

# Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

## IL PERSONAGGIO

Nives Cesari,  
la signora  
del vino

## LAVORI IN CORSO

Il Caffè  
del Tasso  
raddoppia

## ACCADEMIA DEL GUSTO

Corsi e stage,  
in 400 ore  
si diventa chef

## LA POLEMICA

Cantoni (Consortio):  
"Sbaglia chi non  
crede nel Vinitaly"

## LA NOVITÀ

A Chiuduno  
sbarca l'outlet  
del vino

# Lifegate, il ristorante a impatto zero

Tutto, ma proprio tutto, è biologico nel locale milanese aperto dagli ex titolari della fattoria Scaldasole. La cucina, curata e allo stesso tempo semplice, segue i ritmi delle stagioni



**P**rima ancora che ristorante, Lifegate è un progetto nato dall'idea di Marco Roveda nel 2001 come punto di riferimento per chi desidera salvaguardare l'equilibrio dell'ecosistema.

Un progetto che fa leva su una rete di network: una radio, un magazine (con una tiratura di 100mila copie, tra le riviste più diffuse del settore) e un portale Internet di eco-cultura, con un numero sempre in crescita di associati e visitatori, che nel 2002 ha vinto il Premio Cenacolo Editoria e Innovazione promosso da Assolombarda, Il Sole 24 ore, Mediaset, Mondadori, Radio e Reti e RCS MediaGroup. È dai lontani Anni '70 che Roveda abbraccia i principi dell'agricoltura biodinamica. Da quando, con la moglie Simona, venivano messi in pratica nella Fattoria Scaldasole (quella dello yogurt), prima solo coltivando e allevando e poi, a partire dal 1986, trasformando i prodotti. Nel 1998 Marco e Simona Roveda hanno ceduto la Fattoria Scaldasole alla Plasmon, ed è proprio con i proventi della vendita che hanno fondato LifeGate. Che non è quindi solo un ristorante, ma anche un centro di aggregazione, un punto di riferimento per le persone che credono ci sia la possibilità di costruire un

mondo migliore e credono nella civiltà della coscienza e non nella civiltà dei consumi, scegliendo di vivere e lavorare secondo nuovi valori in modo consapevole, ricercando un nuovo equilibrio tra uomo e ambiente, tra materia e spirito. La *mission* è, quindi, diffondere la consapevolezza che l'uomo deve vivere facendo parte dell'ecosistema e non alle spalle della natura. Ma veniamo alla cucina: curata e allo stesso tempo semplice, segue i ritmi delle stagioni. I piatti variano ogni mese. Al Lifegate utilizzano materie prime provenienti da agricoltura biologica "perché solo un'agricoltura senza chimica e Ogm rispetta l'equilibrio del pianeta e promuove coscienza ecologica". E accanto agli alimenti biologici, i prodotti del commercio equo e solidale. I

piatti sono gustosi e, inutile dirlo, sani e leggeri e spaziano dalle ricette regionali italiane alle cucine etniche (tutti i giovedì), dalle antiche tradizioni, alla moderna cucina creativa, pesce, carne bianca, ma anche menu vegetariani e vegani. L'attenzione all'ecologia è ovunque: dagli armadi artigianali realizzati con legno di recupero e rifiniti con cere esclusivamente naturali, all'utilizzo di pitture cementizie fotocatalitiche, che riducono la presenza degli

## Lifegate restaurant

Via Orti 10, Milano

Telefono: 02 54116754

Orari: martedì/sabato

dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 23.30

Chiusura:

domenica e lunedì a mezzogiorno



**ACCURATO SERVIZIO DI ASSISTENZA, CONSULENZA E CONSEGNA A DOMICILIO PER RISTORANTI, ALBERGHI, MENSE, COMUNITÀ, BAR E ALTRO.**

**Servizio anche sabato mattina**

**Ortofrutticola Arcobaleno s.n.c.** di Milesi Fabrizio e Giossi Cristian & C.  
**BRUSAPORTO (BG)** Via Maestri del Lavoro, 5  
 Tel. 035.687626 • Fax 035.686895 • e-mail: robertocolpani@tin.it



inquinanti. La luce è soffusa, con grandi lampade in carta pergamena, sughero per l'insonorizzazione. E sullo sfondo, naturalmente, le note di LifeGate Radio. Un luogo di aggregazione caldo e accogliente, quindi, facile immaginarlo così

come facile è sentirsi a proprio agio quando ci si va. Come la radio cattura la musica più bella da ogni parte dal mondo, il ristorante, attraverso il cibo, avvicina a popoli e a culture lontane e induce a riflettere sulle necessità di non essere di peso sull'ambiente. LifeGate restaurant, infatti, è il primo ristorante a Impatto Zero. Qualità della vita, alimentazione sana, rispetto dell'ambiente: Impatto Zero è il primo strumento in Italia che consente di calcolare e compensare le emissioni di CO2 prodotte da aziende e persone. Tutti infatti, un'azienda, una famiglia, una persona, possono facilmente calcolare quanta CO2 emettono nell'atmosfera e decidere di compensare le emissioni contribuendo a riqualificare e tutelare aree verdi. Un gesto concreto per rispettare l'ambiente, per diventare persone, famiglie, aziende... a Impatto Zero.

### E c'è anche il LifeGate Café

Nella stessa via del LifeGate Restaurant, sul lato opposto della strada, in via Commenda angolo via Orti, si trova anche il LifeGate Café, con un'atmosfera simile a quella di casa e un'impostazione originale curata con passione e gusto. Anche qui i prodotti sono di agricoltura biologica e del mercato equo-solidale per un'alimentazione sana, gustosa e naturale. Dalle colazioni con vari tipi di caffè, latte di riso e d'avena, centrifughe, torte e toast vegetariani, per arrivare alla classica pizza con forno a legna e a quella con le farine di farro e kamut. E, per chi lo gradisce, grigliate di carne bianche o pesce. A pranzo, un primo piatto costa 5 euro, 1 secondo piatto 7 euro. Il locale è semplice e informale, vecchi tavoli e sedie vintage diversi tra loro, una boiserie bassa laccata grigia e soffitto in sughero per un'insonorizzazione tutta naturale. Alle pareti la collezione dei magazine LifeGate e le locandine che presentano le attività, oltre ai menu scritti su lavagne 'giganti'.

### I fornitori di LifeGate

- \* Caseificio Villa - Bergamo (mozzarella)
- \* I Frutti del Sole - Trapani (ortofrutta)
- \* Galbusera Bianca - Lecco (ortofrutta)
- \* Arcania - Treviso (vino e olio)
- \* Azienda Agricola San Bartolomeo - Latina (carni: pollo e coniglio)
- \* Cascine Orsine - Pavia (riso e legumi)
- \* Ki Group - Torino (scatolame)

# La Brugherata



## Vino d'arte



Moscato di Scanzo  
Vescovado bianco e rosso  
Vescovado selezione  
Priore Doglio riserva  
Grappa di Moscato  
Olio Extravergine

Presenti al Vinaly 2005  
e al 44° Concorso Nazionale  
dei vini di Pramaggiore

il nostro *Moscato di Scanzo*  
è stato classificato tra i 100  
migliori vini d'Italia

soc. agr. La Brugherata  
di Bendinelli S. e C. S.A.S.  
via Medolago 47 - Scanzorosciate (BG)  
Tel. 035.655202 - Fax 035.6590467  
e-mail: info@labrugherata.it  
sito web: www.labrugherata.it

visite guidate su appuntamento