

L'Hotel Manin ha il piacere di invitarti alla serata Pink e Nero

Hotel Manin, Via Daniele Manin, 7, Milano Mercoledì 1 Aprile, Ore 19:30

Nella prestigiosa cornice dell'Hotel Manin, scelto e rinomato dagli scrittori di tutto il mondo, andrà in scena #PinkeNero serata in cui, Bea Buozzi e Paolo Roversi, moglie e marito, entrambi scrittori si metteranno in gioco, rispondendo alle domande della stampa, intervenuta all'evento. Agli intervenuti verrà offerto un aperitivo a buffet, a cura di UFOODY mentre il beverage sarà a cura del Movimento Turismo del Vino Lombardo.

Cosa c'entrano i tacchi più blasonati al mondo con un dittico di bulli e pupe che comincia negli anni cinquanta? Quali sono le connessioni tra la moda del quadrilatero meneghino, la vita glamour nel segno del rosa, e le rapine più efferate sotto lo sguardo della *Madunina*? Ma soprattutto, cosa hanno a che vedere il pink così intenso da sembrare un evidenziatore con il nero più cupo che si possa immaginare?

Apparentemente nulla se a scriverli non fossero stati marito e moglie. Sono due, Bea Buozzi e Paolo Roversi, sono sposati ma, tendenzialmente ognuno si dedica alle proprie passioni. Bea al mondo del rosa e delle donne, Paolo a quello del nero, sebbene ciò che li accomuni sia la capacità di cogliere il lato ironico in ogni storia che raccontano.

Bea Buozzi, con la sua trilogia dei tacchi, dedicata alle tre più amate griffe del settore ("Matta per Manolo", "Tutte Choo per terra", "La vita è una Loubou meravigliosa", editi da Mondadori) e Paolo Roversi con il suo dittico "La città rossa" (costituito da "Milano Criminale" e "Solo il tempo di morire" entrambi editi da Marsilio Editore).

Ad entrambi Milano ha portato fortuna ed è per questo che, nel rispetto del genere che li contraddistingue, entrambi, hanno voluto ambientare qui i loro romanzi.

Bea Buozzi nella trilogia "La trilogia dei tacchi a spillo" racconta, in chiave chick-lit, le vicende di tre Cenerentole metropolitane, alle prese con problemi di cuore, di lavoro...e di tacchi! Intorno a loro un corollario di personaggi felicemente eccentrici, anima i pianerottoli di Palazzo Ranieri, nome altisonante del condominio affacciato sull'arteria commerciale di Corso Buenos Aires, in cui le tre protagoniste vivono. Signorine dall'ingombrante pomo d'Adamo dispensatrici di consigli, porcellini d'India che si comportano come cani, portinai curiosi e perfino un ascensore che è

diventato un personaggio! Tre commedie romantiche ed esilaranti, in cui i lettori si sono ritrovati e divertiti.

Nel dittico della "Città Rossa", non manca nulla: ci sono le sparatorie per le strade, c'è l'amore per le donne spesso fatali proprio come un colpo di pistola, c'è l'eroina che arriva e la cocaina che spopola, ci sono le bische che spuntano ovunque, anche all'aperto. In Milano Criminale si racconta la ligera, la malativa romantica di Milano e con la formazione criminale di uno dei banditi. In Solo il tempo di morire si racconta la grande rivalità tra tre banditi ispirati rispettivamente a Francis Turatello, Renato Vallanzasca ed Angelo Epaminonda, che si fronteggiano senza esclusione di colpi per conquistare Milano nei suoi punti cardine: il controllo della droga, delle bische e della prostituzione.

I due romanzi possono esseri letti separatamente o anche in ordine inverso. Insieme, però, rappresentano un unico grande affresco; una storia criminale che parte dal 1958 con la Milano della ligera e termina del 1984 con la Milano da bere.

Impensabile trovare una cornice migliore dell'**Hotel Manin**, per un aperilibro. D'altronde, da sempre la struttura, si conferma il ritrovo ideale degli scrittori di tutto il mondo intervenuti per le loro presentazioni a Milano. L'Hotel Manin è situato nel cuore di Milano e vanta una splendida vista su uno dei più bei parchi della città, i Giardini Indro Montanelli nel cuore di Porta Venezia. A deliziare il palato degli intervenuti un menu pensato ad hoc per la serata con i prodotti scelti da **Ufoody**, rinomato supermercato online, dove trovare solo il meglio delle più grandi eccellenze agroalimentari. Mentre i vini, selezionati per l'occasione, saranno scelti dal **Movimento Turismo del Vino**, associazione regionale che riunisce cantine accuratamente selezionate.

Si ringrazia per la serata

Marsilio





MILANO — Albergo quattro stelle di tradizione centenaria, il Manin è una delle case storiche del centro di Milano, molto apprezzata per la sua comodità e tranquillità. Diretto personalmente dalla famiglia Colombo, è di proprietà dal 1904. La storia dell'hotel fa parte della storia di Milano. La sua origine è molto antica. Documenti della

metà del XIX secolo parlano di una casa sita in contrada della Cavalchina (ora via Manin) data "in affitto per uso albergo". Nel 1904 la famiglia Colombo ne assume la gestione dando vita al binomio

Colombo-Manin che dura ancora ai nostri giorni, dopo ben quattro generazioni. Tale retaggio storico rappresenta un importante valore aggiunto e l'Hotel Manin è uno degli ultimi alberghi milanesi di categoria superiore a conduzione interamente familiare. Questo leit motiv non ha mai abbandonato i Colombo che hanno sempre mantenuto un eccellente livello di accoglienza e di qualità del servizio dell'albergo. L'hotel vanta 124 camere di cui 6 Junior Suite e 2 Suite. All'interno dell'Hotel Manin si trovano il Manin Garden, vero fiore all'occhiello della struttura, e il Manin Restaurant che offre una cucina tipica regionale, ma anche italiana e internazionale.

Il Movimento Turismo del Vino (MTV) è un'associazione nazionale senza fini di lucro fondata nel 1993. Nel 1997 nasce l' Associazione Regionale che riunisce attualmente 89 cantine socie che credono nella crescente importanza dell' enoturismo e che sono accomunate dalla volontà di rendere sempre più qualificato e conosciuto questo importante settore. Le aziende associate aderiscono all'attività del MTV partecipando alle varie iniziative promosse nel corso dell'anno e facendo proprie alcune semplici ma basilari regole dell'accoglienza che il MTV si è dato, incentivando e migliorando sempre più i servizi enoturistici anche quelli di alloggio e ristoro.



Movimento

UFOODY è una guida consapevole nel mondo del Food & Wine.

Una vetrina per i migliori prodotti artigianali dell'enogastronomia italiana.

Ufoody porta un grande mercato online dentro casa tua. Un grande supermercato online dove trovare solo il meglio delle più grandi eccellenze agroalimentari. Ufoody seleziona i migliori prodotti agroalimentari mettendo così a disposizione un ricco patrimonio di gusto, qualità e buon vivere per tutti quelli che amano "mangiare bene"!

Ufoody è il marketplace che ti permette di conoscere, scegliere, condividere e acquistare il prodotto delle migliori tradizioni agroalimentari sui cui è stata costruita la storia dei sapori del Belpaese.

UFFICIO STAMPA

- ROSSANA MORRONE morrone.rossana@gmail.com www.hotelmanin.it +39 331 9921270