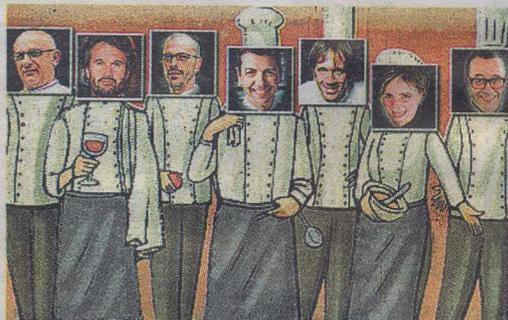


La soluzione di «Indovina lo chef»

emporanea

e di champagne molto in mondo di etichette di sorprendente bontà e amateur di vini. Federico 20 in tutta Italia per lo store 77, Bottiglie 40 euro, le migliori annate compresi consigli di storia delle annate, dei fino al 31 dicembre.

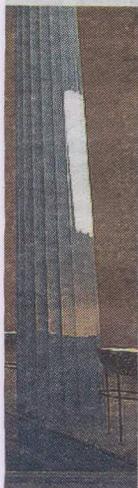


Da sinistra: **1** Claudio Sadler: ultimo libro, «Manuale dello chef» **2** Carlo Cracco: ostriche al rognone, uno dei suoi piatti più inventivi **3** Andrea Provenzano, del Liberty **4** Andrea Berton: è altissimo, ha aperto il suo ristorante nella Diamond Tower **5** Davide Oldani: suo il piatto pop per eccellenza, cipolla caramellata **6** Viviana Varese: con Sandra Ciciriello aprirà Alice da Eataly **7** Giancarlo Morelli: al Pomiroeu di Seregno c'è chi pasteggia a gin tonic.

re in celebri ambienti antichi

rtentione

tettura greca e romana



zo Te



guardo diverso sul grande compositore

idri e costumi

Scaffale Milano

di Antonio Bozzo

abozzo@corriere.it



Punti di vista insoliti



MEMORIE DI UNA BASSOTTA DI BUONA FAMIGLIA

di V. Ghezzi, disegni F. Berner Ghezzi Nuages; 12 euro

È il titolo più sfogliato degli ultimi mesi sul leggio del bar Tedone, a Brera, dove il patron Pasquale mette in mostra i libri che gli piacciono. Questo è dettato da una bassotta-chic, Liù, a Vittorio Ghezzi. Spassoso e utile vedere il mondo ad altezza canina. Liù, disegnata da Federica Berner Ghezzi, è simpatica ma decisa, con vezzi d'alta classe, come si conviene a un'aristocratica. Da leggere e regalare.

Case da descrizione



HOEPLI

UN SECOLO DI ARCHITETTURA MILANESE

Il volume è grande e grosso, ricco. Non si può mettere in tasca e portarlo con sé a spasso, guardando la Milano dell'ultimo secolo, bella e meno bella, per poi vedere cosa dicono le pagine di palazzi e supermercati, piazze e torri. Non è un libro tascabile, ma è buona idea comprarlo o regalarlo: chi ama la nostra città, qui scoprirà molte cose inedite. Le case sono descritte