the Zini family. A warm, friendly atmosphere and a variety of good food. "Crostini", "prosciutto", hand-cut with a sharp knife, "ribollita" and "pasta e fagioli" and a selection of grilled meats, inc beef entrecôte. Mushrooms in season. As at all Tuscan establishments worth their name, the meal ends with "cantucci". Closed on Sat at lunch and on Sunday €€. Via G. Thaon de Revel, 10. T: 02 606072. **OUT OF MAP.** M3 Zara.

VALTELLINA - A warm atmosphere, reminiscent of mountain resorts ("Valtellina" is a wonderful valley situated in the middle of the Italian Alps and a favourite Milanese holiday destination) featuring typically Alpine-style decor. Serves typical dishes from the area, with platters of cold cuts and rich starters. Closed on Fri and on Sat at lunch. €€. Via Taverna, 34. T: 02 7561139. **OUT OF MAP.**

International & Ethnic Cuisine

AFFORI - An elegant, contemporary restaurant, it offers a selection of first-class fish and seafood dishes, either raw or cooked, tuna tartare with vegetables, salmon salad with oranges and radicchio, squid with potatoes, apple strudel and chocolate pie with a traditional balsamic vinegar sauce. €€. Closed Mon. www.ristoranteaffori.com. Via M. Novaro, 1 corner of via Astesani. T: 02 66208629. Out of map. M3 Maciachini.

ALACENA - The best of Mediterranean cuisine and Spanish gastronomic tradition at this restaurant located inside the Hotel Meliá. €€. www.meliamilano.com. Via Masaccio, 19. T: 02 44406. Out of map. M1 Lotto.

BBQ - A perfect choice for those who love char-grilled or barbecued meat: rib roasts, chops, lamb and steaks. The starters, chalked up daily on a blackboard and varied each day, are also definitely worth a try. Signature dishes: "pappardelle with porcini mushrooms and "bistecca alla Fiorentina" (T-bone steak) with potatoes. Great choice of desserts. Closed on Sat and on Sun at lunch. €€. Via P. Sottocorno, 5/a. T: 02 76003571. Map H5.

BOCCINO (IL) - Located in the new fashion and design district, amidst photographic studios, showrooms, fashion and advertising agencies, it

has an intimate, welcoming atmosphere and a magnificent spacious terrace on the first floor. Menu includes meat and fish dishes. Closed on Sun. €€. www.ristoranteboccino.it. Via Tortona, 21. T: 02 89415562. Map C7. M2 Porta Genova FS.

CENTRO ITTICO/RAW FISH CAFÉ - A highly original atmosphere for a great fish restaurant. Excellent raw fish inc all types of shellfish and seafood and top-notch grilled and fried dishes. Closed on Sun. €€. www.rawfishcafe.it. Via Martiri Oscuri, 19. T: 02 26143774. Out of map. M1 Rovereto.

COMPAGNIA GENERALE DEI VIAGGIATORI NAVIGANTI E SOGNATORI - Japanese-style ambience and cuisine. Savour sushi, sashimi and a wide variety of uramaki (rice, fish and algae rolls) while sitting on Tatami mats. A novelty this year are: harumaki shrimps, i.e. five fried shrimp and vegetable rolls served with a hot sauce and a special teryaky-based sauce. Open evenings only, closed on Mon. €€. www.compagnia generalemilano.com. Via P. Sottocorno, 27. T: 02 5516154. Out of map.

CONVIVENDO - A characteristic restaurant in the heart of Milan. Recently restructured, it is the ideal spot for those who wish to try the flavours of good Italian cuisine set against the romantic backdrop of an old Milanese courtyard. It has two dining rooms to guarantee a peaceful, relaxing meal. Traditional and upgraded dishes. Closed on Sat at lunch and on Sun. www.ristoranteconvivendo.com. €€. Viale San Michele del Carso, 7. T: 02 48519944. Map C5. M1 Conciliazione.

CORTE (LA) - Located on the outskirts of Milan, in a skillfully restructured typical early twentieth century farmhouse, this rustic, though elegant restaurant features beautifully laid tables and courteous service. Imaginative, high-quality cuisine with interesting upgraded classical recipes. Excellent selection of wines. Closed on Tues. www.ristorantefacorte.com. €€. Via Casago, 201. T: 02 4597474. Out of map.

