Nightlife a cura di AMTAM Milano





Appuntamenti

Venerdì al Goganga: la storia del rock dai Settanta ad oggi

Musicista, speaker radiofonico, conduttore e deejay: da oltre quindici anni Andrea Toselli (in arte Andrea Rock) è uno dei volti noti

della scena musicale milanese, e non solo. Amante e grande conoscitore del punk, del rock e degli Stati Uniti, venerdì 26 gennaio sarà ospite in consolle al Goganga, locale di via Cadolini dall'atmosfera artistica e creativa che ricorda i più celebri club underground di metropoli come Londra e Berlino. In quest'occasione proporrà un set dedicato al rock

a trecentosessanta gradi, dagli anni Settanta ad oggi, passando per le contaminazioni del punk e i più moderni remix. In apertura si esibirà Christian Vlad, producer e conduttore radiofonico, con sonorità house music e nu disco. Ingresso libero. Ampio parcheggio (gratuito) a disposizione. Via Cadolini, 39 (zona piazzale Lodi). Tel. 347. 6405217.

Thirsty, la nuova App che porta il vino (ma non solo) a domicilio

Consegna in tutta la città, in trenta minuti e alla giusta temperatura

no dei settori in maggiore espansione del momento è il delivery. Una vita sempre più frenetica, il poco tempo a disposizione, o semplicemente il gusto della comodità: con un clic sul cellulare si può organizzare una cena a casa come se si fosse al ristorante. Manca però un particolare importante: il vino. L'idea di Thirsty parte proprio da queste prerogative. «La nostra start up raccontano i soci - è frutto di una grande amicizia. Siamo un team giovane, under 30, appassionati di vini e desiderosi di metterci in gioco e fare qualcosa d'importante. Il nostro motto è "Refill Your Moments", e nasce dalla volontà di dare qualità al proprio tempo libero». Le basi del progetto sono infatti la qualità e la profondità della cantina, che mette a disposizione pochi prodotti commerciali e tante etichette ricercate. Grazie a questa App sarà possibile per esempio avere a domicilio e in



In foto i soci fondatori di Thirsty

meno di 30 minuti (per ora solo su Milano) uno Chateauneuf du Pape 1997 o un Puligny Montrachet 2009 alla giusta temperatura, così come i migliori Brunello o Barolo italiani. Si clicca sulla home page, si seleziona la bottiglia prescelta tra bianchi, rossi, bollicine o d'annata e si sceglie il prodotto; si paga con carta di credi-

to e in poco tempo si presenta uno degli addetti di Thirsty alla porta. Se non si vuole scaricare l'App è sufficiente accedere al sito. Il prezzo rappresenta un grande plus, trattandosi di quello del distributore e quindi inferiore all'acquisto in enoteca. Sono innumerevoli anche le occasioni di utilizzo e i vantaggi: dalla regalisti-

Parte da Milano una nuova idea di street food

Epasta, il franchising

dal gusto italiano

ca alle cene importanti o alle feste tra amici; dal risparmio di tempo a quello di denaro. In più la maggior parte dei vini offerti, selezionati da esperti sommelier, non si trovano nella grande distribuzione. Ampia è anche la scelta per chi desidera qualcosa di diverso dal vino: birra, amari, digestivi o whiskey prestigiosi. Inoltre Thirsty ha ideato i cocktail kit, comprendenti super alcolico, bibita e ghiaccio. Si può così decidere alla mezzanotte di farsi recapitare vodka e RedBull o gin e tonica per festeggiare fino alle ore piccole. www.thirstvdeliverv.com



Aperitivo

internazionale

oking e deejay

set con doppio

PEUGEOT IS

BOBINO CLUB

Alzaia Naviglio

Tel.02.36559070.

Grande, 116.

dancefloor

con showco-

Dinner show con Roberta Bagnolo (in arte Roby B) e ricette di cucina italiana rivisitate in chiave mo-

VALENTINO VINTAGE C.so Monforte, 16 Tel.02.76394369

In agenda

Bobino Club: l'aperitivo spagnolo con PappaMI

La sua nascita è datata attorno al XV secolo. Simbolo delle tradizioni contadine spagnole e poi nel tempo della cucina iberica nel mondo, la paella venerdì sarà protagonista con uno showcooking all'interno di PappaMi, rassegna che



ogni fine settimana caratterizza l'aperitivo del Bobino Club di Andrea Granata. Dopo il ricco preludio gastronomico, il dopocena sarà all'insegna della musica con un doppio dancefloor. Nella main room spazio al pop e alla dance di Davide Povia e Mirko Tola, accompagnati dai virtuosismi al sassofono di Ceo Sax; in sala GTI "80 Voglia di...", appuntamento revival dedicato alla musica degli anni Ottanta. Ingresso libero.

