



2night.

**LA NOTTE
DELLE CELEBRITA'**

2night Guide - Milano 2016

Segui 2night.

anche su



Resta sempre aggiornato sulle novità del mondo 2night
e condividilo con i tuoi amici.

Cerca le pagine Facebook
della tua città,

siamo a Bari, Bergamo, Bologna, Firenze, Friuli, Milano, Monza-Brianza,
Padova, Roma, Rimini, Salento, Torino, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi, Riki Kontogianni

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

HANNO COLLABORATO:

Elisabetta Pasqualetti, Mary Marchesano, Olga Mascolo, Fabrizio Arnhold, Mariagiovanna Bonesso, Giulia Azin.

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2016 anno XIII, Primavera 2016

2night Magazine lo trovi a:

Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di



La Notte delle Celebrità

Essere famoso è il prerequisite necessario per as-
surgere allo status di celebrità. Non dovrebbe es-
sere tuttavia l'unico perché la celebrità deve essere
appunto "celebrata" vale a dire "glorificata e onora-
ta". I meriti della persona famosa dunque dovreb-
bero andare di pari passo con la notorietà datagli
dall'attenzione dei mass media. Questo pistolotto
vale in linea teorica. In pratica oggi la fama è un va-
lore sufficiente per fare il salto da persona famosa a
celebrità. In Italia in particolare siamo degli specia-
listi sull'argomento, il raggiungimento della fama
è per noi una medaglia meritevole di celebrazioni
pubbliche al di là delle ragioni che hanno portato a
questa fama (Fabrizio Corona docet).

Consapevoli di questa passione abbiamo selezio-
nato alcune celebrità di varia natura (giornalisti,
attori, personaggi della televisione, musicisti) ac-
comunate dal sottile fil rouge di "stare simpatiche
a noi" e dal sapere raccontare con passione la città
in cui vivono ed i locali che frequentano.

Giorgio Govi

editoriale

INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

Centrale

Osteria Angelino - ristorante cucina romana pag 12

Brera

Osteria dei Poeti - osteria con cucina pag 13

Noor - ristorante libanese e cocktail bar pag 50

Brera Milano Marsala - ristorante pizzeria pag 51

Buenos Aires

La Toscana di Tony - ristorante toscano pag 14

Wang Jiao - Casati - ristorante cinese pag 15

The Dhaba - ristorante indiano pag 15

Corso Como

Seafood Bar Milano Porta Garibaldi - ristorante di pesce e wine bar pag 21

Duomo

Vico Street - ristorante pag 13

Fiera

Sushi Hama - ristorante giapponese pag 37

Forlanini

Impronta Birraia - gastropub pag 23

Fulvio Testi

Taste Boutique Novotel Milano Nord Ca Granda ristorante pag 50

Indipendenza

Event - la Vida y el Gusto ristorante spagnolo e wine bar pag 20

Isola

Bar Liberty 38 - ristorante uzbeko e coreano pag 13

Loreto

Blues House - gastropub pag 20

Arizona 2000 - Colony Brazil discoteca pag 23

Trattoria da Abele - cucina lombarda pag 28

Navigli

Il Secco - wine bar pag 39

Seafood Bar Milano Navigli ristorante di pesce e wine bar pag 21

Porta Romana

Exotic - cocktail bar pag 29

La Ciribiriaccola - ristorante pag 30

Brera Milano Bligny - ristorante e pizzeria pag 51

Mind the Gap - gastropub pag 56

Repubblica

The Friends - gastropub pag 28

Ripamonti

El Jadida - cucina marocchina, dinner'n'dance pag 28

San Siro

Namastè - ristorante indiano pag 38

Sant'Ambrogio

Wave Cocktail Bar - cocktail bar pag 39

Sempione

Wang Jiao - Lomazzo - ristorante cinese pag 37

La Scamperia - ristorante di pesce e wine bar pag 39

Tara - ristorante indiano pag 44

Madera - ristorante e cocktail bar pag 44

Old Fashion - discoteca pag 45

Sloan Square - gastropub pag 45

Solari

Ristorante Pizzeria Le Capannelle ristorante e pizzeria pag 36

Qor Fusion Restaurant - ristorante giapponese pag 36

Ticinese

Trattoria Toscana - ristorante pag 29

XXII Marzo

Seafood Bar Milano Battistotti

ristorante di pesce e winebar pag 21

Impronta Birraia Sciesa - gastropub pag 22

Kandoo - ristorante giapponese pag 22

Hinterland Nord-Ovest

Il Filo di Aurora hinterland nordovest - Bresso bistrot e centro culturale pag 56

Hinterland Nord-Est

Al Cedro Vini&Vinili - Cologno Monzese ristorante e winebar pag 56

Hinterland Sud-Est

Novotel Milano Linate - ristorante e wine bar pag 57

Como

Mia Music Club - Casnate con Bernate discoteca pag 63

Loft Como - ristorante e cocktail bar pag 63

Varese

Novotel Milano Malpensa Airport - Cardano Al Campo ristorante e wine bar pag 57

Brescia

Classico pag 68

Hostaria Primafila pag 68

Il Moro pag 68

Norma pag 69

Il Braciare - Cazzago San Martino pag 69

La Bissa - Desenzano del Garda pag 69

New Vanity Club - Lonato pag 74

Albatros Disco Pub - Lonato pag 74

Interviste a cura di Olga Mascolo, Mary Marchesano e Fabrizio Arnhold

LA NOTTE DELLE CELEBRITÀ

C'è una sola cosa al mondo peggiore di essere sulla bocca di tutti, ed è di non essere sulla bocca di nessuno.
(Oscar Wilde)



© Thomas hawk - www.flickr.com bit.ly/1SwNLYg

La Milano “provocatoria” di Giuseppe Cruciani

Giuseppe Cruciani, conduttore radiofonico dall'aria da malvissuto, è in verità un uomo puntualissimo e poco mondano. In giro per i locali, a Milano, lo si vede poco, e spesso a causa di appuntamenti di lavoro. Passa la giornata nella redazione di Radio 24 a preparare la puntata quotidiana de La Zanzara. A guardarlo così, magro e rugoso, coi capelli quasi sempre sugli occhi, lo sguardo basso, lo si immagina un bohemien da pastis e ouzo. Niente di più sbagliato: coca zero o birra, se proprio esagera, sono le sue ordinazioni al bar (e zero droghe: è ipocondriaco). L'ultima delle sue? Si è mangiato un coniglio durante una diretta radio, mostrando le foto sui social. Un atto di protesta nei confronti delle associazioni animaliste che vogliono “uccidere” la tradizione culinaria italiana. Eppure, al ristorante, non di rado chiede il “piatto vegano”. Per stare magro: la linea è una sua ossessione.

a cura di Olga Mascolo



Sei uno sciupa femmine. Sei bello. Nonostante la tua chioma arruffata e non propriamente pulita. Dove le peschi tutte queste donne, nei locali?

Ma non è vero che le donne impazziscono per me (dice, ridendo e confermando che le donne impazziscono per lui ndr).

Ma se anche adesso – siamo in un ristorante – le donne impazziscono per te e ti lanciano le occhiate.

Di solito non vado fuori la sera, a volte vado a feste quando mi invitano.

Si lo sappiamo, ti vediamo poi il giorno dopo sulle gallery di Dagospia. E anche Scanzi ha scritto un articolo in cui ti bastona perché le tue gesta sono SEMPRE su dago.

Non è vero che sono sempre su Da-

gospia. E comunque molto meno di quelli che me lo rimproverano. Alla radio parlo di attualità, e dunque è normale che ogni tanto Dagospia mi riprenda.

Perché hai mangiato un coniglio in diretta?

Delle associazioni animaliste volevano equiparare il coniglio al gatto per farlo diventare animale domestico e impedire il consumo. Da lì è nata l'idea di una contro campagna: un giorno ho pensato di portare un coniglio (crudo) in radio, di farmelo cucinare, e di mangiarlo.

Alcuni hanno pensato che fosse una battaglia contro i vegani e gli animalisti.

