



IL SANTA  
bistrò moderno | palazzo lombardia

## COMUNICATO STAMPA

### **IL SANTA BISTRÒ MODERNO OSPITA INCONTRI**

*Dal 3 marzo al 29 aprile al bistrò milanese sono in mostra le opere del designer Patrick Corrado*

Il Santa Bistrò moderno, indirizzo di tendenza della città meneghina, ospita *Incontri*, la mostra di Patrick Corrado, artista e designer classe 1971.

La continua ricerca verso la frammentazione delle immagini fotografiche è sempre presente nelle opere di Corrado e si sposa perfettamente con lo stile e la cucina creativa del bistrò milanese.

Il designer bergamasco frammenta le immagini e le opere d'arte per poi reinterpretarle in chiave contemporanea. In questa mostra ha voluto evidenziare l'unione tra due persone, cose, fiori. *"L'incontro rappresenta l'inizio di una nuova comunicazione, una reazione di stati d'animo che poi si traduce in emozioni inaspettate e in un nuovo linguaggio sensoriale"* spiega Patrick Corrado.

E come un vero artista lo Chef Stefano Grandi si ispira alla storia e alla tradizione - quella culinaria naturalmente - per poi rielaborarla: decostruisce i piatti tradizionali, gioca con gli ingredienti e propone ai suoi clienti piatti rivisitati pronti a stupire non solo il palato!

*"Il Santa non è solo un ristorante ma è anche un vero e proprio salotto dove poter stare insieme e respirare l'essenza di una Milano cosmopolita. - afferma lo Chef del bistrò milanese - Abbiamo voluto promuovere questa mostra anche in vista di uno degli appuntamenti internazionali più importanti della città, la Design Week, e che vorremmo trovasse un punto di riferimento anche qui nella downtown milanese."*

*L'inaugurazione della mostra è in programma giovedì 3 marzo alle ore 18.30*

\*\*\*\*\*

*Il Santa è un bistrò moderno, situato sotto il grattacielo visitabile più alto di Milano, Palazzo Lombardia. Attraverso le sue grandi vetrate e due splendidi dehor mostra il gusto in ogni forma: in cucina, nel design e nel piacere di stare insieme in ogni momento della giornata. Locale 'All day dining' la sua cucina non chiude mai: è, infatti, l'ideale per colazione, per un veloce spuntino, per un pranzo e il rito del tea-time, per l'aperitivo e una cena curata e dai sapori inaspettati. Tutti i piatti sono caratterizzati da materie prime genuine ed ingredienti intatti, senza dimenticare i prodotti Km 0 del territorio lombardo.*

**Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners**

Via Fabio Filzi 27 – Milano

Valentina Rizzotti – Email: [valentina.rizzotti@prgoup.it](mailto:valentina.rizzotti@prgoup.it) - Tel. 346 9889852