



1 LEONORA CARRINGTON RISCOPERTA DALLA BIENNALE 2022

2 GLI ZOCCOLI, OSSESSIONE DI STAGIONE

3 PERCHÉ IN ITALIA SI FANNO SEMPRE MENO FIGLI?

4 LA FRANGETTA BIRKIN È GIÀ (DI NUOVO) TREND

5 COSA ATTENDERSI CON MERCURIO RETROGRADO

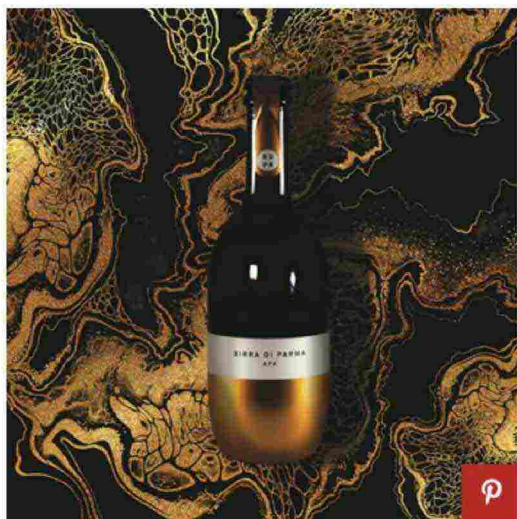
# Cominciare a viaggiare, in città o verso mete lontane, con le food news di maggio 2022

— *La parola d'ordine di questo mese è: esplorazione*

ELLE DI ANNA CARLA ZUCCA 03/05/2022



Il viaggio è il tema delle **food news di maggio 2022**. Che sia un'esplorazione della città, come ci suggerisce di fare la Milano Restaurant Week, o **l'incontro con sapori che vengono da lontano** (vedi l'Asia de *La taverna di mezzanotte*), un salto al Festival di Cannes con Campari o la riscoperta del nostro territorio nel nuovo gusto dolceamaro del radicchio Igp, questo mese ci esorta a volare leggeri verso nuove scoperte. I **ristoranti riaprono per la stagione, con le loro terrazze** affacciate sul mare di Capri, giardini densi di storia in cui fare picnic o viste mozzafiato sullo skyline milanese, aspettando gli appassionati di food per esperimenti culinari che sanno di una stagione in fiore. **C'è già chi pensa all'estate degustando un gelato** o una bevanda fresca, chi si concede una pausa ascoltando un podcast tra storia e cibo. Da Brescia a Roma, dalla pizza gourmet a quella campana, i gusti di stagione ci invogliano a scoprire, in diverse sfumature, la mappa della nostra quotidianità. Ecco le nostre food news di maggio 2022.



COURTESY PHOTO

# 34

## La Birra di Parma

Note per le bollicine in rosso del loro celebre Lambrusco, le [cantine CECI](#) 1938 presentano una nuova collezione di Birre artigianali.

Progetto esclusivo frutto della collaborazione con un noto birrifico artigianale del territorio, le Birre di Parma si vestono di oro, argento e bronzo leggermente satinati che si ispirano ai colori tipici delle birre non filtrate, leggermente opache nel colore e ricche di aromi e profumi. Gli ingredienti principali e la produzione derivano dal territorio della provincia di Parma: l'acqua e l'orzo danno origine ad un malto PILS che è la base di tutte e tre le birre, e il 100% della Birra Silver. I luppoli provengono da un'accurata selezione a livello internazionale. In ogni birra è presente un blend composto per definirne l'amaro e l'aroma. Il luppolo connota il prodotto finito anche in base al momento in cui viene aggiunto, solo in bollitura per Birra Gold e Birra Bronze, anche in dry hopping per la Birra Silver.