

The Good Life

BUSINESS | CULTURA | DESIGN | ARCHITETTURA | MODA | VIAGGI | LIFESTYLE | N°12 FEBBRAIO-MARZO 2018 | BIMESTRALE | 7 €

La prima rivista ibrida business & lifestyle

The Good Surprise

**DOPO IMPERI E NAZIONI
È L'ORA DELLE MEGALOPOLI**

The Good Challenge

**CORPI BIONICI
E SUPERCERVELLI**

The Good Speed

**OLTRE L'AUTO: AEREI
E NAVI A GUIDA AUTONOMA**

The Good Round Trip

**LA RISCOPERTA
DI BELGRADO**

The Good Art

**QUANDO L'OPERA
È INVISIBILE**

The Good Vibrations

**LIBRI, MUSICA, DESIGN,
MOTORI, FOTOGRAFIA...**

DOSSIER MILANO

LE RICETTE
PER IL FUTURO
DELLA CITTÀ PIÙ
SMART D'ITALIA

SPECIALE GOOD FLIGHT

CLASSIFICHE E
ULTIME NOVITÀ
PER CHI VOLA

IN EDICOLA DAL 23/02/2018



80012



9 772499 130001

Extremely addictive

City-guide



La guida di
The Good Life agli hotel,
ai ristoranti e ai bar
più interessanti
di Milano.

di *Giovanna Castelli*

Dove informarsi

Il sito ufficiale del Comune di Milano offre la possibilità di scaricare l'app VisitMilano, con la quale tenersi aggiornati su eventi culturali e itinerari turistici in città, ma attraverso la quale è possibile anche acquistare biglietti per i trasporti pubblici o localizzare i parcheggi del servizio comunale di bike sharing BikeMi.

www.turismo.milano.it

Il sito Milano Secrets offre una selezione di indirizzi alternativi, nuove aperture di locali e negozi per conoscere il lato più segreto della città.

www.milanosecrets.it

Una vetrina del Web tutta dedicata al lifestyle milanese: food, drink, shopping, wellness, classifiche e recensioni di locali cult ed emergenti, per tenersi sempre aggiornati su tendenze e nuove aperture.

www.flawlessmilano.com



Hotel

Archi-design

Hotel VIU (1 e 2)

A Porta Volta, il quartiere in pieno boom tra i grattacieli di Isola e Brera, c'è un nuovo 5 stelle con piscina panoramica e vista a 360 gradi sullo skyline milanese, che offre corsi di yoga in terrazza, brunch domenicali e una spa. Opera dello studio di architettura Arassociati e di Nicola Galizia, che cura gli interni ispirandosi ai protagonisti della storia milanese del design, Giò Ponti su tutti, il VIU è l'alloggio perfetto per chi vuole visitare il prossimo Salone del Mobile. Urbano e 100% di design.

Via Aristotile Fioravanti, 6

Tel. +39 02 80010910

www.hotelviumilano.com

Concept house

The Yard (3)

Un boutique hotel che si affaccia sulla Darsena, intimo quanto basta per un appuntamento romantico al cocktail bar The Doping Club. Come in una villa inglese o in un *cabinet de curiosités*, per raggiungere il bancone o la reception ci si fa strada tra divani in pelle, oggetti curiosi e mobili in legno massiccio che ci immergono in un'atmosfera ovattata e d'altri tempi.

Piazza Ventiquattro Maggio, 8

Tel. +39 02 89415901

www.theyardmilano.com

Bohemian-chic

Fifty House (4)

La destinazione prediletta dai viaggiatori esigenti di passaggio a Milano per la Settimana della moda? Una casa di inizio Novecento a due passi da piazza Cinque Giornate: 49 stanze, una suite con *roof garden*, un lounge bar e il ristorante gastronomico Kowa. I caminetti nero antracite contrastano con i divani in velluto fucsia, mentre arredi Driade e quadri aggiungono un tocco di contemporaneità. Lusso informale.

