

CORRIERE DELLA SERA

IO[®] DONNA

www.iodonna.it

Simulazioni spaziali
PROVE TECNICHE
DI VITA SU MARTE.
ALLE HAWAII

Alexander Skarsgård
IL MIO TARZAN
HA SPOSATO
JANE ED È UN PO'
DARK...

Conflitti generazionali
GENITORI
ZERBINO
O POLIZIOTTO:
NUOVE
STRATEGIE. DI
SOPRAVVIVENZA

Moda
OPERAZIONE
SOTTOVESTE

Lucrezia Lante della Rovere

*Interpreto Misia Sert,
la musa di Proust,
perché sono affascinata
dalle vite intense. Dedico questo
ruolo a tutte le donne
che vivono con coraggio e non si
arrendono mai. Gli uomini?*

*Vorrei incontrarne uno
che mi offra un altro sguardo:
non cerco più una guida,
ma lo stupore. E se non lo trovo
in un maschio,
che importanza ha?*



RCS



Vado, mangio e compro

di Maria Grazia Borriello

A CHI È IN VIAGGIO verso Venezia. A chi ha in programma una visita al Mart di Rovereto. A chi sta pensando a un weekend sulle Dolomiti. A tutti costoro consigliamo vivamente una deviazione. Meglio se all'ora di pranzo. Perché ad Arzignano, tra Verona e Vicenza, c'è **Damini & Affini**, macelleria + store + ristorante (1 stella Michelin) dei fratelli Gian Pietro e Giorgio Damini, che hanno trasformato la macelleria di famiglia in un gioiello dell'enogastronomia italiana.

Ambiente: in primo piano, il banco della carne (allevata da Alfredo Parmegiano a Pozzo d'Adda, poi macellata, frollata, disossata e tagliata da Gian Pietro nel laboratorio al piano inferiore) e quello di formaggi, salumi e piatti pronti (dalle polpette alla celebrata lasagna Damini). Tutt'intorno, prodotti di assoluta eccellenza (pasta, caffè, confetture, conserve, vini, liquori, dolci...). Infine, due salette-ristorante e un dehors con tavoli.

Lo chef: Giorgio Damini, una vocazione per la cucina, consolidata da esperienze a Londra, Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio e Al Perbellini di Isola Rizza.

Il menu: ispirato alla macelleria e alla bottega, vede protagonista la carne, iniziando dalla battuta al coltello al naturale. Tra i titoli, "Damburger", "Giochiamo con la carne cruda", "D-costata", ma anche costoletta alla milanese, stracotto al vino rosso, bollito misto e una proposta degustazione a mano libera: "La cucina di Giorgio in sei piatti a sorpresa" (sorprensenti).

Il plus per single: piatti pronti in monoporzione da portar via sottovuoto.

Dress code: tenuta da car traveller e borsa capiente. Inevitabile, all'uscita, saccheggiare il negozio. ●



**DAMINI
MACELLERIA
& AFFINI**
via Generale Cadorna 31,
Arzignano (Vicenza)
tel. 0444.452914,
daminieaffini.com
Aperto 8.30-23
dal martedì al sabato;
domenica 8,30-15. Menu
degustazione 65 euro,
primi piatti 10-15 euro,
secondi da 16 a 25 euro.