DAL BOLOGNESE - This restaurant also owes its fame to its "twin" in Rome. Here, as in the capital, the restaurant is a favourite with VIPs, managers and business men. Great cold cuts and mixed boiled meats washed down with a selection of fine wines. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. Piazza della Repubblica, 13. T: 02 62694845. Map G2. M3 Repubblica.

DAR EL YACOUT - The name of a famous restaurant in Marrakech, the ambience is reminiscent of a private residence in the Medina. Spread over three levels, the restaurant has a tiled water feature on the ground floor and offers an array of enticing Moroccan food. Pastille (fish, vegetables and chicken) and harira soup (a soup made from pulses served with dates and lemon) tajine and couscous. Only open in the evening, closed on Mon and on Sun evening. €€. www.yacout.it. Via Cadore, 23. T: 02 5462230. Out of map.

DITIRAMBO - Delightful restaurant in the romantic, historic Isola Garibaldi district with a good atmosphere and creative, traditional Italian cuisine, prepared with passion and flair by chef Paolo Noè and his young assistant Yuri Martoscia. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€.



Eating Kosher

Although fried onions and potatoes are by no means typical Italian food, at **Denzel**, they are so utterly delicious that Where Milan's editor could not resist sharing the secret with his readers. Situated in via Washington, just a short distance from the Teatro Nazionale (home to Italian musicals) and La Feltrinelli, one of Milan's largest bookshops, this is one of the few options in Milan for **Kosher** diners. Its meat dishes are also highly recommendable.



www.ditirambocafe.it, via Garigliano 12, T: 02 69006955. Out of map. M3 Zara.

DON JUAN - Just a few steps from the Navigli, Don Juan is considered one of the best places in town to eat Argentinean cuisine in Italy. The setting is an elegant reproduction of a "casa de campo" featuring the classic "Parrilla", an open barbecue grill. Meat obviously features big but so do fabulous hors d'oeuvres, empanadas, cold cuts, sweet-breads, various potato side dishes and typical desserts. Closed on Sun. Booking required. €€€. www.ristorantedonjuan.com. Via Altaguardia, 2. T: 02 58430805. MAP G7. M3 Porta Romana.

EL CRESPIN - A combination of a trattoria and a restaurant, this is the perfect place to savour either Milanese food or creative fish dishes. Try the ossobuco with risotto, the costoletta alla Milanese (breaded veal cutlet), the linguine with lobster and the fillet of sea bream cooked Sicilian-style. Closed on Sun. €€. www.elcrespin.it. Via Castelvetro, 16/18. T: 02 33103004. Map C1.

EMILIA & CARLO - Just a few steps from the Castello Sforzesco, it offers a good fish and meat menu. Highlights include codfish with red onion jam and the real "fiorentina" (Florentine-style steak), which is the speciality of the house. For dessert: chocolate sorbet. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. Via Sacchi, 8. T: 02 862100. Map E4. M1 Cairoli.

EXEDRA - Young, trendy restaurant featuring good international cuisine with creative house specialities including dishes such as Catalan lobster, fillet of sea bream with a sweet pepper sauce, pumpkin tortelli and creme brûlée. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. Piazzale Cadorna, 2. T: 02 72000251. Map D4. M1, M2. Cadorna FNM Triennale.

FIORENZA - Set against the evocative backdrop of the Hippodrome, in the former rooms of the grandstand, a large room has been partitioned off into a number of secluded areas and still features the original imposing counters and the cream and chocolate-coloured curtains. In addition to its famous raw fish platter, other specialities include the tris di mare Fiorenza (a variety of 3 different types of fish), spaghetti with Tropea onions and bottarga, the catch of the day or a mixed fry. Closed on Mon and Tues at lunch. €€. www.trenno.it. Piazzale dello Sport, 6. T: 02 33200659. Out of map.

FUJI - One of the best addresses in Milan for Japanese cuisine, this restaurant is the brain-child of an Italian and Japanese business venture. One of the first in the city to offer oriental food, it continues to provide light, contemporary dishes. There is also a sushi bar. Closed on Sat. at lunch and on Sun. €€. www.ristorantefujimilano.com. Viale Montello, 9. T: 02 29008349. MAP E2. M2 Moscova.