Non necessariamente, non tutti sono vegani. La mia è una battaglia di buon senso, per la libertà: voglio



Capetown Café

“Quando non conducevo La Zanzara, di sera ero libero e andavo qui per l'aperitivo”. C'è un ambiente informale, frequentazione molto variegata e internazionale. Artisti, giornalisti, avvocati e giardinieri. Un posto perfetto. Aperitivo a focaccia e patatine, si beve moscow mule.

Noi Due

E' un ristorante vegano e vegetariano dall'ambiente informale. “Ci vado abbastanza spesso: anche se non sembra, amo la cucina vegetariana”. Servizio familiare, consigliati anche gli aperitivi. Aspetto vintage. La cuoca è ai fornelli da almeno 25 anni.



Tagiura

Cucina tradizionale piacentina. “Qui non fanno il coniglio” dice ridendo “ma si può trovare un po' di tutto”. E qui che il nostro conduttore va molto spesso dopo La Zanzara. E' come una sua seconda casa, lo si vede spesso anche a pranzo.



continuare a mangiare il coniglio. Poi se uno pensa che ammazzare un coniglio sia come ammazzare un essere umano questo è un altro discorso, si passa a un altro livello.

Sai che in Regno Unito ci sono macellai obiettori di coscienza che non macellano i conigli perché viene considerato un animale domestico.

Anche questa è libertà. Se un macellaio non vuole vendere un coniglio, liberissimo di farlo. Il punto è che se c'è qualcosa di proibito, c'è il modo di averlo.

Questo dei vegani potrebbe diventare un movimento politico.

Non lo escluderei, se non si sentono rappresentati da nessuno potrebbero trasformarsi in una forza politica. Non li voterei e non li sosterei, è un po' il mondo immaginato da Casaleggio nel suo ultimo libro, "Veni, vidi, web".

Alla radio hai detto che ci sarà una lista Zanzara per le comunali di Milano e Roma. Quali sono i punti programmatici della lista zanzara?

Sgarbi sarà sindaco. Poi fondamentale è la creazione di zone a luci rosse, per quanto possibile e in base alle leggi nazionali. E per fare incassare di più al comune trasformerei tutte le prostitute milanesi in contribuenti. Se si può, perché no?

In uno scenario in cui non c'è la lista zanzara chi voteresti?

Non credo che voterò Sala. E' scontato, e il fatto che si voglia presentare come uno di sinistra non mi piace: per quel che mi riguarda è partito male.

Quartiere preferito?

Ho sempre abitato a Milano sud, il mio quartiere preferito è Solari. Adesso fanno i lavori per la metropolitana, tagliano degli alberi: polemiche ridicole. Meno alberi più metropolitana.

Non ne dubitavamo: se si può fare casino e provocare tu sei in prima linea.

Non è una regola. Dico però sì alla Tav, sì alle metropolitane. Una tempo pensavo si dovesse fare pure il ponte sullo stretto di Messina, ora non più.

Insomma, me lo dici se usi i locali per rimorchiare?

No, mai fatto. Andavo al Capetown qualche volta, quando conducevo un programma radio al mattino. Adesso no. Può succedere quando esci, ma il locale non è per me un luogo di rimorchio.

Milano erotica: frequenti i locali di scambi?

Se non fossi conosciuto, forse sì. Però mi imbarazza l'idea di andare in un posto in cui si fa sesso e di sentirsi dire: "oh ma quello è Cruciani".



info

Capetown Café

Via Vigevano, 3. Milano

Noi Due

Viale Col di Lana, 1. Milano

Tagiura

Via Tagiura, 5. Milano

Al Coniglio Bianco

Via Alzaia Naviglio Grande, 12. Milano

Lon Fon

Via Lazzaretto, 10. Milano

Clivati

Via Coni Zugna, 57. Milano



Lon Fon

Il nostro pungente conduttore ama la cucina orientale. Ravioli fritti, al vapore o alla griglia, involtini primavera e anatra alla pechinese: è questo un ristorante cinese tradizionale e tra i più buoni di Milano. Arredamento sobrio e folclore.



Al Coniglio Bianco

E' questa la trattoria che ha preparato il famoso coniglio che Giuseppe si è mangiato in diretta. *"Il coniglio mi piace tantissimo e non ne potrei fare a meno"*. Il locale si trova sui Navigli con dehors vista sul canale, propone una cucina tradizionale lombarda e naturalmente coniglio in tutte le salse.



Clivati

La giornata comincia dalla colazione. *"Di solito faccio colazione a casa, ma spesso prendo le brioche sotto casa, da Clivati"*. Una pasticceria eccellente: specialità della casa sono i croissant e la torta sacher.



Osteria Angelino

Via Fabio Filzi, 9 - Milano. T. 0298998143.

A pranzo e a cena, chiuso domenica e sabato a pranzo.

Storico nome della ristorazione romana ora anche a Milano, a due passi da piazza della Repubblica e dalla Stazione Centrale. All'Osteria Angelino la migliore cucina romana con le specialità tipiche, con un'attenzione particolare alle materie prime. Da non perdere cacio e pepe, l'amatriciana e la vera carbo-

nara; tra i secondi il pollo alla romana, i saltimbocca e i carciofi alla romana. Non possono mancare i vini dei Castelli Romani. Ambiente elegante ma informale, per cene romantiche e allegre tavolate tra amici.



Vico Street

Via Delle Ore, 2 - Milano. T. 0287234622, 3392800972.

Da lunedì a sabato a pranzo, da mercoledì a sabato anche a cena.

Grazioso e accogliente ristorante a due passi dal Duomo. Ventidue coperti e atmosfera piacevole e tranquilla: per una pausa pranzo in centro lontana dalla confusione o per una cena speciale, in un ambiente raccolto e peculiare. Cucina dai sapori mediterranei caratterizzata dall'attenzione alla freschezza e alla genuinità delle materie prime.



Osteria dei Poeti

C.so Garibaldi, 40 - Milano. T. 028690321.

Pranzo e cena, sabato solo la sera e chiuso domenica.

Al centro le eccellenze regionali italiane, sia parlando di ricette che di materie prime, sempre di alta qualità e artigianali, come pasta e pane. In cantina sulle 200 etichette di cui oltre una trentina proposte in mensa. Nel cuore di Brera, il calore delle vecchie osterie milanesi che non passano mai di moda.



Bar Liberty 38

Via C. Farini, 38 - Milano. T. 3277454584, 3291765428.

Tutti i giorni dalla mattina fino al dopocena, chiuso domenica sera.

Caratteristico bar con tavola calda dal particolare menu dedicato alla tradizione russa, uzbeka e coreana: un locale unico nel suo genere qui a Milano. Aperto per colazione, pranzo e cena. La domenica il brunch dai singolari sapori multietnici.



La Toscana di Tony

Piazzale Lavater 1- Milano. T. 0220520503.
A pranzo e a cena, chiuso sabato a pranzo e domenica.

C'è la Toscana al centro della proposta di questo ristorante in zona Porta Venezia, con Chianina e carni toscane, paste fresche e ripiene e formaggi di Pienza. Non mancano piatti di pesce e proposte vegetariane. La cantina segue la linea della cucina con vini toscani tra i più famosi e rappresentanze regionali tra

le più prestigiose. Un ambiente diviso in due livelli, con un primo piano soppalcato, dallo stile raffinato ma informale. Con sala esterna verandata, riscaldata e aperta anche d'inverno.



Wang Jiao - Casati

Via Felice Casati, 7 - Milano. T. 0287280596, 3348139537.

A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Differenziandosi dai soliti cinesi senza infamia e senza lode, il Wang Jiao di via Casati, in zona Porta Venezia, propone gustose pietanze secondo ricette tradizionali cinesi. Da provare il maiale in salsa agrodolce con ananas, gli spaghetti di riso saltati con anatra arrosto, la scodella di fuoco con calamari piccanti e molto di più.



The Dhaba

Via Panfilo Castaldi, 22 - Milano. T. 02201315, 3333470173.

A pranzo e a cena tutti i giorni.

