

Lifestyle

Workshop
Il parmigiano
e i suoi segreti
da degustare

Il Parmigiano Reggiano piace a tutti ma se volete imparare a degustarlo con metodo e consapevolezza c'è un corso dedicato. Il corso certificato Assaggiatori Parmigiano Reggiano proposto da Eatly Milano Smeraldo (Piazza XXV Aprile 10, tel. 800.97.58.80, martedì 24 febbraio, 3, 10, 17 e 24 marzo, ore 19-21, prezzo 250 euro) vi guida in cinque lezioni serali dedicate alla DOP. Affronterete la filiera produttiva, i principi

dell'analisi sensoriale e le tecniche di degustazione tra spiegazioni teoriche e assaggi guidati. Imparerete a riconoscere stagionature, struttura, aromi e profilo gustativo e a costruire un lessico preciso per valutare il prodotto. Il percorso si chiude con una visita in caseificio, per collegare l'esperienza dell'assaggio alle fasi concrete della produzione. Il metodo è riconosciuto dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. (r.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tendenze

di Rosarita Crisafi

Negli ultimi tempi il Giappone, con il suo fascino, è tornato prepotente nell'immaginario di chi a Milano cerca nuove pratiche culturali da portare nella vita quotidiana. Complice un'estate passata da molti tra Tokyo, Kyoto e Osaka, ma anche una curiosità diffusa verso rituali, gesti lenti e discipline manuali che sembrano offrire una pausa ragionata dal rumore di fondo. Se avete il desiderio di approfondire la conoscenza di arti tradizionali giapponesi che utilizzano carta, inchiostro, legno, fiori, oppure volete avvicinarvi alla cultura del cibo di quel paese, ci sono diversi corsi in cui potete ritagliarvi uno spazio personale e dedicare del tempo all'apprendimento, alla precisione del gesto, alla concentrazione.

Un punto di riferimento storico è la Galleria Nobili con l'Atelier-Spazio Kintsu dove tiene i corsi (via Privata



Passione Giappone

Bastia 9, info@paraventi-giapponesi.it), attiva da oltre quarant'anni nella promozione dell'arte giapponese antica, con una particolare attenzione alla pittura su paravento. Accanto all'attività espositiva e alle collaborazioni con artisti contemporanei giapponesi e italiani, la galleria propone corsi e laboratori dedicati ad aspetti specifici della cultura artistica tradizionale. Sabato 31 gennaio parte «Mokuhanga Lab» corso base di xilografia giapponese a cura di Asako Hishiki: una giornata intera per avvicinarsi alla stampa su legno secondo il metodo tradizionale, tra incisione, inchiostro e stampa manuale. A febbraio, la domenica, spazio anche alla pittura a inchiostro Sumie, con il ciclo «Le gradazioni dell'inchiostro-Al fiorir di peonia» condotto da Shozo Koike, e al disegno con luce e ombra nel

Adorate l'Oriente e la sua cultura?

Ecco i corsi dove imparare l'arte
antica di trasformare fiori,
carta e riso in piccole meraviglie

ciclo «Atelier de Dessin» di Kanako Takahashi, pensato come percorso di osservazione e pratica.

La carta è invece il centro assoluto dell'attività di Origami-Do (via Privata Sartirana 6, tel. 333.38.36.620), fondato e diretto da Luisa Canovi, professionista di riferimento in Italia per le arti cartarie. Lo studio è insieme luogo di progettazione, formazione e sperimentazione, con corsi che vanno dagli origami al suminagashi (inchiostro fluttuante), al libro d'artista. Or-

ganizza corsi annuali di origami che si possono frequentare anche a moduli mensili, con lezioni il sabato. Qui si impara la disciplina come pratica artistica vera e propria, lontana dall'idea decorativa dell'origami come semplice passatempo.

Altro riferimento in città è il Centro di Cultura Giapponese (via Sandro Sordani 2, tel. 338.16.42.282), impegnato nella diffusione della lingua e di arti tradizionali giapponesi tra cui l'ikebana. È possibile frequentare il corso

annuale oppure anche moduli trimestrali, le iscrizioni attive in questo periodo riguardano il trimestre da marzo in poi.

