

# INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS  
AND CONTEMPORARY DESIGN

N° 4 APRILE

APRIL 2017

MENSILE ITALIA / MONTHLY ITALY € 8

AT € 16,30 - BE € 15,10 - CA Sca 27 - CH Chf 18

DE € 20 - DK kr 145 - E € 15 - F € 15

MC, Côte D'Azur € 15,10 - UK £ 12,10 - IT € 15

SE kr 160 - US \$ 28

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P.D.L. 353/03

art.1, comma1, DCB Verona

GRUPPO  MONDADORI

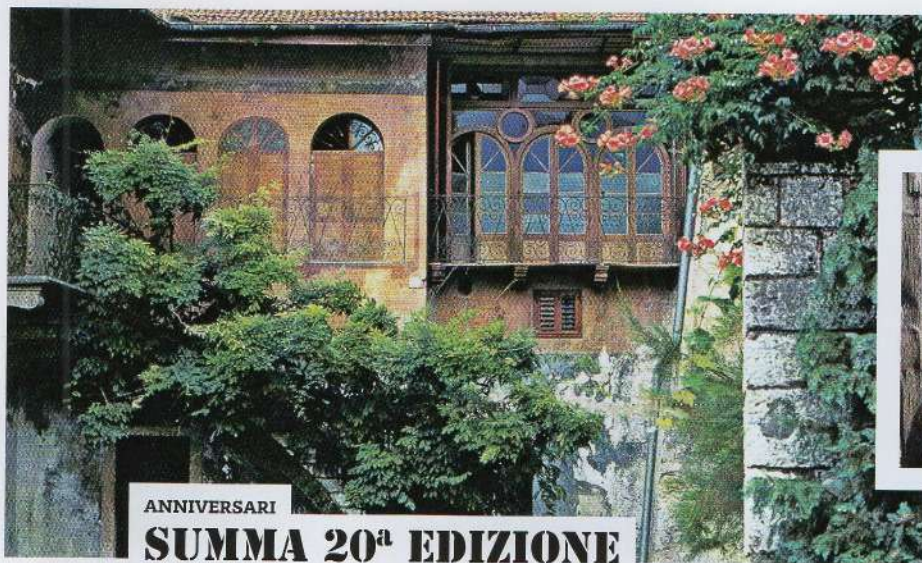
# BLAM!

oll

# MATERIAL IMMATERIAL



9 771122 365001



ANNIVERSARI

## SUMMA 20<sup>a</sup> EDIZIONE

Anche e soprattutto quest'aprile, nelle storiche tenute di Casòn Hirschprunn (foto) e Tòr Löwengang di Alois Lageder (foto), a Magrè (Bz), ci sarà *Summa*, green event che apre la *Wine Week* italiana, dove si riuniscono, da tutto il pianeta, vignaioli d'eccellenza. Per la sua ventesima edizione, l'inizio dell'annuale consesso è stato anticipato a sabato (8 aprile) con un *walking wine dinner* e, grazie a *Care's The Ethical Chef Days*, con sette *premium chef* (Giancarlo Morelli, Anatoly Kazakov, i fratelli Costardi, Norbert Niederkofler, Thorsten Probst, Yoji Tokuyoshi, Hannah & Elia), nonché una selezione di super-etichette, parecchie delle quali certificate Demeter (marchio di qualità per i prodotti derivanti da agricoltura biodinamica, così come iniziata da Rudolf Steiner nel 1924). Poi, domenica 9 aprile, oltre a Casòn Hirschprunn, verranno aperte per la prima volta le porte dei saloni storici del palazzo Tòr Löwengang, in modo che gli invitati possano assistere a visite guidate, conferenze e degustazioni, incontrando di persona 80 vignaioli di grande fama [summa-al.eu](http://summa-al.eu)

REVIVAL

## IL PRANZO DELLA DOMENICA

Anche in una città agitata com'è di questi tempi Milano, c'è un netto ritorno al tradizionale, quieto e rilassato 'pranzo della domenica'. Peck

infatti, al primo livello del suo storico negozio, propone un menu conviviale e tematico (Bollito misto, Funghi e ortaggi, di cui il piatto *zucca, amaretto e cioccolata in versata*, nella foto), che cambia ogni sei settimane, firmato dallo *chef* stellato Matteo Vigotti. Mentre invece al Park Hyatt di Milano si organizza, ogni domenica fino a maggio compreso, presso la spettacolare *Cupola* (nove metri d'altezza) *lobby lounge* (nella foto), che è anche vetrina di capolavori d'arte (dalla *Testa di medusa* di Lucio Fontana a *Untitled* di Anish Kapoor), un pranzo della domenica sovrinteso dallo *chef* stellato Andrea Aprea che cambia ogni settimana ed è culinarmente dedicato a ogni regione d'Italia. O.C. [milan.park.hyatt.com/it](http://milan.park.hyatt.com/it) [peck.it](http://peck.it)