Tra i più longevi e conosciuti ristoranti indiani di Milano. In zona Corso Buenos Aires, il The Dhaba propone un menu con piatti tandoori cotti nel tipico forno d'argilla, curry con pesce e crostacei e, secondo tradizione, molte portate vegetariane e vegane. Il tutto speziato ed avvolgente. Con menu fissi degustazione.

La Milano “autoironica” di Michele Mozzati

La comicità milanese non esiste e non è nata in un luogo preciso. E' autoironia, un modo di analizzare lo spirito dei tempi, che dai tempi è arrivato. La storia, le occupazioni hanno trasformato Milano in un'aperta capitale mitteleuropea. Sono proprio queste le ragioni, secondo Michele Mozzati, direttore artistico e fondatore di Zelig con Gino Vignali, che hanno portato a Milano il cabaret e la stand up comedy. Sì, perché il cabaret all'italiana è nato a Milano, in locali come il Derby - il quale, anche se ora è un centro sociale, ha ancora l'odore delle ammucchiate di fine nottata, tra prostitute, brave ragazze, comici sfigati e protettori bonari.

a cura di Olga Mascolo

Milano, milanesi, comicità e luoghi: dall'inizio.

Il milanese, diversamente da altre città italiane, ha una comicità che si basa su di un'autoironia molto forte. I genovesi e i liguri, per esempio, sono incazzati col mondo, basti pensare a Grillo: il mugugno fa parte della cultura ligure.

Milano?

Milano è una delle città storicamente più violentate di Italia. E per la stessa ragione è anche la più aperta. Il milanese deve la sua ironia e la sua capacità di lettura della realtà a questo, e ha imparato ad analizzare i comportamenti con fare disincantato. Milano è ironica e autoironica.

Dove trovare e come capire l'ironia milanese?

Si devono leggere Carlo Porta e “I Promessi Sposi”. Hanno una straordinaria capacità di analisi della società.

Coppia Gino e Michele. Date vita a Zelig, prima in teatro, poi in tv. Sarebbe stato possibile altrove?

Milano è l'unica città in cui il cabaret ha avuto vita continuativa e non saltuaria, perché era influenzata dalla mitteleuropa, dove il cabaret era di casa. Nell'aerea mediterranea la comicità è quella delle feste di piazza, del teatro comico, di strada.

Qual è il ruolo dei locali nella nascita del cabaret a Milano?

In Italia ha origine il cabaret anche grazie a una serie di locali diversi tra di loro. Il più musicale si chiamava Santa Tecla, qui nacquero diversi



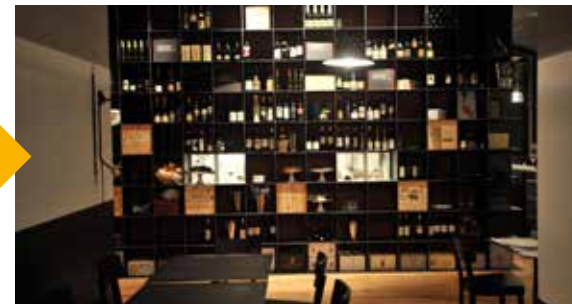
Otto

E' un co-working space, un bar per le colazioni, un posto in cui è sempre possibile spiluccare qualcosa. La specialità di casa sono i quadrotti: bruschettine quadrate con sopra sfiziosi accostamenti mai banali. Qui Michele organizza cieli di cineforum, di solito il lunedì.

Ratanà

Un posto consigliato da Michele “Per mangiare molto bene”.

Non è a buon mercato, ma è un posto bellissimo e la cucina ottima e raffinata. E' una villa liberty nell'ultimo dei quartieri avveniristici della città, quello del “Bosco verticale”, unicum architettonico di Milano.



Alice Ristorante c/o Eataly

La location è l'ex Teatro Smeraldo, dove Farinetti ha piazzato la roccaforte Eataly milanese. “La cucina è sinonimo di vita e, proprio come la vita, richiede passione, impegno, creatività, dedizione, umiltà” dice la chef Viviana Varese, e questo si nota in cucina.



gruppi. Vi andavano Umberto Bindi, Gino Paoli, Jannacci, cantautori che nascevano come maledetti. Jannacci e Gaber fondarono i Due Corsari, duetto rock. Misero insieme un gruppo con a capo Celentano, Luigi Tenco al sax, Gaber al piano e Jannacci. Altri locali erano il Club 64, poi il Refettorio, il Nebbia Club e infine il Derby.

Ecco, parliamo del Derby.

Il Derby era in viale Monte Rosa, dove ora c'è un centro sociale. Era un albergo, il proprietario era lo zio di Diego Abatantuono. All'inizio c'era musica jazz. Poi si presentarono stralunati personaggi legati alla musica come Jannacci, che cantava canzoni dadaiste, vedi "Il cane coi capelli", "Gheru Gheru". O Felice Andreasi, pittore che faceva dei monologhi di non senso, il più famoso raccontava di lui che aveva bruciato la moglie. Umorismo macabro di altissimo livello. Arrivavano artisti internazionali come il mago Mac Ronay (famoso per l'esclamazione "Hep"), Amália Rodrigues, la più grande cantante di fado, il francese Aznavour. Il Derby cambiò quando arrivò Diego Abatantuono, sparì il jazz e diventò solo cabaret. Tutti sono nati lì: Faletti. Cochi e Renato, Bisio. Quest'ultimo di nascosto: faceva il Piccolo Teatro ed era vietatissimo ai loro attori recitare nei cabaret.

Chi frequentava quei locali, in cui

ci si esibiva alle 4 del mattino?

Era il luogo di ritrovo di tutti. C'erano intellettuali, politici, artisti, gli scommettitori di cavalli, le prostitute, qualche magnaccia bonario. La Vannoni viveva al Derby. Craxi andava lì spesso. In viale Monte Rosa c'era uno scambio di culture trasversale, tra gli intellettuali e la mala. I comici in tutto questo erano come spugne, assorbivano i linguaggi. Il taac è venuto fuori dai malavitosi.

E Zelig?

Zelig nasce nell'86 con l'amore che avevamo tutti per il cabaret, da una cooperativa di quartiere di Porta Vittoria. Dissi: "Abbiamo l'occasione di fare un cabaret dove le donne possono andare da sole, dove noi possiamo andare per trovare gente di sinistra". Il nome l'ha dato Enzo Gentile, nostro amico e critico musicale. Zelig era un film di Woody Allen, ed era un camaleonte che cambiava personalità. Poi ci è esploso tra le mani... fino a finire in tv.

Adesso?

Io e Gino stiamo portando in giro la nostra storia. "Passati col rosso" è un reading di nostri pezzi che abbiamo scritto nel corso di 40 anni per i giornali satirici (Cuore, Tango, Linus, Smemoranda), o che abbiamo scritto per altri, soprattutto Paolo Rossi, e dei quali ci siamo riappropriati, per raccontare un po' il nostro Paese.



Nella foto Michele Mozzati con Bianca Baldi

info

Otto

Via Paolo Sarpi, 8. Milano

Ratanà

Via Gaetano de Castillia, 28. Milano

Alice Ristorante c/o Eataly

Piazza XXV Aprile, 10. Milano

Osteria della Stazione L'Originale

Via Popoli Uniti, 26. Milano

Taverna Calabiana

Via Arcivescovo Calabiana, 3. Milano

Birreria Kofler

Via Tito Livio, 4. Milano



Taverna Calabiana

Ristorante della tradizione milanese, è qui che Michele va a pranzo con Gino (ogni tanto). E' vicino alla sede di Smemoranda e nella nuovissima zona dove ha sede la Fondazione culturale Prada. Carni divine e pizza ottima.



Osteria della Stazione L'Originale

Cucina e vini friulani: in pratica una garanzia di successo. *"Non andateci se siete a dieta: ma si mangia e si beve da Dio"*. E si spende relativamente poco. Cantina fornita, piatto unico a 25 euro. *"Si vedono o si sentono i treni"*.



Birreria Kofler

"E' vicino casa di Gino". E' qui che si viene a bere la birra molto spesso dopo avere registrato Zelig. Sono veloci, si mangia fino a tardi e offrono quel che di meglio ha un pub all'italiana: birra, bruschette, piadine.



