

Arbiter

GIORNALE DI PIACERE E VIRTÙ MASCHILI



Just Rosa

19 sarti internazionali e un solo tema: «Aperitivo a Milano - Cocktail attire»

MILANO SU MISURA 2024 - IV TROFEO ARBITER



4 0111 >
9 772421 064008

Poste Italiane S.p.A. - Sped. in Abb. Post. - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1 DCB LO 791
Reg. Trib. Catanzaro n. 1270/2002 - R. 18/2014 - C.H. 21/04/02 - P.R. COM. 04/014



13:30

■ CULTORI DEL BUONO E DEL BELLO

ECCELLENZE A PALAZZO

Tra gli appuntamenti in programma nella due giorni sartoriale, un'oasi di comfort, con vini tagliati su misura per l'evento abbinati a peccati di gola, e un'auto ad alte prestazioni e zero emissioni in abito station



C'È UN FIL ROUGE CHE UNISCE GLI APPUNTAMENTI CON LE PRELIBATEZZE E I PECCATI DI GOLA DI MILANO SU MISURA - TROFEO ARBITER 2024, ALL'INSEGNA DI SAPIENTI E OTTIMI CALICI: la presenza costante dei vini de La Collina dei Ciliegi, pronti ad accompagnare le proposte nei piatti sia nei momenti più solenni come la cena per sarti e partner al DaV Milano del primo giorno e il gala con premiazione e celebrazione del vincitore del Trofeo Arbiter al Principe di Savoia, sia nei light lunch della due giorni della kermesse tra l'esposizione delle creazioni dei sarti, la masterclass tessuti di Loro Piana, il convegno *Una vita su misura* e la presentazione delle creazioni *Aperitivo a Milano*. Ecco dunque dal buen retiro in Valpolicella del tycoon di Generalfinance Massimo Gianolli l'ambiziosissimo bianco della Valpantena Prea 2021, il versatile Valpolicella Superiore 2019 Peratara e lo Spumante Brut Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano; a corredo, il Cabraia Rosso 2018 di Gualdo del Re e lo Chardonnay Ferrata 2022 di Maculan. Un quintetto tra rossi, bianchi e bollicine che ha duettato con le proposte a passaggio di Altra Cucina, diversificate nei due giorni ma sempre articolate su canapé salati, un primo, un secondo e canapé dolci oltre alle alternative veg. Ma c'è anche un altro fil rouge che ha accompagnato l'evento, per buona pace degli amanti e appassionati di automobili: la costruzione tardo barocca di Palazzo Clerici con i suoi saloni, sale e gallerie decorate e affrescate e i soffitti che ti portano spesso a camminare naso all'insù è stato anche il palcoscenico giusto per accogliere nel suo cortile interno la Bmw i5 M60 xDriveTouring, una giusta contrapposizione tra il classico e il moderno orientato al futuro, auto che ha catalizzato nell'estetica e nelle forme l'attenzione dei sarti e degli ospiti: tra le poche station wagon 100% elettriche attualmente disponibili sul mercato, la familiare tedesca si connota ulteriormente per essere la più potente con 601 cavalli di potenza e offrire un'accelerazione a elettroni da zero a 100 all'ora in 3,9 secondi che ti incolla allo schienale: da ancorare bene i bagagli e far allacciare correttamente le cinture ai passeggeri. A proposito di sedili: osservati al pari delle altre finiture e cuciture dell'abitacolo dagli occhi esperti dei 19 maestri dell'ago e del filo, spiccano gli interni in Alcantara e veganza, versione vegana dei materiali nell'ottica della migliore sostenibilità, che si abbinavano sapientemente e sportivamente con la tonalità scura di carrozzeria Frozen Pure Grey metallizzato.

Nella pagina a fianco, pronta per «Milano su Misura - Trofeo Arbiter 2024», e qui a destra in un momento del light lunch, la Galleria dei Quadri o Anticamera del Tiepolo, sala di Palazzo Clerici deputata ad accogliere la preziosa collezione di dipinti del marchese Anton Giorgio Clerici. Gli arredamenti contemporanei Loro Piana si abbinano perfettamente allo stile, ai decori e alle cromie delle sale del palazzo milanese edificato nel '600, per una fusion che enfatizza estetica, funzionalità e comodità. In alto, a destra, i vini e i canapé salati serviti a passaggio: per quanto riguarda le etichette, da sinistra, Valpolicella Superiore 2019 Peratara de La Collina dei Ciliegi (lacollinadeiciliegi.it), Cabraia Rosso 2018 di Gualdo del Re (gualdodelre.it), Valpantena Prea 2021 de La Collina dei Ciliegi, Chardonnay Ferrata 2022 di Maculan (maculan.net) e Spumante Brut Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano 1387 de La Collina dei Ciliegi.