Via Benvenuto Cellini, 14

Tel. +39 02 5455654

www.fiftyhouse.com

Ristoranti

Fine dining

VUN Andrea Aprea

I tortelli cacio, pepe e cipolla caramellata omaggiano la cucina laziale con un impiattamento teatrale. Sensibile alle tradizioni, Andrea Aprea riesce a far dialogare territorio e contemporaneità al ristorante dell'hotel Park Hyatt, in pieno centro. Gli arredi minimalisti dalle tonalità sabbia, avorio e antracite sono stati pensati per lasciare spazio a un'indimenticabile esperienza dei sensi. Non deve quindi stupire che lo scorso novembre lo chef abbia guadagnato la sua seconda stella Michelin. Contemporaneo e imperdibile.

c/o Hotel Hyatt

Via Silvio Pellico, 3

Tel. +39 02 88211234

Illuminante

Berton

Ha aperto nel 2013 questo ristorante moderno, come il quartiere di Porta Nuova dove si trova: luminoso ed essenziale, riflette la personalità dello chef e imprenditore stellato Andrea Berton. Friulano massiccio e visionario, Berton ha fatto del brodo il protagonista indiscusso di molte delle sue creazioni, ma è anche socio di Pisacco e Dry Milano (che ha da poco aperto una seconda insegna in viale Vittorio Veneto) e collabora con il resort Il Sereno sul lago di Como, dove nel 2016 ha inaugurato Berton Al Lago.

Via Mike Bongiorno, 13

Tel. +39 02 67075801

www.ristoranteberton.com

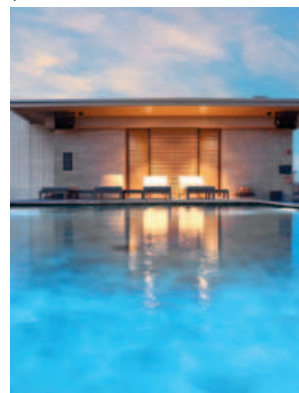
Healthy

Joia

Per promuovere un approccio al cibo ludico e spirituale, lo chef Pietro Leemann ha scelto di collaborare da ben 27 anni con piccoli produttori, ormai suoi amici. Da Joia si usano grani non raffinati, legumi e cereali che inebriano i cinque sensi. L'ultima novità è il Joia Kitchen Bistrot, un "ristorante nel ristorante" con un menu più accessibile. Alta



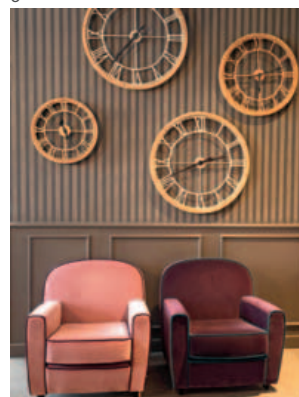
1



2



3



4



5

cucina vegetariana per tutte le tasche.

Via Panfilo Castaldi, 18
Tel. +39 02 2049244
www.joia.it

Tradizionale rivisitato

Ratana (5)

Nel quartiere Porta Nuova-Isola, tra grattacieli, orti e parchi giochi, c'è una palazzina dove testare le (re)interpretazioni della tradizione culinaria lombarda firmate dallo chef Cesare Battisti: risotto alla milanese con ossobuco, *nervitt*, filetti di pesce persico del Garda... All'aperitivo, i calici di vino si sposano a meraviglia con i *rubitt*, *tapas* spagnole in versione milanese che riprendono i piatti del menu. La naturale evoluzione dei ristoranti come una volta.

Via Gaetano de Castillia, 28
Tel. +39 02 87128855
www.ratana.it



6

Pizza bio

Berberè (6)

Gli impasti fragranti a base di farine bio guarniti con mozzarelle di bufala Dop del casertano, fiordilatte pugliese e pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto stanno spopolando in tutto lo Stivale. Dopo Bologna, Firenze, Torino e una recente apertura a Roma, i fratelli Matteo e Salvatore Aloe raddoppiano a Milano. Così, dopo il locale inaugurato nel quartiere Isola nel 2016, pochi mesi fa Berberè ha aperto i battenti anche sui Navigli. Una gustosa *success story* fatta di artigianalità e innovazione.

Via Vigevano, 8
Tel. +39 02 36758428
www.berberepizza.it



7

Marino

Langosteria Café

Il mare a Milano? Una lunga tradizione portata avanti da Enrico Buonocore, con un ristorante (2007), un bistrot (2012) e un concept tutto nuovo, chic e internazionale: uno spazio per una pausa *food* in ogni momento della giornata (2016). Aperto tutto il giorno, il Langosteria Café si declina in ristorante, pasticceria, caffetteria e cocktail bar. *The*



8

Good Life lo consiglia per le sue ostriche in tempura e i crudi di mare. Da provare anche i gamberi rossi.