© Alberto Merisio

Blues House

Via Sant'Uguccione, 26 - Milano. T. 3337956502, 0239560756.

Il dopocena secondo programmazione.

Tra i templi della musica live a Milano aperto da oltre vent'anni.

Ricca la programmazione di live che abbraccia numerosi generi con band rock, indie rock e blues: band milanesi e non, già affermate ed emergenti. La sala concerti è affiancata da un lungo bancone bar dedito ai cocktail, ottima birra e tavola fredda veloce. Un locale che ben si presta a feste ed eventi privati.



E.vent - la Vida y el Gusto

V.le Piave, 38/a - Milano. T. 0220520174.

Tutti i giorni dalla mattina.

Bistrò e cocktail bar con le migliori specialità gastronomiche spagnole e dal Sud Italia. Per la pausa pranzo e per la cena con piatti iberici, dove primeggia la paella, e panini gourmet con acciughe del mar Cantabrico, jamon iberico e altre particolarità spagnole. Secondo tradizione, l'aperitivo è accompagnato dalle tapas. Ambiente ricco di colore grazie agli azulejos, le tipiche ceramiche spagnole, usati per pavimento e pareti.



Seafood Bar Milano

V.le Francesco Crispi, 4 - Milano. T. 0229063093 Lun-sab 12-15, lun-mer 18.30-22.30, giov-sab 18.30-00.30 / Via L. Battistotti Sassi, 11b - Milano. T. 0270102934 Lun-Dom 18.30-23, mar-sab 12-15/ C.so San Gottardo, 20 - Milano. T. 0258104835 - Lun-Dom 11-01.

Sono la lavorazione artigianale che non intacca le proprietà organolettiche del pescato e i particolari processi di affumicatura del salmone a dare ai prodotti e ai piatti proposti dai Seafood Bar Milano un gusto particolare e ricco. Da provare il salmone, proposto in diverse qualità e in diverse ricette; da fare l'aperitivo

con assaggi di piatti di pesce: raffinato ed insolito. Con serate di jazz dal vivo: il mercoledì al Seafood Navigli, il giovedì al Seafood di Porta Vittoria - Battistotti Sassi.



Impronta Birraia Sciesa

Via A. Sciesa, 1 - Milano. T. 0236684747.

Dalla mattina fino al dopocena, sabato solo la sera e domenica chiuso.

Salottino per gli amanti delle birre artigianali: su tutte quelle prodotte dal birrificio Hibu, ma non mancano accurate selezioni di estere. A pranzo servizio di tavola fredda. Numerose le promozioni: lunedì e giovedì a pranzo con panino e piadina a 5 euro; martedì birra media a 3,5 euro; mercoledì tre birre piccole a 8 euro; giovedì aperitivo con vini selezionati a 3,5 euro.



Kandoo

Viale Corsica, 38 - Milano. T. 0270126079.

A pranzo e a cena tutti i giorni.

Nel menu di questo ristorante troviamo, oltre ai classici sushi e sashimi, ricette meno conosciute e particolari, come primi caldi e zuppe. A pranzo sono disponibili diversi menù a prezzo fisso, da 9 e 15 euro, mentre la sera si cena alla carta. Sono disponibili anche il servizio a domicilio e quello take-away.



Arizona 2000 - Colony Brazil

Via Natale Battaglia, 14 - Milano. T. 3898359277, 0226144265.

In zona Loreto, dancing hall versatile ed eclettica con due piste da ballo, oltre 400 posti a sedere e attrezzature disponibili per ogni tipo di evento, anche privato. Il sabato la serata di punta Colony Brazil all'insegna della musica brasiliana con gruppi live, dj set e special guest. Martedì boogie-woogie, mercoledì tango.



Impronta Birraia

Via Tucidade, 56 - Milano. T. 0237072071.

Tutte le sere. Aperto la domenica a pranzo.

Birreria dalle sole birre artigianali con l'intera produzione del birrificio Hibu di Bernareggio e un'ampia selezione di estere. Il locale è anche cucina con proposte di carne come il maiale alla birra, pollo allo spiedo, hamburger e salamella alla griglia. Il mercoledì sera birra media e 3,50 euro, il giovedì tre birre piccole a 8 euro e la domenica il brunch. Il venerdì sera musica dal vivo.

La Milano “che stupisce sempre” di Andrea Mariano

Che cosa manca a Milano? Dove bere il cocktail migliore? Dove ascoltare buona musica? Abbiamo avuto l'onore e il piacere di intervistare Andrea Mariano, tastierista dei Negramaro, dj, produttore e sound designer - conosciuto anche sotto lo pseudonimo di Andro - che ci racconta l'impatto che ha avuto con la metropoli.

a cura di Mary Marchesano

“La prima volta non si scorda mai. Arrivavo di sera, in macchina. Si trattava del primo concerto nella città e la prima sensazione è stata quella di trovarmi di fronte ad una grande metropoli; un impatto sicuramente positivo che mi trasmetteva fascino e grandezza”.

Quali sono le tue zone preferite di Milano e perché?

Sicuramente la zona dei Navigli. La frequento perché sembra di trovarsi in una versione rimpicciolita della città. E' una zona molto attiva, piena di locali e di gente sempre interessante.

Se ti viene nostalgia della tua bella Puglia, dove riscopri quei sapori a Milano?

Senza ombra di dubbio da Charlie Brown (Moscara), un ristorante che propone, tra le varie specialità, anche un menù tutto salentino con prodotti importati quotidianamente dalla mia terra d'origine. Tutto testato e

“approvato”.

Fai tardi la notte in giro per locali?

Dipende dalle occasioni. Può capitare ma diciamo che non è un'abitudine. Preferisco selezionare gli eventi in cui sono sicuro ci si possa divertire e in cui trovo la compagnia giusta. Il problema è che a Milano, volendo, questo può accadere quasi quotidianamente.

Ti piace lo street food? Quale “baracchino” milanese mi consigliereesti?

Non ho un punto di riferimento in questo senso, ma sono rimasto piacevolmente colpito dal “Mercato Metropolitano” sui Navigli. E' stato un “esperimento” riuscitissimo dove si poteva trovare una selezione vastissima di “street food”, bevande, feste, cinema all'aperto. Spero avranno modo di tenerlo attivo perché potrebbe diventare un indiscusso punto di riferimento.



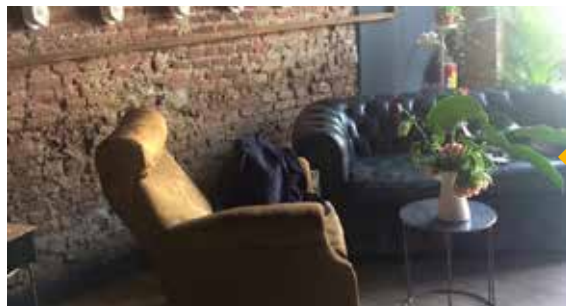
Charlie Brown

Quando Andro ha nostalgia della sua amata Puglia, non manca la cena al Ristorante Charlie Brown, che propone piatti tipici della tradizione culinaria pugliese. Pesce fresco proveniente da Gallipoli oppure latticini e mozzarella. Ottima anche la pizza cotta nel forno a legna. Un piccolo angolo di Salento a Milano.

Rollover

Un vero e proprio punto di riferimento per gli amanti della buona musica, quella ricercata e selezionata sapientemente. Qui LEI è l'unica e vera protagonista. Per chi non pensa di tornare a casa presto.

PS: non è un locale ma una one night che può cambiare location.



Zog

Se sei alla ricerca di artisti e musicisti, lo Zog è un vero e proprio meeting point. All'aperitivo puoi degustare ottimi e selezionati vini e spesso puoi assistere a performance live musicali. Un piccolo e innovativo angolo situato nel cuore dei Navigli.



Quali sono i tuoi locali del cuore? E perché proprio questi?

Sicuramente lo Zog sui Navigli, locale piccolo ma molto accogliente, cocktail e vini di qualità e punto di riferimento per artisti e musicisti, dove non mancano delle piacevoli "incursioni" di musica dal vivo e dj set molto ricercati. L'Eppol in zona Porta Venezia, aperto tutto il giorno, che oltre a dei buonissimi cocktail propone anche una cucina tipica e ottimi hamburger. Il 1930, perché credo sia l'unico speakeasy di Milano che mantiene il concetto di bar segreto dove si possono gustare dei cocktail assolutamente inediti e raffinati. Yokohama, bellissimo ristorante giapponese in via Gonzaga, dalla cucina varia e dall'accoglienza ineguagliabile. Infine, per scatenarsi nella maniera giusta, il Rollover in via Tortona, che propone serate sempre divertenti con una selezione musicale varia e impeccabile.

Credi che la "Milano da bere" esiste ancora?

Non ho vissuto a Milano abbastanza a lungo da affermarlo con certezza ma credo che "quel tipo di Milano" adesso non esista più, anche se rimane una città che, ancora oggi, riesce a tenersi attiva e propositiva.

Che cosa manca (se manca) a Milano secondo te?

In realtà credo manchi poco a Mila-

no. Ancora oggi ho costantemente modo di scoprire sempre posti nuovi che si aggiungono a quelli già "battuti" in passato. Forse per il "clubbing" dovrebbero esserci delle alternative in più in merito alla musica da "suonare" e da ballare.

Dove si beve il miglior cocktail?

Credo che i ragazzi di Elita siano tra i più bravi in circolazione, oltre a frequentare il locale di via Corsico, ho avuto modo di collaborare con loro per alcuni eventi che ho organizzato e mi hanno fatto sempre fare un gran figurone.



info

Charlie Brown

Via Spartaco, 37. Milano

Rollover Milano

www.rollovermilano.com

Zog

Via Ripa di Porta T. Cinese, 37. Milano

Eppol

Via Marcello Malpighi, 7. Milano

1930

Via Pasquale Sottocorno, 19 (c/o Caffetteria 30?). Milano
L'indirizzo è segreto. Tuttavia potrebbe essere questo.

Elita bar cena

Via Corsico, 5. Milano



1930 Cocktail Bar

Un vero e proprio speakeasy che si rifà ai vecchi bar clandestini di New York ai tempi del Proibizionismo quando l'alcool era illegale. Ma qui invece di bere male si beve bene. Elaborati cocktail in stile vintage vengono serviti in un ambiente che ricorda un film anni '30.



Eppol

Un locale polivalente dove puoi cominciare la tua giornata con un'abbondante colazione, fermarti a mangiare un boccone a pranzo, oppure tornarci la sera per un aperitivo. L'ambiente è carino ed informale e in perfetto stile green.



Elita Bar

Un punto di ritrovo quotidiano, dal tardo pomeriggio in poi, dove la community di Elita si ritrova. Buon cibo, ottimi cocktail in un ambiente semplice ed informale. Elita Bar oramai è diventato per milanesi, e non, un vero e proprio stile di vita.



Trattoria da Abele

Via Temperanza, 5 - Milano. T. 022613855.
A cena tranne il lunedì.

Genuina trattoria tipica milanese in zona Loreto. Nella cucina della Trattoria Abele il principe del menu è senza dubbio il risotto: ogni sera puoi trovare tre risotti differenti, di cui uno a base di carne, uno a base di pesce e uno vegetariano. Non mancano i capisaldi della cucina lombarda e non solo con piatti di carne e pesce. Con menu fisso a 28 euro: a scelta il percorso di carne o di pesce.



The Friends

Viale Monte Santo, 12 - Milano. T. 0229005315.
Da lunedì a sabato dalle 12 alle 02, domenica dalle 18 alle 02.

Oltre quindici anni di carriera per questo ormai storico british pub in zona Porta Nuova. Sempre attenta la selezione di birre proposte sia alla spina che in bottiglia. La cucina, aperta da mezzogiorno a mezzanotte, prepara primi piatti, secondi di carne e hamburger. Calcio italiano ed europeo, rugby e i principali eventi sportivi in diretta.



El Jadida

Via C. Bazzi 47 - Milano. T. 0289546860.
Tutti i giorni a cena.

Esotico chic con richiami alle atmosfere arabe tra damaschi, kilim, intarsi e affreschi, narghilè e cuscini. Cucina araba e mediterranea per la cena. Spettacoli di musica araba e danza del ventre per il dopocena. Il giovedì sera due menu degustazione: uno dedicato alla cucina libanese, l'altro a quella marocchina.



Trattoria Toscana

Corso Porta Ticinese, 58 - Milano. T. 0289406292.
Tutti i giorni a cena e per il dopocena.

Versatile e ricco di personalità questo locale storico a pochi passi dalle Colonne di San Lorenzo. Non solo cucina toscana ma si va ad attingere dalle diverse parti d'Italia. La sera si può pensare di approfittare del menù fisso a 35 euro, l'orario happy hour si presenta con un ricco buffet a base di piatti caldi e freddi. Tre parole per descrivere l'ambiente: ampio, ben posizionato, creativo.



Exotic

Viale Bligny, 21 - Milano. T. 0236504242.
Da lunedì a venerdì dalle 10 alle 3, sabato e domenica dalle 17 alle 3.

Un locale famoso per il suo lungo aperitivo dal generoso e ricco buffet, proposto ogni sera fino le 22.30. Non solo cocktail bar, il locale di Viale Bligny è anche ristorante con formula "open buffet" - a 8 euro - per il pranzo, alla carta la sera. Dopo cena con dj set. Campionato di serie A su maxischermo. Locale gettonato per feste ed eventi privati dai grandi numeri.



La Ciribiciaccola

V.le Sabotino, 38 - Milano. T. 0258314180.

A pranzo e a cena, chiuso sabato a mezzogiorno e domenica la sera.

Un vero salottino, piccolo ed accogliente dedicato alla buona cucina e ai buon bere: questo è La Ciribiciaccola, ristorante in zona Porta Romana. La cucina ha una decisa impronta artigianale con pasta, pane e pasticceria fatta in casa. Un menu curioso ed accattivante dove, oltre alle tradizionali ricette milanesi,

troviamo piatti dai sapori diversi come il sandwichal pastrami, le pizzette fritte, la pasta cacio e pepe, il cacciucco ed altre specialità regionali italiane. Non possono non stupire i piatti a base di pesce. Scelte con cura le etichette che compongono una variegata carte dei vini.





SEAFOOD BAR MILANO – PORTA VITTORIA BATTISTOTTI SASSI Via L. Battistotti Sassi, 11b - MI T. 0270102934

SEAFOOD BAR MILANO - NAVIGLI C.so S. Gottardo, 20 MI. T. 0258104835

SEAFOOD BAR MILANO - PORTA GARIBALDI V.le F. Crispi, 4 - MI. T. 0229063093

[WWW. SEAFOODBAR .IT](http://WWW.SEAFOODBAR.IT)

La Milano “godereccia” di Pierluigi Pardo

Pier Pardo è l'uomo più simpatico del mondo. E' romano di Roma Nord, ha sposato una pasticciera milanese e vive nel quartiere Solari. Non è il classico romano che ti dice subito che la cosa più bella è il treno per Roma. Ma non è classico in niente (dal Brasile, inviato per i mondiali, presentava in giacca, camicia e bermuda). Sa godere del meglio di Milano, ed è un bulimico del lavoro: telecronista, conduttore di “Tiki Taka” e presto di un gameshow di attualità su Italia1. La sua voce oltre a essere presenza quotidiana su Radio24 con “Tutti convocati”, è in milioni di case di nerd italiani che giocano a “Fifa2016”. Le telecronache sono la sua passione, e il resto serve comunque “perché, come dice José Mourinho, chi sa solo di calcio non sa niente di calcio”.

a cura di Olga Mascolo



Questa intervista è tutta sul tuo rapporto con Milano.

Interessante.

Milano o Roma?

Non si può fare il paragone: sono due città belle e diverse. A me piace da matti vivere in due città, quindi se mi dicessero che non posso tornare a Roma e che devo stare due mesi consecutivamente a Milano mi prenderebbe un coccolone, ma anche viceversa. Non ho la saudade dell'emigrante anche se dal punto di vista estetico, Roma è un'altra cosa.

Milano è più internazionale.

Sì. La bellezza di Milano sta nel fatto che è una metropoli piena di cose interessanti da fare racchiuse in uno spazio relativamente piccolo.

Riesci a vivere una Milano normale anche se sei un vip?

Ma è una domanda seria?

Sì, vai rispondi

Vivo una vita normale, i vip sono altri, al massimo faccio qualche selfie che mi mette di buonumore. Roma è caotica, dispersiva, è una città perfetta per nascondersi. Milano invece è l'ideale per incontrare persone. Questa mettila, ci tengo.

Spiega

A Milano è impossibile nascondersi. E' piccola, è piatta, comoda, funzionale. Alla fine incontri quasi sempre le stesse persone. Rassicurante in un certo senso.

Città ideale per le sacre PR?

Alla fine si frequentano i soliti venti ristoranti, tre quartieri, dieci locali, becchi sempre le stesse persone. Tutto comodo, semplice, vicino.



Nuova Arena

Uno dei suoi primi ristoranti qui a Milano. “Ci andavo quando vivevo in zona Garibaldi”. Buona la cucina, personale cortese, a due passi da Parco Sempione. Cucina tradizionale e pizza. Ottima la cotoletta. Vietato andarsene senza avere assaggiato tutti i biscotti di fine cena.

Cordiandolo

Uno dei suoi primi ristoranti. Arredi eleganti e bella veranda. La cucina è tradizionale e ci sono piatti di pesce. La zona è da Milano bene (e da bere).



Antica Trattoria del Gallo

“Ultimamente vengo spesso qui”. E' un locale dell'ottocento. Offre cucina tradizionale in un ambiente familiare ma curato. “Non ho un piatto preferito, prendo di tutto: ma preferisco i primi”. E se fa lo sforzo di uscire dal centro di Milano, forse ne vale la pena davvero!



Solo che dopo un po' ho bisogno di andarmene. In Liguria al mare, o a Roma, dove ci sono parchi, stradine, colli. Dove anche se non funziona niente tutto sembra perfetto, come la ricetta della cacio e pepe o certe mattine di ottobre con venti gradi, il vento leggero che entra dalle persiane e ti basta.

Come ti ha accolto Milano? Striscioni di benvenuto?

Benissimo. Sono un privilegiato, un telecronista di calcio per Sky e Mediaset, tutti a chiedere di Milan e Inter. Non ho avuto problemi, anche perché Milano è piena di non milanesi, gente che viene da fuori e che ha bisogno di socializzare. E invece, a Roma ti porti dietro gli amici dell'infanzia e del quartiere.

A Milano hai anche trovato moglie...

Sì, anche se Simo è una milanese atipica. Famiglia lombarda ma carattere molto mediterraneo.

Ti piace la Milano del calcio?

La adoro. La prima volta che sono stato a San Siro mi sono emozionato, ha una forza evocativa importantissima, è un luogo magico. Il calcio a Milano è storia. Una delle eccellenze milanesi (anche se il periodo non è il massimo) oltre alla moda e al cabaret. La Milano degli anni '60, Facchetti e Maldini, baucasia

e cascavi.

Ma secondo te i calciatori che vengono a Milano si trovano bene?

Certamente. Milano è una città tranquilla dove se hai i soldi te la godi. Ristoranti, locali, Quadrilatero e moda. I calciatori stanno benissimo, anche perché le tifoserie rispettano la privacy dei giocatori. Cosa che in altre città è nettamente più difficile.

I tuoi interessi?

Mangio, bevo e amo il mare.

Che non c'è a Milano

Sì, l'Idroscalo non è il massimo. Mi piace andare in barca in tutti i modi, anche a vela (ma non sono un esperto, metto solo la musica). Poi mi piace la cucina, le cene con gli amici, lo sport, l'attualità. Non ho grandi passioni, che vita banale...

Ovvio, sei un giornalista...

Cosa hai detto? E' una vita triste?

No, ma se poi tu fai il passo successivo è un problema tuo... Dopo Tiki Taka dove andate a cena?

Di solito da A'Storia, in viale Montenero.



info

Nuova Arena

Piazza Lega Lombarda, 5. Milano

Coriandolo

Via dell'Orso, 1. Milano

Antica Trattoria del Gallo

Via Privata Gerli, 3. Gaggiano (Mi)

Esco

Via Tortona, 26. Milano

A' Storia

Viale Monte Nero, 55. Milano

Le Torte di Simona c/o Eataly

Piazza XXV Aprile, 10. Milano



A' Storia

"Qui consumiamo le cene post Tiki Taka." Cucina napoletana (Napoli è un'altra delle passioni di Pardo) a base di friarelli, pizze e pastiera. Buoni anche i primi, che sono il suo piatto preferito. "Mi piace il carboidrato".



*img non rappresentativa del locale



Esco

"E' il locale dello chef Francesco Passalacqua, si trova vicino casa". Arredamenti sobri ed eleganti con libreria retroilluminata. Qui si mangiano "le stagioni in città". E' un bistro mediterraneo, in cui sapori e cucine regionali si fondono grazie alla creatività dello chef piemontese. Qualità, innovazione e prospettiva.

Colazione? Casa

Avendo una moglie pasticciera è difficile che Pardo consumi la colazione fuori. Ma tutti gli altri possono consumare la sua stessa colazione andando sul sito www.letortedisimona.it. Oppure le sue torte si trovano da Eataly. "La cheesecake è la sua specialità". Per chi vuole cominciare con una colazione da campioni.



Ristorante Pizzeria Le Capannelle

Viale Papiriano, 23 - Milano. T. 0248003979.
La sera fino alle 6 di mattina, chiuso lunedì.

Un'istituzione e una certezza a Milano: Le Capannelle ai Navigli è aperto dalla metà degli anni '70 ed è conosciuto in tutta la città per la sua cucina aperta anche a notte fonda, fino all'alba. Pizzeria con forno a legna e ristorante dalla generosa cucina a base di pesce; tra le chicche del menu i piatti tradizionali della cucina sarda. Accogliente e familiare: il rifugio dei nottambuli milanesi.



Qor Fusion Restaurant

Via Elba, 30 - Milano. T. 02463091.
Pranzo e cena, chiuso lunedì.

Qui la tradizionale cucina giapponese trova un'interpretazione contemporanea. Accanto ai sushi-sashimi, alle tartare, gli uramaki, i futomaki e i carpacci, vi sono piatti proposti in relazione alla stagionalità delle materie prime. Riso, zuppe e paste di grano saraceno o di riso sono accostati a ingredienti d'eccezione, rigorosamente preparati senza aggiunta di glutammato. D'estate c'è anche il dehors.



Sushi Hama

Via R. Sanzio, 4 - Milano. T. 02463409.
A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Sushi, sashimi, tempura, crudi e tartare: allo Sushi Hama la tradizione giapponese è anche fusion perché incontra sapori ed ingredienti diversi. Legno, tatami ed arredi dal design contemporaneo sono i caratteri distintivi di un ambiente dall'atmosfera calda, elegante ed intima. Aperto anche a mezzogiorno per una pausa dai gusti esotici o un pranzo di lavoro dal grande stile.



Wang Jiao - Lomazzo

Via P. Lomazzo, 16 - Milano. T. 3388096184.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

In zona Sarpi, un ristorante che stupisce per l'autenticità della sua cucina cinese attinente alla tradizione e con un menu eterogeneo e invitante. I piatti tendono al piccante, con abbinamenti originali e gustosi, dal granchio al Sichuan piccante allo stufato di vitello con verdure piccanti. Ma la vera specialità è la scodella di fuoco, proposta in ben 15 versioni diverse.



Namastè

Via D. Ricciarelli, 12 – Milano. T. 0248712358, 3333470173.
Tutti i giorni a pranzo e cena.

Il nome del locale indica il saluto tipico Hindu, il che fa già capire che ci si sentirà caldamente accolti e si sarà coccolati dalle diverse proposte culinarie dall'India e dal Nepal. Un viaggio sensoriale, che va dai piatti di riso al Paneer Pakorap, formaggio indiano fritto in pastella, e, per il dopocena, un classico tè

orientale. Non mancano le portate vegetariana, vegane e senza glutine.



Il Secco

Via Angelo Fumagalli, 2 - Milano. T. 0248677328.
La sera, chiuso il lunedì.

Piccola enoteca in zona Navigli e Porta Genova nata dalla passione di quattro amici per le "bollicine italiane". Nella carta de Il Secco le bollicine italiane con spumanti, brut e rosè. Per l'aperitivo e il dopocena con le migliori annate di Prosecco, Franciacorta, Trentodoc e Alta Langa e altri vini. Anche enoteca da asporto.



La Scamperia

Via G. F. Piermarini, 2 - Milano. T. 0284213344.
Tutti i giorni a pranzo e cena, chiuso il lunedì.

Tra i locali di punta in zona Sempione, elegante e ricercato. A La Scamperia per degustare scampi, e non solo, in tutte le declinazioni culinarie. Ogni sera aperitivo, cena e cocktail bar con abbinamenti intriganti tra vini, champagne, ostriche e scampi. La domenica il brunch con menu a base di scampi e piatti di pesce. www.lascamperia.it – info@lascamperia.it.



Wave Cocktail Bar

Via Edmondo De Amicis, 28 - Milano. T. 3803714058.
Da martedì a giovedì dalle 18 alle 2, venerdì e sabato fino le 3.

Tra le colonne di San Lorenzo e Sant'Ambrogio, il Wave è un locale che indifferenti non lascia. Arredi in silte retrò chic, vintage e post industriale. Cocktail bar sorprendente: oltre ai classici, numerose interpretazioni inedite. Per compleanni, lauree, eventi aziendali e privati: la torta è in omaggio. Mail: info@wavemilano.it.

La Milano "in rock" di Jack Jaselli

Classe 1980, esperienze a Virgin Radio e Radio DeeJay fino a quando si stufa di passare la musica degli altri e decide di farne lui. Impara i primi tre accordi di chitarra e inizia a scrivere canzoni. In primavera esce il terzo album - ancora top secret il titolo - al via il nuovo tour in Italia e Europa. Ecco quali sono i locali di Milano perfetti per suonare musica live secondo Jack.

a cura di Fabrizio Arnhold



foto di Ilaria Dalla Casa

Il nuovo album, il terzo dopo il successo di *I Need The Sea Because It Teaches Me* del 2013, un tour estivo in Italia e Europa e la produzione di artisti come Marianne Mirage, l'ultima scoperta di Sugar Music. Per Jack Jaselli è un inizio dell'anno bello intenso: nel 2016 esce il nuovo disco che "sarà più elettrico rispetto alle atmosfere acustiche del precedente", mi racconta Jack che ancora non può svelare il titolo: "Stiamo definendo in questi giorni i dettagli con la casa discografica, io però ce l'ho già in mente". Quello che si può dire è che il nuovo album avrà 11 tracce, è stato registrato a Los Angeles, nello studio del tastierista dei Foo Fighters e prodotto da Ran Pink.

Che rock sarà quello del nuovo disco?

*"Più chitarre elettriche e atmosfere cupe rispetto a *I Need The Sea*. E' un lavoro in studio, abbiamo registrato con un'attenzione diversa rispetto*

all'approccio live dell'ultimo lavoro". Per capirci di più, tiro subito fuori la mia passione per band indie rock come Editors e Interpol... "Ecco, allora il nuovo disco ti piacerà sicuramente perché è più vicino a quel gusto".

Perfetto, non vedo l'ora di ascoltarlo. E a proposito di rock, stai già organizzando il tour di promozione del disco. Saranno date italiane?

"Non solo. Nell'ultima tournée abbiamo fatto oltre 60 date in giro per l'Italia. Questa volta ci stiamo organizzando anche per suonare in Europa".

Anche perché l'approccio internazionale a Jack Jaselli e la sua band - Max Elli alla chitarra e Nik Taccori alle percussioni ma per i prossimi live si aggiungerà anche un bassista - non manca di certo. Non solo perché cantano in inglese ma anche



*img non rappresentativa del locale

Nidaba Theatre

E' il locale preferito da Jack Jaselli per suonare live ed è il posto dove hanno fatto più serate. "Musica figa, ogni sera c'è un concerto diverso, arrivano super interpreti per la città e il luogo ideale dove la musica resiste". Il Nidaba è in Via Emilio Gola, uscita Assago della tangenziale ovest.

Magnolia

Selezione musicale eccellente sia d'estate che d'inverno in uno dei circoli più apprezzati a Milano. "Al Magnolia abbiamo suonato diverse volte, è sempre un piacere. Fanno un grande lavoro di ricerca musicale, dall'elettronica al rock". Jack ne è convinto: "E' uno di quei posti che tiene in vita la musica".



La Salumeria della Musica

Un tempo nello stesso edificio c'era una fabbrica di catene d'oro, oggi è una location per ascoltare degli ottimi concerti dal vivo di musica rock ma anche jazz. E' uno dei locali dove Jack Jaselli ha suonato spesso ma in cui passa ancora volentieri una serata per sentire un live.





perché hanno aperto concerti di artisti del calibro di Ben Harper, Gavin DeGraw, Young The Giant, Jack Savoretti. *“L’opening di Ben Harper è stato qualcosa di fantastico: è da sempre il mio idolo e anche in quell’occasione è stato molto affabile, dopo aver suonato è restato con noi tutta la sera, una giornata bellissima”.*

Il bello della musica è che ha tante sfaccettature. A Jack Jaselli piace sperimentare e suonare toccando generi anche diversi, come nel caso della collaborazione con il rapper Guè Pequeno. *“Abbiamo fatto tre tracce che si possono ascoltare nell’edizione Royal di Nero di Guè Pequeno. Mi piace confrontarmi con collaborazioni che riescano ad abbracciare più generi”.*

A proposito di collaborazioni, che dire della tua versione acustica dell’Estate addosso di Jovanotti?
“Abbiamo rifatto il pezzo di Lorenzo con il nostro approccio più acustico. E’ stato l’inizio di una collaborazione musicale che potrebbe portare anche altre novità in futuro”.

Ti sei laureato in Filosofia alla Cattolica di Milano, poi in giro negli Stati Uniti, in Australia e poi di nuovo a Milano. Qual è il tuo rapporto con Milano?
“Sono stato sempre molto in giro, ora

abito in zona piazza Piemonte e Milano è il centro da cui parte tutto, da qui mi sposto per girare il mondo”. In città ci sono tanti locali dove suona musica del vivo”.

Qual è quello a cui ti senti più affezionato?

“Sicuramente il Nidaba Theatre dove abbiamo fatto decine e decine di concerti. Tra tutti è quello che sento più mio, un po’ come suonare a casa, con la stessa familiarità”.

Il problema è che oggi sono sempre meno le band che riescono ad affermarsi dopo la gavetta nei club e nei locali.

“Proprio per questo un sacco di locali a Milano hanno chiuso. Per fortuna ci sono ancora dei posti che offrono buona musica e che continuano a mantenerla viva”.

Del Nidaba abbiamo già detto, ma anche Magnolia, Salumeria della Musica e Ragoo. E incredibilmente aprono nuovi locali dedicati al rock.

“La Tana delle Tigri ne è l’esempio”.

Ci hai già suonato?

“Non ancora, ma lo vogliamo fare al più presto”.