GIACOMO - Thanks to its impeccable service and fabulous food, this is one restaurant that would not know what the word "crisis" means. Top-notch fish dishes with particular attention to seasonal ingredients. A favourite VIP haunt. Great wine list. €€€. Via P. Sottocorno, 6 corner of Cellini. T: 02 76023313. MAP H5.

GIRARROSTO - An historic destination in the heart of Milan and a celebrity favourite. Must-try dishes include "penne" with Tuscan chicken livers and Florentine tripe. Closed on Sat and on Sun at

lunch. www.algirarrosto.com. Corso Venezia, 31. T: 02 76000481. MAP G4. M1 Palestro; M3 Montenapoleone.

HARRY'S BAR - Situated right in front of the Teatro Arcimboldi, this elegant restaurant, boasting excellent service, is the perfect place to enjoy two specialties: "risotto al salto" and the delicious trolley of mixed boiled meats. Also offers an array of good seafood dishes. Closed on Sun. www.harrysmilano.it. Viale dell'Innovazione, 20. T: 02 64109060. **OUT OF MAP.**

HONG KONG - Chinese cuisine. An elegant, evocative atmosphere boasting good food and impeccable service. Try the chef specialities like Kong Pao chicken, i.e. chicken pieces with nuts, chilli pepper and a special sweet soya-based sauce; the fish dishes; Pekinese, Cantonese and smoked duck and rice puffs for dessert. Closed on Mon at lunch. Via G. Schiaparelli, 5. T: 02 67001992. **OUT OF MAP.** M3 Sondrio.

INFINITO (L') - A favourite with business people in the area, it offers genuinely good food and reliable service. Dining options include both fish and a meat. Truffles and mushrooms available in season. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. Via Leopardi, 25. T: 02 4693517. MAP D4. M1, M2 Cadorna.

LA BRISA - One of the most reliable eateries in the centre of Milan, which remains faithful to its famed, longstanding reputation. International and Italian specialities inc foie gras terrine, ricotta-filled cannelloni. Fresh pasta and delicious ice-creams. Closed Sat and Sun at lunch. €€. Via Brisa, 15. T: 02 86450521. MAP E5. M1 Cairoli.

LIBERTY - This authentic bistro, offering a pleasant ambiance and a small inside balcony, is located in the trendy Corso Como district. The chef, Andrea Provenzani, is one of the city's emerging talents. Specialities inc paté, but also bucatini and saffron-flavoured risotto, "costoletta alla milanese" and warm fig strudel. Varied wine list offering good value for money. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. www.il-liberty.it. Viale Monte Grappa, 6. T: 02 29011439. MAP F2. M2 Garibaldi; M3 Repubblica.

MAMA CAFÉ RESTAURANT - Something good at all hours of the day. This is the philosophy of this restaurant which stays open from the early morning till late at night. In the morning, a great breakfast with lots of mouth watering treats. At lunch, dishes and sandwiches made from the best Italian produce. In the late afternoon, Happy Wine, a wine aperitivo. Brunch on Sundays and at dinner typical Italian regional dishes. Closed on Sun evening. €€. www.mamacafe.it. Via Caminadella, 7. T: 02 86995682. MAP D6. M2 Sant'Ambrogio.

MANIERA DI CARLO (LA) - Patron, Francesco Germani has created one of the best fish restaurants in Milan. The menu features aromatic dishes by the talented chef, Lorenzo Santi, served in a romantic ambiance. The restaurant has its own parking area, a tea menu, a selection of oils and a well-priced wine list. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€. Via P. Calvi, 2. T: 02 76024261. **OUT OF MAP.**

MANNA - Matteo Fronduti, the chef patron, is known for his imposing size and his Ghengis Khan-type moustache but, above all, for his wonderful cuisine. The creative names of the dishes are in perfect



www.ecostampa.it

keeping with this delicious cuisine. It is possible to order half a portion for each dish (prices are listed on the menu). Closed on Sun. €€€ www.mannamilano.it. Piazzale Governo Provvisorio, 6. T: 02 26809153. **OUT OF MAP.** M1 Rovereto.

