

LE BREVI



via Ascanio Sforza, 87 - Milano

Una Cantina Urbana apre sui Navigli di Milano

Aprire a Milano la prima cantina urbana d'Italia, stabilimento tech e di design, per sapori genuini e senza fronzoli modaioli. Un posto dove l'uva arriva in diretta dalla vendemmia in camion frigo, viene pigiata e avviata ai processi di lavorazione che ne fanno vino, esattamente come accade nelle Langhe o in Franciacorta, solo che qui siamo in pieno centro a Milano, lungo il Naviglio pavese. L'uva è selezionata da piccoli vigneti di agricoltura sostenibile, da contadini di fiducia: "che siano uve lombarde o siciliane, devono essere pregiate e dalla personalità forte". A vinificazione completata il vino è venduto fresco, sfuso o in bottiglia, oppure affinato in vasi vinari in acciaio, botti o terracotta. Il principio è no sofisticazioni, né in vigna né in cantina, e livelli bassissimi di solfiti. I primi vini che usciranno saranno quelli della vendemmia 2018, nel frattempo vini selezionati con la filosofia di Cantina Urbana da Michele Rimpici, ideatore del progetto. Alla Cantina, si offrono degustazioni in abbinamento a prodotti speciali dal territorio come i formaggi de Il Boscasso di Ruino e pani della Cascina Sant'Alberto. Ma Cantina Urbana offre anche consegna a casa e la possibilità di organizzare cene ed eventi negli spazi del vino, mentre l'idea più originale è la possibilità di farsi il vino personalizzato, con l'aiuto di un enologo esperto.

LA FOTO IMPOSSIBILE

a cura di Rossella Fantina

ELUSIVE, LEGGERE, EVANESCENTI

Intrattenitrici di ricchi e potenti uomini d'affari, un tempo come oggi

Lo storico mercato ittico di Tokyo va in pensione. Ecco com'è il nuovo tempio del pesce giapponese

83 anni fa il mercato ittico all'ingrosso di Tokyo apriva i battenti:

