Quotidiano
27-09-2026
Pagina 38
Foglio 1

Libero MILANO

www.ecostampa.it

Champagne a Porta Genova



STEFANO CORRADA

Lo Champagne raccontato da chi lo produce e abbinato alla cucina di Federico Zappalà. Mercoledì 30 settembre torna al 142 Restaurant, elegante indirizzo di Porta Genova, "Coltivare il Futuro", serata ideata per far conoscere produttori e territori attraverso la carta dei vini. Sandra Ciciriello, padrona di casa e oste di grande esperienza, ospita questa volta la Maison Thiénot, realtà dello champagne che unisce savoir-faire artigianale e approccio contemporaneo. Le etichette accompagneranno i piatti di Zappalà, giovane chef con passato in cucine stellate. Un incontro come dialogo tra calice e cucina, produttore e territorio.

Mercoledì 30 settembre, ore 19:30
Corso Cristoforo Colombo 6

142 RESTAURANT
"Coltivare il Futuro" nasce dalla carta dei vini costruita dalla titolare Sandra Ciciriello e porta periodicamente al ristorante 142 i produttori che ne fanno parte. In cucina Federico Zappalà, 25 anni, firma una proposta contemporanea che mette insieme tecnica, equilibrio e contaminazioni.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726-ITOPEX

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE