neshot, società di consulenza immobiliare specializzata in servizi strategici e operativi tailor made, ha messo a punto, tra corso Magenta e via San Vittore, un'importante operazione di risanamento conservativo dello storico edificio in stile liberty risalente alla fine dell'Ottocento, che fa parte delle 'Case Candiani,' complesso industriale dove dimoravano le maestranze della fabbrica di terrecotte Carlo Candiani e C. Design e prestigio



C'è Viavài nel Quadrilatero

Una mostra collettiva di arte moderna e contemporanea dal nome evocativo. Si chiama 'Viavài' l'iniziativa dell'imprenditore Lorenzo Lombardi e della fotografa Valentina Angeloni, per riempire il vuoto dei locali e delle boutique di via della Spiga, sfitti a causa della pandemia, e lanciare così un messaggio positivo di fermento artistico e culturale. Un progetto di rinascita di una delle più suggestive vie dello shopping d'élite, la mostra diffusa si snoda tra quattro vetrine del Quadrilatero, trasformate per l'occasione in esclusivi spazi espositivi, con un'installazione site specific di Nathalie Du Pasquier in collaborazione con Mutina, le sculture in rame del duo italo-nipponico Gianluca Malgeri e Arina Endo in collaborazione con la galleria romana Magazzino, alcuni pezzi della recente mostra Jugalbandi di Lorenzo Vitturi per T293 realizzati dalla Jaipur Rugs Foundation, e una selezione di opere di Regine Schumann per Dep Art Gallery.

FOOD

Slow-delivery con sentimento

'Ciao Sergio' è un network che fa incontrare ristoratori e buongustai, aggrega e porta nelle case i piatti dei migliori ristoranti milanesi, quelli che gravitano fuori dalle rotte dei più popolari servizi di consegna. Ordinazioni da fare con un po' più di anticipo, il giorno prima, per garantirsi preparazioni a regola d'arte, menù speciali ideati ad hoc per essere consumati a domicilio, e un servizio di asporto davvero esclusivo. Tra le eccellenze, le creazioni veg dello stellato Joia firmate Leemann, le proposte culinarie greche di Vasiliki Kouzina e le 'schiscette' in versione giapponese dalle cucine della Bentoteca di Yoji Tokuyoshi. Sergio supporta inoltre un sistema sostenibile e rispettoso dell'intera filiera, dalla raccolta delle materie prime alla stagionalità, dal rispetto delle cucine alla lotta al caporalato. Ciaosergio.com





RISTORANTI

Servizio e cucina in odor di santità

Nel cuore di Brera, Santa Virginia non fa rimpiangere lo storico Timé, di cui ha preso il posto nella suggestiva location di via San Marco 5. Cucina

suggestra rication a via sami sitalianissima, innovativa quanto basta, nata dall'incontro tra Francesco Sciacca e la sorella Virginia (origini milanesi, siciliane e pugliesi) e lo chef Diego Pecchia, chef classe 1982, approdato al Santa Virginia dopo dieci anni alla Cantina di Manuela e al Principe di Savoia, dove si è formato accanto alla pluristellata Paola Budel. In carta carne e pesce a volontà,



un occhio di riguardo alle proposte vegetariane, il locale, inaugurato a gennaio 2017, è già punto di riferimento per i buongustai habituès del quartiere, giornalisti, manager, creativi della moda e del design. A pranzo, in attesa del sospirato via libera anche la sera, servizio e cortesia a 5 stelle.

APRILE, 2021