«In the mood for love» al Valentino Vintage

Dopo il rinnovo degli ambienti, al ristorante Valentino Vintage di San Babila continuano le novità. Anche per la stagione 2018 grandi protagoniste saranno le cene accompagnate dalle performance dei più noti artisti del panorama milanese.



I live show musicali mirano a soddisfare le richieste di ur pubblico sempre più eterogeneo ed esigente, che oltre alla buona tavola desidera intrattenimento a tutto tondo Sabato sarà il turno di Roberta Bagnolo, in arte Roby B, per la serata a tema "In the mood for love". Grazie allo speciale sottofondo musicale si potranno gustare al meglio le ricette di cucina italiana rivisitate in chiave moderna, in un locale d'ispirazione anni '20 che richiama la Belle Époque.

L'ANNIVERSARIO

Dinner & live

Rock e cucina a stelle di Sesto festeggia il primo compleanno

All'ingresso, ad accogliere gli ospiti, saranno le ripro-

duzioni a grandezza naturale di John Belushi e Dan

Aykroyd, i due protagonisti di un film indimenticabile

come "The Blues Brothers". Un biglietto da visita di gran-

de impatto, oltre che una ben precisa dichiarazione di in-

tenti. All American Diner locale di Sesto San Giovanni che

oggi celebra il suo primo anniversario, ha infatti come

punto di riferimento stilistico, musicale e gastronomico gli

Stati Uniti degli anni Sessanta. Colori sgargianti, divanetti in pelle, quadri dedicati ad attori di Hollywood, arredi e macchine d'epoca danno l'impressione di trovarsi a New York oppure su un set cinematografico, magari

quello di "Grease" o di "Happy Days", con il pavimento a scacchi bianco e nero che ricorda il locale tanto amato da Arthur "Fonzie" Fonzarelli, da Rickie Cunningham e dai loro amici. I festeggiamenti prenderanno il via al momento della cena, con le diverse specialità di carne

USA style, tra ribs, hamburger anche personalizzabili e black angus in diversi tagli e formati, affiancate a filetti e

costate di provenienza toscana e ad eccellenze internazionali come il pregiato manzo wagyulem giapponese.

La parte musicale del party è stata affidata all'esibizione

dal vivo di Filippo Cabianca e Timothy Cavicchini, in arte

"Rock'n'duo", che ripercorreranno la storia del rock attraverso un racconto fatto di aneddoti e buona musica: dalle hit di Elvis Presley fino ai successi contemporanei,

passando per le canzoni di Jimi Hendrix, Johnny Cash,

Led Zeppelin e Creedence Clearwater Revival. Inizio

concerto alle ore 21.

AMERICAN DINER Via Carducci, 221 (Sesto San Giovanni)

e strisce: stasera All American Diner





In foto il punto vendita davanti all'Università Cattolica

Contatti

ÈPASTA www.epasta.bio ta su camion, treno, cargo e posizionata in strade, piazze, centri commerciali, stazioni e punti di passaggio, per offrire il prodotto base della dieta mediterranea italiana. ÉPasta è un nuovo format di ristorazione nato in occasione di Expo 2015 e ideato per offrire un prodotto fresco cucinato e condito al momento in modalità street food, all'interno di un container marittimo riadattato. «Per ora siamo presenti a Milano con quattro punti vendita - raccontano i soci - situati in corrispondenza di altrettante università come Cattolica, Bicocca, Bocconi e Politecnico, ma il nostro proposito è quello di espandere al più presto il progetto nelle principali città italiane e straniere. Abbiamo studiato un format che si presta perfettamente alla diffusione secondo il modello | mette di offrire una porzione di del franchising, grazie a sistemi di | pasta da 170 grammi a partire da

gestione e produzione standardiz-

Una vera e propria cucina professionale che può essere trasporta-

zati che rendono lo svolgimento del processo produttivo semplice per tutti e senza, ad esempio, la necessità di un vero cuoco». Tutte le materie prime provengono da un laboratorio artigianale e sono trasportate in atmosfera modificata al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche. L'offerta gastronomica è rappresentata da otto tipologie di pasta fresca, pronte quindi in pochi minuti di cottura, e spazia fra le più classiche come gnocchetti e mezzi paccheri, le regionali come scialatielli, trofie e testaroli o le ripiene come i ravioli di magro o di manzo, a cui se ne aggiungono una stagionale e una a base di legumi per celiaci. Alla scelta della pasta si affianca poi quella fra dodici sughi della tradizione italiana, rigenerati ogni mattina grazie alla tecnica dell'immersione a caldo. Punto di forza è anche il prezzo, che persoli 5 euro.



VIA TITO SPERI 8 MILANO

INFO@RISTORANTECOST.IT WWW.RISTORANTECOST.IT