Galleria del Corso, 4
Tel. +39 02 76018167
www.langosteria.com

Classico

Trattoria Torre di Pisa

La famiglia Meacci è sbarcata a Brera nel 1959 per trasformare l'antica Trattoria Omero in una tipica tavola calda toscana, ancora oggi apprezzata da artisti, giornalisti e milanesi illustri amanti della tradizione. All'interno, quadri, antiche scansie con vini in mostra, vivacizzano gli ambienti semplici ma accoglienti che rievocano l'atmosfera popolare degli Anni 60. Crostini con fegatini, zuppa di farro della Lucchesia, fegatello di maiale con cime di rapa... Anche i piatti, genuini e abbondanti, sono un tuffo nel passato.

Via Fiori Chiari, 21
Tel. +39 02 874877
www.trattoriatorredipisa.it

Charme orientale

Iyo (7)

Iyo (da *Ukiyo-e*, il "mondo fluttuante" delle stampe giapponesi) invita a vivere ogni momento nella sua pienezza. Nel tempio rinomato e stellato della cultura asiatica, in zona Sempione, tutto è curato nei minimi dettagli. Dall'architettura dei piatti rigorosi e creativi dello chef Michele Biassoni o di quelli più estrosi del giapponese Masaki Ovada, ai tavoli raffinati in marmo Portoro lucido, fino ai giochi di luce di piccoli led che fanno vibrare tutte le sale del ristorante orchestrato dal genio di Claudio Liu.

Via Piero della Francesca, 74
Tel. +39 02 45476898
www.iyo.it

Mozzafiato

Osteria con Vista (8)

La terrazza della Triennale dell'architetto Giovanni Muzio risale al 1933 ed è stata ristrutturata nel 2015 in occasione di Expo. Da allora, un padiglione in vetro racchiude come in una serra bioclimatica il ristorante che

domina il Parco Sempione, con vista sulla Milano di ieri (il Castello Sforzesco) e quella di domani (lo skyline di Porta Nuova). Gnocchetti di patate al nero di seppia con ragù di mazzancolle, pomodorini confit e buccia di limone tra i must del menu. A tavola, anche dopo le 23, i grandi classici della tradizione si rivisitano in chiave contemporanea.

Terrazza Triennale, viale Emilio Alemagna, 6
Tel. +39 02 36644340
www.osteriaconvista.it

Non solo ristorante

Garage Italia Customs

Dopo tre anni di lavori, l'ex stazione Agip Supercortemaggiore, simbolo del boom degli Anni 50 e 60, riapre i battenti grazie a Garage Italia Customs, officina creativa destinata agli imprenditori milanesi.

Lapo Elkann ha fatto appello a Michele De Lucchi e Carlo Cracco. Se l'architetto ha reinterpretato in chiave contemporanea le forme aerodinamiche dell'iconica stazione di servizio, rispettandone le strutture originali, lo chef ha concepito un menu originale di cui affidare la responsabilità al giovane Gabriele Faggionato. Gusto e motori, *what else?*

Viale Certosa, 86
Tel. +39 02 33431857
www.garageitaliamilano.it

Cult

L'Arabesque

Un universo caleidoscopico dove accaparrarsi pezzi di design Anni 50 e 60, bijoux vintage, fragranze *haute parfumerie* e capi d'abbigliamento contemporanei. Ma anche sfogliare (o acquistare) libri introvabili al caffè letterario *cozy* o provare una ricetta milanese ispirata al libro cult *C'era una volta a tavola* (Mondadori) di Chichi Meroni, visionaria proprietaria dell'Arabesque e fervente promotrice del km zero.

Largo Augusto, 10
Tel. +39 02 76341477
www.larabesque.net



IL RISTORANTE VUN, ALL'INTERNO DELL'HOTEL PARK HYATT, È AFFIDATO ALLO CHEF ANDREA APREA, CHE HA CONQUISTATO NEL 2017 LA SECONDA STELLA MICHELIN.



9



10



11



12

Bar

Ospitale

Bicerin (9)

Una *wine room* per bevitori esigenti in un salotto parigino Anni 40. Un'imponente libreria accoglie una selezione di oltre 800 etichette selezionate con grande cura, tra cui bottiglie georgiane, armene o libanesi che si possono acquistare o abbinare a un piatto della cucina (acciughe del Cantabrico per le bollicine, terrine di baccalà, polpo e sgombro per gli amanti del bianco, parmigiana di melanzane per esaltare un rosso). Il Bicerin nasce da una lunga storia di passione per il vino e di amicizia che da anni lega Silvia, Alberto e Lorenzo, i proprietari. Rilassato e conviviale.