MEDITERRANEA – A great address for fish lovers. The wonderfully fresh fish dishes include 8 different types of seafood hors d'oeuvres or platters of raw seafood. House favourites are: risotto with lobster, shrimp and mushroom salad, tagliolini with shrimps and zucchini flowers. The restaurant's mixed seafood fry and grilled fish are absolutely fabulous. Closed on Sun and on Mon at lunch. €€. www.ristorantemediteranea.it. Piazza Cincinnato, 4. T: 02 29522076. **OUT OF MAP.** M2, M3 Centrale.

NUOVO MACELLO – Traditional dishes, re-proposed with great skill and creativity: "risotto alla milanese" and "cotoletta alla milanese", but also more experimental specialities such as "topinambour gnocchetti" with thyme-flavoured codfish, grilled pork spare ribs with pan-cooked cabbage and a spicy sauce, fresh chestnut desserts, marrons glacées and persimmon crème brûlée. Closed on Sat and Sun. €€€. www.trattoriadelnuovomacello.it. Via Lombroso, 20. T: 02 59902122. **OUT OF MAP.**

OSTERIA DEL BINARI – This delightful "Osteria" with its romantic air, also offers its clientele a charming garden for al fresco dining. Saffron risotto, "cotoletta alla milanese" and braised dishes but also vegetarian cuisine. Pasta, bread and desserts are always homemade. Open evenings only, closed on Sun. €€€. Via Tortona, 1. T: 02 89409428. **MAP C7.** M2 Porta Genova FS.

OSTERIA OPERA PRIMA – Elegant luminous dining room, cordial service and an inviting wine list. Located in the vicinity of Milan's "Chinatown", this

restaurant offers traditional, high-quality meat and fish dishes. Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€. www.osteriaoperaprima.it, via P. Lomazzo, 29. T: 02 316300. **MAP D1.**

QUATTRO MORI – Large, well-spaced tables in this dining room overlooking the garden. The restaurant also has a smaller room illuminated by 18th century light fitting and appliques. This historic venue is one of the most renowned in town and offers fabulous fish dishes but also fresh, homemade pasta and a variety of meats. It has a well-stocked wine cellar and offers a large selection of Italian and foreign labels. Closed on Sat at lunch. €€€. www.ristorantequattromori.it. Largo M. Calves, 1. T: 02 878483. **MAP E4.** M1 Cairoli.

PELLAPRAT – This restaurant, located in the heart of the Milanese movida in the Navigli area, was opened by the talented chef, Giacomo Leporati. Simple though warm ambiance. Best dishes: rabbit salad in porchetta, wild game with "risotto alla milanese", "cotoletta alla milanese", "boscubuco" and "cassoueta" and shrimps with mustard. Service and cover charge included in the price. Open evenings only, closed on Sun. €€€. Ripa di Porta Ticinese, 13. T: 02 58100895. **MAP D7.** M2 Porta Genova FS.

RICCIONE – One of the most famous fish restaurants in the city. Formerly patronized by journalists and celebrities, nowadays, though still expensive, it continues to offer first-rate fish dishes with a large assortment of raw fish. Worth a try are its mixed seafood fry and its Catalan-style shrimps and prawns. Closed on Sat at lunch and on Mon. €€€€. www.ristoranteariccione.com. Via T. Taramelli, 70. T: 02 683807. **OUT OF MAP.** M3 Zara.

RICERCA VINI – The winning formula of this restaurant are its wine and Italian delicacies. You can choose

from a selection of about 2500 labels, the perfect accompaniment to oysters or sashimi. Closed Sat evening and on Sun. €€€. Via V. Monti, 29. T: 02 48193496. **MAP D4.** M1, M2 Cadorna FBN Triennale.

SAMBUCO (IL) – Creative fish cuisine. Its most famous dish is "fritto misto di mare" (mixed seafood fry). Other specialities include crudités, fresh seafood spaghetti and filet of turbot. Wonderful ice-creams (vanilla, caramel or cinnamon flavoured) and chocolate-based desserts. No fish on Mondays but "bollito misto". Closed on Sat at lunch and on Sun. €€€€. www.ilsambuco.it. Via Messina, 10 c/o Hotel Hermitage. T: 02 33610333. **MAP D2.**

SARLA – Sarla in Indian means "virtuous simplicity" (the underlying philosophy of this famous Indian restaurant which is also the best in town. We suggest trying: "Aam Baadam" (chicken pieces in a mango, almond and cashew nut sauce), "Punjabi Kadhi" (vegetables and chickpea patties in a delicate yoghurt sauce, flavoured with aromatic Indian spices), "Lamb Karma" (lamb cooked in a delicate cashew nut sauce), "Chicken Baiti" (chicken breasts in a hot tomato sauce). Closed on Sun. €€. www.sarla.it. Via G. Stampa, 4. T: 02 89095538. **MAP F6.** M1, M3 Duomo.