Dal 2001 opera a Milano anche Tozai (via Averardo Buschi 24, tel. 375.61.91.324), centro dedicato alla diffusione della cultura giapponese in senso ampio: lingua, manga, arti visive, ma anche cucina. Tra le proposte più richieste i corsi di sushi a domicilio, pensati per piccoli gruppi e condotti da uno chef giapponese, con una formula che porta materiali e strumenti direttamente in casa. Un modo pratico per conoscere e imparare le basi per preparare il piatto più diffuso al mondo della cucina giapponese lavorando di persona su riso, tagli e sequenze operative, e anche l'occasione per trascorrere una serata diversa tra amici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Precisione
Nell'Atelier-Spazio Kintsu della Galleria Nobili organizzano corsi legati alla cultura e alle tradizioni giapponesi

Da scoprire

Qui l'usato ha tutto un altro stile

È un negozietto di abbigliamento usato e vintage. Si chiama Bazar Vintage, un vero scrigno dei tesori dall'abito da sera alla borsetta casual. Spesso si trovano capi nuovi di brand importanti: ci abbiamo scovato un paio di jeans Armani (30 euro), una giacca di velluto nera nuova a 5 euro e un cappottino giallo anni 70 a 20 euro. Non si trovano mai le stesse cose, visto che i capi e gli accessori arrivano da privati che voglio disfarsi di un acquisto sbagliato o, un regalo non gradito. In questo negozio la calma è sovrana: entri, guardi, provi, non c'è fretta, la proprietaria lascia tutto il tempo che si desidera e dà buoni consigli, ha un occhio clinico per taglia e stile e di solito accontenta tutti.

■ Bazar Vintage
Via Cenisio 57

L.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Shopping



Eleganza da star a 360 gradi

Eccellenza artigianale e visione creativa queste le caratteristiche della maison Roberto Cavalli, da sempre passione di celebrities italiane e internazionali. Il marchio ha aperto una nuova boutique nel cuore del quadrilatero della moda, dove raccoglie le sue eccellenze integrando moda e interior design in un'unica esperienza. Elemento centrale della boutique è la parete semicircolare rivestita in carta da parati che organizza il percorso e introduce le diverse aree: collezioni ready-to-wear donna e uomo, fragranze, eyewear e articoli della linea casa. Un secondo livello, dedicato ad accessori e calzature, si sviluppa attorno a una zona relax, e c'è anche una dressing room super riservata.

■ Roberto Cavalli Via Santo Spirito 24. Tel. 02.26.22.70.51

Nicoletta Pretto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il diario della milanese

Il nuovo bon ton tra «svapo» e notifiche

Ogni anno nuovo si apre con buonissime intenzioni e a vedere dai libricini che mi girano tra le mani scommetterei sul fatto che questo 2026 proveremo ad essere più educati. O comunque a fare più ricorso alle buone maniere. Non è un caso, quindi, che la Rizzoli abbia deciso di rieditare «Il saper vivere di Donna Letizia». A chi si chiede se di questi tempi ci sia ancora bisogno delle perle di Colette Rosselli, rispondo: sì, più che mai. Ci vorrebbe un Q.B. di saper vivere per le uscite serali: «Due, tre volte alla settimana, con la buona abitudine di ritirarsi alle 23.15. Credo che ognuno dia il meglio di sé fino alle

22.30, poi la conversazione si ripete», diceva Donna Letizia. Facciamone tesoro per le imminenti week piene di appuntamenti. E chissà cosa diranno le forzate della sigaretta elettronica scoprendo che «una vera signora non fuma per strada, né mentre balla, né quando è in un negozio: non parla con la sigaretta penzoloni tra le labbra». Piccole perle di comportamento, che mi diverte sempre scoprire e condividere con gli amici. A Natale ho regalato con piacere il volumetto di Paola Trifiro Siniramed, «L'Ospite Felice», in cui, punto per punto, ha affrontato le questioni più comuni. I regali ad esempio:

nessun dono deve viaggiare mai senza biglietto: «Prima si sceglie il cartoncino e poi il regalo». O quel vizio di accompagnare pranzi e cene con la musica di sottofondo: «A tavola va bandita, uccide la conversazione». Il bon ton è sempre andato di moda, ma ora si è aggiornato seguendo i ritmi della contemporaneità: Elena Tarantola nel suo «L'eleganza non è un mito» ci spiega che a un appuntamento bisogna disattivare le notifiche ed è meglio essere parsimoniosi nell'uso di messaggi vocali, soprattutto con persone conosciute da poco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A cura di
Michela
Proietti