



Sulle sponde del Naviglio Pavese è arrivata la scuola di cucina che non è solo scuola: “Farm 65”



“Farm 65” è un luogo di cucina innovativo e fuori dagli schemi

Tante sono le peculiarità di questa scuola che sorge sulle sponde del Naviglio Pavese: non ci sarà un resident chef, ma i corsi verranno concepiti e tenuti da diversi esperti, ognuno dei quali speciale per un motivo; non ci saranno attrezzature non compatibili con una cucina casalinga, ma elettrodomestici semplici e utilizzabili da chiunque; l'ambiente sarà caldo e accogliente caratterizzato da pezzi di design che renderanno questo luogo una “destinazione” piacevole per chi volesse evadere dalla routine quotidiana e passare dei momenti in totale relax, divertendosi ai fornelli.

Il nome è composto da Farm, luogo dove si coltivano passioni e idee e 65, la temperatura perfetta per la cottura dell'uovo, morbido ma consistente, dal cuore cremoso.

Farm 65 è dunque nato dall'idea di poter creare una location permanente dove far vivere alle persone un'esperienza culinaria insolita, conviviale e soprattutto divertente.

Milano è il luogo perfetto dove far sorgere questo tipo di scuola di cucina: a pochi minuti dal centro città, per evadere dal caos cittadino e ritrovarsi in questo cascinale dove accoglienza, scoperta ed educazione intorno a tutto ciò che ruota attorno al mondo della cucina diventerà quotidianità.



«Crediamo che sarà davvero piacevole spostarsi per vivere un'esperienza diversa – racconta Mauro Dorigo, uno degli ideatori e socio di “Farm 65” – Il Naviglio Pavese fa parte della storia

della città e, essendo “Farm 65” di fronte alla famosa conca fallata di Leonardo, si potrà scoprire un angolo inedito di Milano. Vogliamo offrire evasione perché crediamo che tutti i quartieri debbano essere valorizzati e vissuti sia dai residenti che da chi, come noi, ha voglia di scoprire nuovi scorci della nostra bellissima città ».

Nella biblioteca culinaria ci saranno libri da sfogliare, sarà possibile imparare a preparare una bella tavola, scoprire come si coltivano le erbe aromatiche in terrazzo o semplicemente godersi attimi di relax nella Zona Lounge soppalcata, grazie agli ambienti studiati per creare atmosfere accoglienti, con le lampade Rotaliana, i tappeti Sitap e i pouf Inthema.

«“Farm 65” è l’unico luogo di cucina con 24 postazioni attrezzate per consentire ai partecipanti di lavorare sulla ricetta dall’inizio alla fine – spiega Silvia Dorigo, che affianca il fratello Mauro nelle vesti di ideatrice e socia –. Abbiamo inoltre una cucina Snaidero by Pininfarina adattata appositamente per accogliere 5 persone che potranno avere un incontro ravvicinato con gli chef. Le attrezzature di cui disponiamo sono domestiche, perchè chiunque partecipi possa replicare ciò che ha imparato a casa, grazie ai nostri partner Neff, Snaidero, Ballarini, Zwilling e Staub, Gardini, Bonini Modena, Walo Professional e le grattugie Microplane. I momenti per dissetarsi saranno gentilmente offerti da Valverde e ci sarà anche la possibilità di poter scoprire un caffè dall’aroma unico: Caffè Musetti.



Gli chef meneghini che si incroceranno in “Farm 65”, tra cui Andrea Aprea, Tommaso Arrigoni e Matteo Torretta, sarà possibile condividere una serata con Stefano Caffarri de Il Cucchiario d’Argento o partecipare ad un Blind Taste con Milly Callegari.

I “locals” verranno affiancati da chef provenienti da tutta Italia: in Farm 65 infatti ci sarà la possibilità di scoprire come fare la matriciana con Angelo Troiani, lavorare con il pesce insieme a Daniele Usai di Ostia o passare due ore in compagnia di Heinz Beck e “rubargli” qualche segreto».

FARM 65 | Via Alzaia Naviglio Pavese, 260, 20142 Milano

A cura di Ezio Zigliani

ezio@eziozigliani.it