SEMPIONE 42 – Andrea Alferi, a member of Gualtiero Marchesi's Euro Toques and a teacher at the Culinary Institute of America and Roberta Zullian, make a formidable team of chefs. Dishes include, Parmesan flan caramelized with cream of artichokes and eggs, "Risotto Acquerello" with asparagus. Favourite main courses are "la mia cotoletta" and the restaurant's codfish speciality while the desserts on offer include various types of puddings, mousses and cannoli. Closed on Sat at lunch, on Sun and Mon evening. €€€. www.sempione42.com. Corso Sempione, 42. T: 02 317849. **MAP C2.**

SEVEN – A real green oasis with all the appeal of old-world Milan, Seven has five highly characteristic dining rooms and a veranda (with a seating capacity of 130). Ideal for an intimate dinner or a dinner among friends. Cold cuts, grilled meat and fish and soups. Great selection of wines. The owners also have other successful venues. Closed on Sun. €€€. www.sevengroup.it. Via L. Bertelli, 4. T: 02 2615190. **OUT OF MAP.** M1 Turro.

VIETNAMONAMOUR – Located in a small, early twentieth century building, this is the best restaurant in Milan for Vietnamese cuisine. "Must try" dishes include crab soup with ginger, beef cooked in an earthenware pot with star anise and filet of sea bream in lotus flower sauce. Closed on Sun. €€€. www.vietnamonamour.it. Via A. Pestalozza, 32. T: 02 70634614. **OUT OF MAP.** M2 Piola.



Natural Haute Cuisine

Pietro Leemann, the chef patron of **Joia**, is considered the guru of **vegetarian food** or, according to his own definition, "natural haute cuisine". Several of his finest creations include his "uovo apparente" (made from vegetables), his "tonno e la sua ombra", his "elogio della Sicilia" (blends of eggplant, grapes, fennel and almond milk, served in a row and combined with appetizers) and his "dolcezza a strati" ("cannoli" filled with a mixture of figs, ricotta ice-cream and cinnamon). (p 45)

Pizza

DA GIULIANO – Though somewhat Spartan, this venue offers delicious sliced pizza, either in a simpler version (their basic, tomato and mozzarella slice is absolutely fantastic) or with a filling. A hot favourite with the Milanese, its fans have been flocking here in droves since the '70's. The perfect place to catch a quick snack after the theatre. Closed on Mon. €. Via P. Sarpi, 60. T: 02 341630. **MAP D2.**

DA RITA E ANTONIO – This restaurant, famous for its authentic Neapolitan pizza, i.e. round, not too

Italian Gelato

PAGANELLI GELATERIA DAL 1930 - Winner of the highly prestigious Artisan of the Year prize, awarded in 2010 by Papillon and the Regione Lombardia, Francesco now runs the family business, established in 1930, by his grandfather Ugo. This legendary gelateria is still a hallmark of everything that gelato should be and is definitely one of the best ice-cream places in Milan. It offers a fabulous assortment of gelati, sorbetti (sorbets), ghiaccioli (ice-lollies) and granite (the singular is granita, a frozen dessert made with a water and a syrup base, much like sorbet). Via Adda corner of via Fara. T: 026702751.

Gelateria Grom - Entirely home-made ice-cream. Not even a trace of artificial colours or additives and an almost maniacal choice of all natural ingredients, Grom's ice-cream is only made from the freshest fruit in season, high quality milk for the creams, free-range eggs and a selection of the best cocoa and coffee from Central America. Mouth-watering treats include pistachio, Amalfi lemon, nocciola (hazelnut) and Ribera strawberry (with a fabulously heady flavour), via Alberto da Giussano. T: 02 43511942.

Gelato ecologico e frozen - Only fresh products, meaning that flavours change according to the availability of seasonal produce. Cool favourites include ice-cream with pine nuts, Catawba grapes and ultra-dark chocolate. Also carries an assortment of ice-cream made for people suffering from food intolerances. Via Ravizza, 5. T: 02 48010917.

