



nuove idee di ospitalità

a cura di Marinella Rossi e Federica Sala

Da oltre 40 anni operiamo nell'ospitalità, una storia di famiglia, che vogliamo continuare. Consideriamo mari&co un luogo che esalta la bellezza dell'incontro e la ricerca intellettuale.

Giorno dopo giorno, si esprime nel cibo che proponiamo, nei produttori che accogliamo e nelle scenografie che immaginiamo.

Questo accade nel nostro luogo e in luogo d'altri.

Oggi siamo chiamati a restare lontani e vicini con attenzione, a questo appello non vogliamo mancare. Il nostro luogo ci consente di poter ripensare alla distanza come opportunità e di poter restituire al vuoto un senso.

Abbiamo accolto questa sfida pensando che non dovesse essere più difficile di altre già vissute.

Attraverso una cena, un momento, un ascolto, una condivisione vogliamo restituire il nostro pensiero di vicinanza.

incucinacon

9 giugno **Ristorante Tokuyoshi**

L'identità del Ristorante Tokuyoshi è la cucina italiana di Yoji Tokuyoshi dove ingredienti italiani incontrano l'occhio e la filosofia giapponese. Lo Chef Tokuyoshi prende spunto dalla sua memoria e idee, unendole alla sua creatività sempre in evoluzione.

10 giugno **Joia**

Joia apre a Milano nel 1989, quando lo Chef Pietro Leemann, insieme a un gruppo di amici, decide di dare vita al proprio ristorante vegetariano gourmet a cui dà un nome fortemente evocativo: "Joia". Il suo intento è divulgare i principi di una cucina sana, a base vegetale e amica del pianeta e di tutti gli esseri viventi.

11 giugno **Motelombroso**

Sulla sponda del Naviglio Pavese, al civico 256, c'è una casa tutta rosa, è la casa cantoniera. Motelombroso è un luogo di accoglienza. Gli spazi che lo compongono corrispondono alle diverse anime del progetto. Il giardino con il suo bambusetto è l'anima più hippie e informale, la Greenhouse invece il cuore pulsante del ristorante.

16 giugno **Sine**

SINE, cioè SENZA come scrivevano i latini, vuole allargare i confini della cucina gourmet, della gastronomia di qualità. Linee semplici ma raffinate, toni sobri con dettagli vivaci.

17 giugno **Trattoria del nuovo macello**

Nel 1959 la famiglia Traversone prende in gestione la trattoria; il nonno aveva scelto attentamente il locale valutando l'usura della soglia dell'entrata. La passione di Giovanni rinnova in maniera costante e continuativa la tradizione.

intavolacon

Funky Table

Mescolare, trovare la perfezione in ciò che è volutamente imperfetto, enfatizzare la singolarità di ogni oggetto mettendo l'accento sullo stile e cogliendone il genius loci. Funky Table propone un nuovo linguaggio decorativo.

Laboratorio Paravicini

Il Laboratorio nasce da un'idea di Costanza Paravicini: quella di creare piatti e servizi per la tavola come quelli di una volta. Disegni contemporanei convivono con ispirazioni classiche in un gioco di rimandi e citazioni che dà vita a suggestioni poetiche.

Raw

Raw&Co è un "cabinet de curiosités", un luogo dove oggetti diversi - per epoca e provenienza - si ritrovano in un comune ambiente armonico. Nelle atmosfere dal forte fascino decorativo si svela l'immaginario culturale e stilistico dei fondatori, Paolo Badesco e Costantino Affuso, rispettivamente interior designer e architetto.

per prenotare

marinella.rossi@marienco.it

+39 334 766 7178

a partire dalle 20.00 in via Ampola 18 a Milano

costo cena e cantina 90€ a persona

in mostra
distanziamento

opere di

Francesca Ascione - Embroidery

“Vivo ora una straordinaria vecchiaia anticipata. Intanto ricamo, sì ricamo... tutto è così assurdo ora, che ricamare è la cosa meno strana. Immergo e riemerge l’ago tra ottimismo e pessimismo”.

Hillsideout - social love Thonet bench

“La materia e la storia creano la forma. Non il contrario”

Federica Gambigliani Zoccoli - Abbraccio

Architetto e mamma, lavora a Milano dal 1995. Nel 2015 partecipa alla nascita di Tibami, Tavolo Bianco e Laboratorio di architettura dove, nel corso degli ultimi anni, si focalizza sull’interior design e decoration. Cercare, creare e contaminare sono il timbro di quanto progetta.

Anna Paporozzi - Omaggio al terzo paesaggio

Compone opere vegetali suggestive, con tecniche floreali capaci di ricreare la spontaneità e i sottili equilibri che si trovano in natura.

Raffaella Valsecchi - Di stanze

Il suo studio ha sede in una cabina armadio, nella sua stessa abitazione: un microlaboratorio zeppo di materiali utili e di oggetti inutili, ai quali è legata da sincero affetto e gratitudine. Realizza i suoi lavori attraverso la ricerca metodica e istintiva di forme, di colori, di caratteri tipografici e di carta – soprattutto carta.

Lella Zambrini - Vorrei anche le rose

Dalla psicologia al progetto Sa’Rosas, Lella Zambrini pone attenzione al sentimento della femminilità con il pretesto della Rosa. Le sue sculture da indossare, dal fascino decadente e sensuale, diventano con il tempo occasioni per speciali incontri che contribuiscono al fiorire, ogni volta, di nuovi legami e progetti creativi.