

DOVE

**VIAGGI
CULTURA
STILI DI VITA**

mensile anno 20 n°12
dicembre 2010
gennaio 2011
€ 4,20



Bella Roma
Terrazze, arte, party

Case a New York

- Trattare duro, scegliere il meglio
- Shopping: la nuova mappa

Africa da esplorare

Deserti, riserve private, emozioni

Car Rosso da inaugurare

Yacht, delfini, gran blu, deserto

Isolote perdedute

Caribbean e Manda

Isolote ritrovate

Caribbean e St. Barth

Caribbean: buon arrosto

Stile lavoro

Capi da operaio-chic





1. Arredi raffinati nei locali del milanese Les Gitanes, new entry della movida in zona Tortona, il quartiere della moda e del design.
 2. Fuori porta, a Firenze: la semplice mesquita è oggi enoteca e bistrot.
 3. Anadima, in zona Navigli, a Milano, rinnovato nei colori e nel dehors.



(executive lunch, 10/14 €), la sera, dopo l'aperitivo, si trasforma in ristorante d'atmosfera romantica, sempre a base dell'immacabile materia prima argentina.

Fra le tante novità dell'autunno-inverno, il lunedì sera, l'iniziativa *Mucha carne!* propone l'offerta "all you can eat": carne argentina a volontà con contorno, vino e sangria (40 €). Ogni mercoledì, inoltre, consumando un bicchiere di rosso del Paese sudamericano, si riceve in omaggio una bottiglia dello stesso vino. Ma la novità più interessante è la possibilità di portarsi a casa i buoni sapori argentini, grazie al pratico servizio di takeaway; per i più pigri, c'è anche la consegna a domicilio, a tutte le ore, con un dolce argentino offerto dalla casa.

■ Corso di Porta Vigentina 33, tel. 02.58.43.12.17, www.donjuanito.it. Orari: 12-15, 19-23.30, sab. e dom. 19-23.30 (mai chiuso). Prezzi: calice di vino da 5 €; snack da 7 €; cena da 35 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.

Anadima

MILANO

Nato cinque anni fa, si rinnova nei colori e nell'aspetto pur restando sempre un luogo dedicato al relax. Lo scopo di Raffaella Campo e di suo marito Stefano Todeschini è infatti sorprendere gli ospiti con attenzioni sconosciute altrove. Ora si punta sul bianco, sul legno e sul nuovo dehors aperto tutto l'anno, che talvolta si trasforma in un giardino zen. Dalle 12 alle 15 e dalle 19.30 alle 24.30 si mangiano piatti della tradizione italiana, come l'impepata di cozze, oppure primi un po' creativi, come la pasta al ragù d'anatra con shot di mirtilli servito a parte. Nel resto della giornata

spazio alle degustazioni. Sono molto apprezzati i taglieri di formaggi francesi e quelli delle isole italiane, sempre accompagnati da confetture senapate. La domenica il brunch è vicino alla tradizione americana, con pancake, brownie, bagel e muffin, mentre nella cantina si preferiscono, ai marchi più conosciuti, i piccoli produttori di nicchia: si contano quasi 200 etichette tra vini, spumanti e champagne.

■ Via Pavia 10, tel. 02.83.21.981, www.anadima.com. Orari: 12-2, lun. 12-15 (mai chiuso). Prezzi: aperitivo e calici da 5 €, piatti espressi 4-6 €, degustazioni 7-12 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.

Bibe et Impera

PESARO

Già dal nome si capisce che qui tutto parte dal bere. Ci sono oltre 150 etichette di vino e le birre provengono solo da microbirrifici tedeschi. Mattia Primavera, il titolare, è anche barman e propone distillati di nicchia, difficili da trovare altrove. Insieme all'architetto Giovanni Tommaso Garattoni ha creato un locale a gestione familiare (la madre Silvia lavora in sala) in cui si sente aria di mare, anche d'inverno: è infatti a pochi passi dalla spiaggia. Recentemente presta maggiore attenzione alla cucina e al servizio. Si punta sulla monoporzione e su prezzi accessibili. Le tapas madrilenne, sempre servite al tavolo, sono preparate esclusivamente con ingredienti a chilometro zero. Il carpaccio di chianina viene dal Monte Carpegna, il pesce è fresco e pescato in Adriatico, per le zuppe si usano le verdure dell'orto. Tutti i venerdì e sabato ci si rilassa con dj-set di sofisticata pop music, mentre ogni mese viene

organizzata una mostra d'arte.
 ■ Viale Trieste 5, cell. 328.30.68.351. Orari: 18-2 (mai chiuso in estate; in inverno chiuso lun.). Prezzi: tapas 2-7 €, calici da 5 €, cena 15-20 €. C/credito: tutte.


Fuori porta

FIRENZE

Per chi si intende di vino l'indirizzo è una garanzia, che ha contribuito a rivalutare il bel quartiere di San Niccolò, vicino all'Arno e al centro, ma ai margini dei soliti giri. Fuori porta, appunto. E oggi è uno dei rari locali della città in cui fiorentini e turisti si incontrano. L'idea di base è quella della vecchia mesquita, uno spazio in cui bere vino e mangiare qualcosa a ogni ora. Si sceglie tra 35 vini al bicchiere, non solo toscani (il 40% è di altre regioni e non mancano etichette francesi e spagnole), la cui lista viene aggiornata ben due volte alla settimana. Per il cibo, l'idea di Andrea Conti è stata quella di puntare su crostoni d'ogni tipo utilizzando grandi fette di pane casalingo, ma si possono anche scegliere taglieri di formaggi artigianali (unici quelli sardi), salumi oppure piatti caldi di carne o di pesce. Molti restano in piedi e d'estate il dehors è sempre fresco, ma col freddo ci si siede nella sala superiore, vicino al bancone, oppure si scende in cantina per trovare una bottiglia particolare.

■ Via Monte alle Croci 10, tel. 055.23.42.483, www.fuoriporta.it. Orari: 12.30-0.30 (mai chiuso). Prezzi: calici 3-15 €, crostoni 6-7 €, cena 20 € circa. C/credito: Ae, Mc, Visa.

Ha collaborato Lorenzo Tiezzi

 Cantina con cucina: i bistrot su <http://viaggi.corriere.it>