

## TAMTAM AWARDS DEL MESE

Il meglio della notte milanese tra serate, cucina e personaggi, scelto dalle inviate Tam Tam



**L'EVENTO: SFILATA BENHEART**  
Alle Officine del Volo, durante la Design Week, è andata in scena la sfilata di Benheart, dedicata a capi, accessori e scarpe realizzati in pelle da artigiani fiorentini. In foto Ben, head designer del brand, e l'ospite speciale Katherine Kelly Lang (Brooke nella soap Beautiful).



**IL PERSONAGGIO: DINO MENEGHIN**  
Dino Meneghin, grande ex della nazionale di basket con cui conquistò l'argento alle olimpiadi nel 1980, insieme a Miki Berkowich, riconosciuto all'unanimità come il miglior cestista israeliano di sempre, ospite lunedì sera da Denzel (in foto uno dei soci Afshin Kaboli).



**LA RASSEGNA: FESTIVAL DEL PICCANTE**  
Evento del mese è il Festival del Piccante, che accompagnerà il ristorante indiano Dawat per tutto maggio e che sfiderà i più coraggiosi a mangiare un intero antipasto a base di pakora, con peperoncini Habanero fritti in pastella di ceci e un trito di Scorpione del Trinidad.



**IL CLUB: RITUAL DI BAJA SARDINIA**  
Lo scorso sabato, 28 aprile, ha riaperto dando ufficialmente inizio alla stagione estiva 2018. Il Ritual di Baja Sardinia è stato premiato come miglior club per la scenografica ambientazione, grazie alla struttura che si sposa in modo naturale con il paesaggio circostante.

## DRINK SU MISURA

### Michele Piagno e il cocktail Coffee Beat per il dj e producer Silvano Del Gado

Due mondi che si abbracciano: la cocktailerie e la discoteca. È quello che è successo domenica scorsa, 29 aprile, al Portizza, storico locale di Trieste sito in piazza della Borsa, dove è stato presentato il Silvano Del Gado in concert. Percussionista e batterista specializzato in sonorità afro-cubane e conosciuto per brani come Flow, From Jamaica to Brasil e Mongol, ha realizzato l'evento insieme a Michele Piagno, barman friulano esperto nell'arte della mixology. Il cocktail che li ha uniti e ha sancito la loro collaborazione è una rivisitazione dell'Americano creata proprio da Piagno. Si chiama Coffee Beat e



Michele Piagno, a destra, insieme al dj e producer Silvano Del Gado

viene preparata con Campari al caffè, vermouth rosso e sciroppo alla lavanda. «Pensata per chi osa ribaltare le consuetudini», commenta Piagno.

www.michelepiagno.com

## Il grande party di stasera



Da sinistra i soci Domenico Iannone, Dante Pogliani e Andrea Granata

**inaugura il Bobino Playa**

Dopo ben due mesi di preparativi inaugura oggi l'estivo del Bobino Club, che si allarga e raddoppia i suoi spazi. Il giardino esterno del locale di Andrea Granata accenderà i riflettori con un party no stop di otto ore, dalle 19 alle 3, che in caso di maltempo si terrà al coperto. Ospiti in consolle saranno i Datura, icone della eurodance con oltre venticinque anni di carriera alle spalle che detteranno il ritmo della festa con le hit degli anni '90. L'aperitivo sarà incentrato sulle bollicine venete di Bottega, provenienti dalla zona del Prosecco, sia in versione classica che rosè e bio. Sarà questo il primo appuntamento stagionale con la rassegna VersaMi, che da oggi ai prossimi mesi, ogni giovedì, proporrà i vini delle migliori cantine del panorama nazionale con la formula pop (due calici a 10€). «Il nostro desiderio - racconta il titolare - è quello

di riportare sui Navigli il tipico clima di festa dei locali marittimi: musica, party a tema, eventi enogastronomici e presentazioni. Il tutto, ça va sans dire, a cielo aperto». Il giardino va così ad affiancarsi al dancefloor interno su due piani, sempre aperto anche in questi mesi, e consta di un ampio spazio dove spiccano i due grandi banconi bar, la ricca vegetazione e gli arredi di design. «Ogni giovedì - continua Granata - si ballerà sempre con la musica dei Datura, mentre il venerdì sarà il turno, dall'11 maggio, dei party a tema anni '80 di Club Haus. Per il sabato, con M(i)usic Bobino Saturday Night 4.0, abbiamo allestito effetti speciali, robot e giochi di luce, per una serata dal forte impatto scenografico». Il format, dal giovedì al sabato, rimane lo stesso: ingresso libero, aperitivo dalle 19 e dj-set dalle 22. Alzaia Naviglio Grande, 116. Tel.02.36559070.

**L'ESTIVO**  
Il giardino del noto locale sui Navigli si trasforma in spiaggia con eventi fino a settembre

## Tamtam notturno ► Novità ed appuntamenti

### Melià Campione: sette giorni di eventi

Ha preso il via ieri pomeriggio al Casinò di Campione, con il day 1A, la seconda edizione dell'Italian Poker Open by Pokerstars. Dopo il torneo di gennaio, vinto dal francese Gilles Silbernagel davanti al pro italiano Andrea Benelli, le attese sono alte, con la partecipazione prevista di oltre duemila giocatori da tutta Europa e il tavolo finale che si disputerà lunedì 7 maggio, a partire dalle ore 13. La cornice naturale, dall'indubbio fascino, è quella del lago di Ceresio, sul quale si affacciano, con vista panoramica, sia il casinò che l'hotel ufficiale della kermesse, il cinque stelle Melià Campione che sarà primattore durante i prossimi



giorni con diverse iniziative, sia dal punto di vista turistico che da quello gastronomico. All'interno del ristorante La Dolce Vita, per esempio, andranno in scena serate dedicate alle eccellenze culinarie capresi e napoletane, riviste in chiave contemporanea. Durante il giorno, invece, verranno organizzati dei

tour dedicati alle limitrofe aziende vinicole, al museo del cioccolato con fabbrica annessa e crociere sul lago, con il culmine che si vivrà domenica 6 maggio, in occasione della festa della navigazione svizzera. MELIÀ CAMPIONE - Via Matteo da Campione, 2 (Campione d'Italia). Tel.+410916495060.

## Redondo Iglesias e il Patanegra

La Spagna di Redondo Iglesias scende in campo anche a Milano con il flagship store di via Casale, dopo la prima apertura italiana a Verona, nel 2015. Il marchio, nato negli anni Venti, è un'azienda leader a livello globale nell'allevamento e nella produzione di jamón iberico, e ha raggiunto i mercati di Europa, Messico, USA, Canada, Australia e Giappone. La location è suddivisa tra un'area ristorante con dehor esterno e tavoli nella sala interna e un food corner dedicato alla vendita al dettaglio. L'insegna ripercorre poi i tratti delle caratteristiche bodegas spagnole, con un'esposizione di prosciutti che concede il giusto spazio al fiore all'occhiello



del locale. Si tratta del Patanegra, ottenuto da suini dal manto nero (da cui il nome) allevati in Extremadura e nutriti con ghiande di quercia. È presente nelle tre varietà di razza più pregiate (100%, 75% e 50% iberica), in base a una catalogazione che tiene conto del tipo di alimentazione

e della durata della stagionatura. Aperto con orario continuato, offre il contesto giusto per vivere la dimensione della convivialità, magari degustando un piatto di tapas insieme a un Ribera del Duero. Prezzo medio: 25€. Tapas: da 5€. Via Casale, 5. Tel.02.89415359.

## Lomi e la tradizione mediterranea

Bianchi tavolini all'aperto, sulla strada che costeggia il Naviglio Grande e che è in grado di offrire scorci da cartolina. È in una zona animata che il ristorante Lomi accoglie una clientela in cerca di quella freschezza che la stagione chiamerà a gran voce. Freschezza che viene evocata già dagli ambienti, bianchi e azzurri, arredati con un gusto marinaro e che regalano la sensazione di trovarsi in una locanda sulla spiaggia. La cucina è tradizionale e mediterranea, con un diretto richiamo alla Sicilia, soprattutto nella scelta degli ingredienti. «Il limone femmineo di Siracusa, il capperi di Salina e l'origano dei Nebrodi sono alcune delle materie



che uso nei miei piatti - racconta lo chef Bleri Dervishi, vincitore di Masterchef Albania nel 2015 e al timone del locale insieme al titolare Andrea Lo Manto - La mia è una costante ricerca di gusto, leggerezza ed equilibrio, grazie anche all'impiego di tecniche innovative come un metodo di estrazione della sapidità

che mi permette di limitare l'impiego di sale». Una posizione di rilievo è occupata poi dalla cocktailerie, con drink creativi e preparazioni homemade a base di erbe e spezie che sprigionano note aromatiche e dissetanti. Prezzo medio: 20€ vini esclusi. Alzaia Naviglio Grande, 62. Tel.02.83241149 - 347.6378983.



**CRISPI**

Via F. Bronzetti, 3 | 02.5516527  
www.crispiristorante.it