Via Panfilo Castaldi, 24

Tel. +39 02 84258410

www.bicerinmilano.com

Rooftop

Riad Rooftop Milan (10)

Un *rooftop* con vista strabiliante come a New York, Londra o Miami? A Milano c'è: basta recarsi al 10° piano dell'Hotel ME Milan Il Duca per dominare lo skyline urbano. Lo sguardo spazia dalle torri del Bosco Verticale a piazza della Repubblica, fino agli storici giardini di Porta Venezia. Il locale è aperto dal mattino fino a notte fonda, ma il momento preferito da *The Good Life* per farci un salto e concedersi un gin tonic resta il tramonto. Sofisticato e disinibito.

Via Marco Polo, 18

Tel. +39 02 8422011

www.radiorooftop.com/milan

Globetrotter

Iter (11)

Ci si accomoda in poltrona attorno a uno dei banconi più confortevoli di Milano per degustare un cappuccino a colazione, un cocktail all'aperitivo o un piatto caldo a cena. C'è lo zampino di

Flavio Angiolillo (Mag Café, 1930 Speakeasy, Backdoor 43 e Barba) dietro questo cocktail bar fusion per viaggiatori incalliti, dove la carta varia ogni sei mesi. La prima tappa è un omaggio al Belpaese e alle sue regioni (da provare il cocktail Puglia, con bitter Violento a base di agrumi pugliesi, un pizzico di rum haitiano e pomodoro essiccato), ma l'iter ha previsto di studiare la cultura enogastronomica di un Paese diverso due volte all'anno e rivisitarla in chiave italiana. *Who's next?*
Via Mario Fusetti, 1
Tel. +39 02 35999589
www.facebook.com/IterFromItalyToTheWorld

Bucolico

Riad Food Garden

Come in un riad marocchino, o in un concept store scandinavo dalle mille funzioni, al Riad Food Garden si viene per degustare un piatto di cuscus in pausa pranzo con i colleghi, acquistare una pianta mediterranea da regalare a un familiare o sorseggiare un calice di vino con un amico a fine giornata. Tra brocche, fiori e lanterne (tutto può essere acquistato) in questa oasi urbana anche gli animali sono i benvenuti.
Viale Piave, 17
Tel. +39 02 76340504
www.riadfoodgarden.com

Italo-giapponese

Sakeya

Luci soffuse, specchi appesi alle pareti con mattoni a vista, poltroncine invitanti... La casa del saké in versione milanese si trova in Sant'Agostino. Lorenzo e la sua compagna Maiko propongono una selezione di più di 150 etichette di saké, cocktail a base di raffinati liquori giapponesi aromatizzati con spezie italiane e qualche birra artigianale nipponica. All'aperitivo i drink sono serviti con *edamame*, tartare al salmone e spiedini di pollo che apriranno lo stomaco

e faranno venire voglia di sperimentare la cucina dello chef Masaki Inoguchi, nella stanza sul retro. Da provare.

Via Cesare da Sesto, 1

Tel. +39 02 94387836

www.sakeya.it

Underground

Six (12)

A due passi dalla Darsena, un cortile verde della vecchia Milano racchiude una galleria di design, un *flower shop* tropicale e un ristorante genuino. Aperto lo scorso settembre, Six è una fonte d'ispirazione eclettica che racchiude un mix di culture diverse: dai vasi vietnamiti ai pezzi di arredamento scandinavi, fino alle iconiche poltroncine Giò Ponti. Il tocco floreale è merito della paesaggista Irene Cozzanti, mentre il bistrot, in un antico salottino illuminato con lanterne di Isamu Noguchi, è stato allestito dal musicista Sergio Carnevale. Inatteso e fuori dall'ordinario.

Via Scaldasole, 7

Tel. +39 02 45489540

www.six-gallery.com

Imprescindibile

Rita & Cocktails

È una garanzia, nonché uno dei primi cocktail bar *cool* di Milano, aperto nel 2002 in Ripa di Porta Ticinese. Nell'estate del 2016 il locale si è dato un nuovo look, con un imponente bancone in legno semicircolare, una libreria ricolma di bottiglie pregiate e divanetti in pelle rossa, come se fossimo su uno yacht. L'atmosfera però non cambia e resta accogliente. Ci si viene per i famosi cocktail di Edoardo e Fabio, che per inventarli hanno girato mezzo mondo. Il preferito di *The Good Life*? Il Gin Zen, un blend fresco a base di gin, zenzero, lime e soda. E se avete fame, in cucina c'è Gianluca con la sua golosa selezione di hamburger.

Via Angelo Fumagalli, 1

Tel. +39 02 8372865

www.facebook.com/RitaCocktails