Gelateria 54 - Possibly one of the most famous ice-cream shops in the city, boasting over 25 years of activity. Mainly oriented towards home-made gelato, its best cream flavours are pistachio, pine-nut, cinnamon and almond, while in the fruit range, also definitely worth a try are fig and peach. One of its specialities is chocolate with orange. Via Canonica, 81. T: 02 3491044.

Gelateria Mirtilla - If we were awarding a prize for friendliness, this gelateria would win it. In addition to superlative ghiaccioli, one of the house specialities, other fab flavours include camomile, pineapple and cloves, wild fennel, strawberries with wine or rhubarb and polenta. Largo Oreste Murano. T: 02 7385587.

big and thin-crust, is located next to the Teatro Dal Verme, just near Parco Sempione and the Castello Sforzesco. It also serves fresh pasta and an assortment of meat and fish dishes. €€. Via G. Puccini, 2. T: 02 875579. **MAP E4**. M1 Cairoli.

FRIENNO MAGNANNO - The epitome of Neapolitan tradition, it serves utterly delicious pizzas (try the version with mozzarella di bufala or anchovies) as well as several regional dishes. To end the meal, fabulous desserts like "babà", "pastiera" or "sfogliatella" (typical Neapolitan pastries). Closed on Mon. €€. Via B. Marcello, 93. T: 02 29403654. **OUT OF MAP**. M2 Calazzo.

GEMELLI - Fabulous pizza made by the Falcone family, originally natives from the Amalfi coast, this is the

place that has taught the world how to make pizza. The house speciality is the "Gemelli pizza": tomatoes, mozzarella, mushrooms, eggs and chilli pepper. Other dishes, all of Mediterranean origin, are also available. Their signature dessert is "cassata", a typical delicacy from Southern Italy. Closed on Sat. €€. Via della Torre, 1. T: 02 2619809. **OUT OF MAP**. M1 Turro.

PIZZACCIA - There is no doubt that, at this venue, pizza take centre stage. However, also worth trying are its fresh pasta dishes or codfish with polenta. For those who prefer meat, the restaurant's char-grilled Angus-Beef is also absolutely delicious. Home-made desserts. Closed on Sun and on Mon at lunch. €€. www.lapizzaccia.it. Via Don Bosco, 11 corner of Piazza San Luigi. T: 02 57404576. **OUT OF MAP**. M3 Lodi TIBB.

PIZZA E SFIZIO - Gennaro, a Neapolitan from Santa Lucia, hails from the home of pizza. Treat yourself to a fabulous, crisp pizza with a thin crust either in the orange dining room or outside. Also serves a number of other Neapolitan dishes. Closed on Sun. €€. Via T. Taramelli, 60. T: 02 66804594. **OUT OF MAP**. M3 Zara.

QP - Contemporary, minimalist decor, small tables and paper napkins. QP has a very interesting wine list and carries a number of top-notch beers including the rare Amber dei Monaci della Cascinazza di Buccinasco. Neapolitan cuisine and pizzas of the traditional, sea-food, capricciosa and diavola type. The highlight of the house is its "chiù pizza" speciality, featuring eight different types of filling. Closed on Mon. €€. Via Pavia, 8. T: 02 89423445. **OUT OF MAP**.

SPONTINI - Renowned for its outstanding sliced pizza topped with tomatoes, mozzarella and anchovies. Soft with a crisp base, the pizza is baked in a wood-fired pizza oven. Owned by Massimo Innocenti, it has been a favourite with pizza fans since the '50's. Closed on Mon. Other branches can also be found in Via Marghera and in Viale Papiniano. €€. www.pizzeriaspontini.it. Via G. Spontini, 4. T: 02 2047444. **OUT OF MAP**. M1 Lima.

Tasting Experience

BIANCOLATTE - An elegant bistro where white is a dominant colour both in terms of the decor and the menu. It offers an assortment of delicious Italian treats and desserts: pasta dishes, chicken Milanese-style, fresh or matured cheeses and piadine but also ice cream, cappuccino and brioche. Open Mon 7.30am-7.30pm; Tue-Fri 7.30am-0pm; Sat-Sun 8am-0pm. www.biancolattemilano.it. Via F. Turati, 30. T: 02 62086177. **MAP G3**. M3 Turati.

CAFFÈ ZUCCA - Situated in front of the Duomo, at the entrance to the Galleria Vittorio Emanuele, this historic caffè holds the honour of supposedly having introduced Milan to the aperitivo in the Eighties. A meeting point for artists, writers and politicians, this is a good place to meet for a drink or lunch. Highlights include "Foamed Espresso" (based on an idea by Lavazza in collaboration with the famous Catalan chef Ferran Adrià) and Zucca's famous rabarbaro, a delicious bittersweet drink made with rhubarb. Closed on Mon. €€. www.caffemilani.it. Piazza Duomo, 21. T: 02 86464435. **MAP F5**. M1, M3 Duomo.

CUCCHIAIO DI LEGNO (IL) - The perfect place for a quick, delicious snack: you can purchase Italian deli delights such as ham and salami and high-quality

cheese as well as a range of select wines, chocolate and even cooking utensils. Tastings and cookery classes given by chefs and sommeliers. Closed on Sun and Mon. €€. www.ilcucchiaiodilegno.it. Via Ponte Vetere, 13. T: 02 87388670. **MAP E4**. M1 Cairoli.

FRANTOI CELLETTI & CULTIVAR - The place to discover the taste of Italian olive oil set against the romantic backdrop of an old reconverted olive-press. Culture and good food, for a unique experience, amidst pizza and regional specialities, with oil playing a lead role. Fun tastings and an aperitivo every evening from 7.30pm onwards. Closed at lunch. €€. www.frantoielletti.com. Via L. Zuccoli, 6 corner of Via C. Gluck, 56. T: 02 66983712. **OUT OF MAP**. M1 Pasteur; M3 Sondrio.

FIORAI BIANCHI CAFFÈ - A highly original ambiance amidst Parisian and Milanese-style furniture and vases of beautifully fresh flower arrangements. The menu, accompanied by a fabulous selection of wines by the glass, offers seasonal dishes made from only the finest quality ingredients. Superlative desserts and tea tasting in the afternoon. Booking required. Open Mon-Sat 8am-0pm. www.fioraibianchicaffe.it. Via Montebello, 7. T: 02 29014390. **MAP F3**. M2 Moscova.

LUINI - A Milan institution since 1948, it's so good they've even opened a branch in London. At this stand-up counter near the Galleria, you'll have to elbow your way through a throng of well-dressed patrons to purchase the house speciality: "panzerotto", a pocket of pizza crust stuffed with all sorts of ingredients, including the basic cheese-and-tomato. Service is quick and efficient. Closed on Mon. €€. Via Santa Radegonda, 16. T: 02 86461917. **MAP F5**. M1, M3 Duomo.

PANINO GIUSTO - The "panino" (sandwich) is an Italian and Milanese speciality, which holds enormous appeal on account of its mouth watering ingredients: above all, Italian deli delights such as ham, salami, cheese and vegetables. The establishment offers some of the best "Panini" in Italy including one of the most popular, truffle and salmon. It also serves other dishes including cold roast beef and "vitello tonnato". €€. www.paninogiusto.it. Corso G. Garibaldi, 125. T: 02 6554728. **MAP F2**. M2 Moscova.

PESCHERIA DA CLAUDIO - Is an upscale seafood shop, aperitivo bar and recently also a restaurant serving an array of pesce crudo (raw fish). One of the oldest seafood places in the city and definitely the most famous, it is distinguished by its fabulously fresh produce. Mon 11am-8pm Tue-Sat 9am-9.30pm. €€. www.pescheriadaclaudio.it. Via Cusani, 1. T: 02 8056857. **MAP E4**. M1 Cairoli.

PECK - A paradise for food lovers. At this high-class delicatessen, for years an authentic temple of Milanese taste, you will find the best of Italian excellence, from cured meats to sauces, from wines to liqueurs, from cheeses to olive oil. Spread out over three floors, Peck is also a great place for an unforgettable stopover, thanks to its large sampling areas. The search for quality is Peck's primary aim, achieved through a careful selection of products from all over the world. A totally worthwhile gastronomic experience. Closed on Sun. €€. www.peck.it. Via Spadari, 9. T: 02 8023161. **MAP F5**. M1, M3 Duomo.