Magari per farci ascoltare il nuovo disco. Rigorosamente live.



foto di Ilaria Dalla Casa

info

Nidaba Theatre

Via Emilio Gola, 12. Milano

Magnolia

Via Circonvallazione Idroscalo, 41. Segrate (MI)

La Salumeria della Musica

Via Antonio Pasineti, 4. Milano

Ragoo

Viale Monza, 140. Milano

Tana delle Tigri

Via Vincenzo Toffetti, 75. Milano

Mangiari di Strada

Via Lorenteggio, 269. Milano



Tana delle Tigri

Nuova casa della musica rock milanese, ha aperto i battenti lo scorso ottobre e ogni fine settimana ospita una band rock diversa in 600 metri quadrati. Dietro al progetto c’è Davide Mozzanica, già direttore artistico del Rolling Stones, Rainbow e Zoe. *“Qui ancora non abbiamo fatto date ma è un locale in cui sicuramente suoneremo”.*



*img non rappresentativa del locale

Ragoo

E’ la meta perfetta per i dj set di Jack: *“Ci ha ospitato per tante serate”. Locale alternativo anche nell’arredamento, in viale Monza, a due passi dalla storica sede dei comici di Zelig. D’estate ci si gode lo spazio all’aperto. “Però così poi nessuno ascolta più la musica che selezioniamo, sono tutti fuori!”.*

Mangiari di Strada

Non solo musica, però. *“Ai Mangiari di Strada ci fermiamo appena possibile per gustarci lo street food di qualità. Grande attenzione alle materie prime e proposte di tutte le regioni d’Italia”. Piccola avvertenza? “Non è particolarmente adatto ai vegani!”.*





Tara - Autentico Ristorante Indiano

Via Domenico Cirillo, 16 — Milano. T. 023451635.
A pranzo e a cena, lunedì solo la sera.

In zona Corso Sempione, da oltre 15 anni il Tara è un piccolo tempio della cucina indiana. Piatti tradizionali del nord dell'India cotti nel particolare forno Tandoori e gli immancabili Curry: quanto mai unico il piacere delle carni, del pesce, delle verdure preparati con abbondanza di spezie e salse. Anche pietanze gluten free. Domenica l'originale brunch indiano.



Madera

Via L. Canonica, 91 - Milano. T. 023311162.
Dalle 8 alle 15 e dalle 18 alla mezzanotte, chiuso domenica.

Bistrot dall'articolata offerta, per colazioni, pranzi, aperitivi e cene con fantasiosa cucina sempre attente ai trend: hamburger gourmet, anche vegetariani, originali ricette dai particolari abbinamenti con carne e pesce, dessert fatti in casa. Cocktail bar dalle attente proposte e una curata selezione di birre artigianali. Design originale, tra mattoni rossi, legno e vere betulle a far da cornice.



Old Fashion

V.le E. Alemagna, 6 - Milano. T. 028056231.
Tutte le sere fino a tarda notte.

In una parola: glamorous. Un classico delle notti dancing milanesi, un locale storico aperto ben dal 1933 e che, in tutti questi anni, ha saputo rinnovarsi creando sempre tendenza invitando alla sua consolle tra i top dj a livello mondiale. Nel verde del Sempione, palazzo



Sloan Square

Piazzale Luigi Cadorna, 2 - Milano. T. 0289095064.

Tutte le sere, da lunedì a venerdì anche a pranzo.

Tra le birrerie più conosciute di Milano e autentico paradiso per gli amanti delle birre artigianali: difficile non trovare qualcosa da bere che piaccia con 24 spine e oltre 400 artigianali in bottiglia. Anche cucina con primi, hamburger, piatti in stile UK, carni alla griglia e panini. Con serate di musica dal vivo e il giovedì il cabaret. Con periodiche degustazioni di particolari birre in edizione limitata.

La Milano "da celebrity" di Antonio Andrea Pinna

"La prima cosa che ho pensato quando ho messo piede a Milano è che fosse una città molto meno grigia di come viene dipinta. Amo Milano. La trovo una città vivibile, affascinante e piena di opportunità". Ti piace proprio tutto? "No, non mi piacciono i prezzi degli affitti, sono troppo cari". Sei pronto a scoprire Milano attraverso gli occhi dell'autore del libro "L'amore è eterno finché è duro".

a cura di Mary Marchesano

foto di Cosimo Buccolieri



Oltre 350mila fan su Facebook, migliaia e migliaia di seguaci su Instagram, le sue perle sono diventate le nostre citazioni preferite. Impossibile non conoscerlo: lui è Antonio Andrea Pinna. Sardo ma milanese d'adozione, vincitore dell'ultima edizione del programma tv Pechino Express, Antonio è un vero e proprio concentrato di allegria, determinazione, umiltà e irriverenza quanto basta. A Milano ci vive da poco più di un anno, non ha una zona preferita: ama Milano e punto. La considera un luogo perfetto per chi lavora con internet e i social media; una città dove i sogni possono ancora diventare realtà.

Antonio ci porta a conoscere i suoi ristoranti preferiti.

"Pisacco, e Yokohama. Il primo è un ristorante che fa molta ricerca nonostante i prezzi accessibili. Il secondo è un ristorante fusion, il migliore in cui sia mai stato in vita mia." Come dagli torto. Pisacco è sempre una ga-

ranza. Quando sono in compagnia di amici esigenti ci vado sempre; è una certezza quando vuoi mangiare bene. Un locale degno di una città cosmopolita come Milano. Il secondo, devo essere sincera, non lo conosco... così ho deciso di provarlo la sera stessa. Se ti piace la cucina giapponese, innovativa e creativa allora questo è il posto che fa per te. Accogliente e riservato l'ideale per trascorrere una serata in compagnia. Bella idea anche per una pausa pranzo differente.

E per una cena romantica?

"Nobile Bistrot: un bistrot molto chic, perfetto per gli appuntamenti romantici". Mi fido e ci andrò per festeggiare San Valentino con il mio fidanzato (se ci arriviamo).

Devo ammettere che parlare con Antonio è stata un po' un'impresa. Sempre in giro per lavoro, l'ho beccato nel suo posto del cuore, al Bar Bianco in piazzale Lavater. *"Sai dove trovarmi*



Pisacco

Nel cuore di Brera è un ristorante-bistrot dal taglio contemporaneo, frequentato da una clientela internazionale. I piatti sono serviti con una grande attenzione alla presentazione, ecco perché anche delle semplici acciughe proposte come antipasto vengono servite nella loro scatoletta.

Yokohama

Da amante del sushi qual è, non poteva che indicarci il Yokohama. Locale raffinato ed elegante dove i commensali vivono una vera e propria esperienza sensoriale. Ricette nipponiche preparate con sapienza e amore. Da provare la degustazione di sashimi e sushi.



Nobile Bistrot

Pinna sa essere un gran romanticone. Nobile Bistrot è il locale giusto per trascorrere appuntamenti tête-à-tête. Ma conoscendo un po' Antonio credo che questo locale lo scelga anche per la sua pausa pranzo. Per chi non ha molto tempo c'è un menu studiato ad hoc senza rinunciare alla qualità.



eh, eh, eh... Qui ci vengo spessissimo e oramai conosco tutti, clienti e personale." E infatti Antonio sembra proprio essere di casa al Blanco. Alla fine mi fermo a bere un aperitivo con lui e ci conosciamo meglio. Lui ordina il solito: Moscow Mule. Io invece mi lascio consigliare da Fabio, il barman (pure bono) del Blanco. Mi porta un cocktail di sua invenzione, il Pink Life (mi deve aver visto in faccia): un miscelato di vodka, salvia e lamponi. E' proprio vero che qui ci si sente come a casa. L'ambiente è super friendly e anche se siamo stati interrotti ogni due per tre dagli amici e dai fan, ti viene subito voglia di fermarti e ordinare il secondo drink. E dopo un terzo, ho preso coraggio e gli faccio, un po' sfacciata: Ma se vuoi cuccare dove vai? *"Se voglio cuccare vado a Lourdes... ah, ah, ah, ah"*. Tra una risata e l'altra il tempo è proprio volato e un po' brilla me ne torno a casa.

Lo rivedo il sabato, per caso, al club Plastic, una delle sue discoteche preferite. Ci salutiamo come vecchi amici e mi fa: *"Dove sei diretta?"*. **Veramente sono appena arrivata. Ma tu esci sempre il sabato?** *"Esco 3/4 volte a settimana, e, sì, tutti i sabati e a volte anche il venerdì"*.

Antonio mi consiglia di andare al Qlab per ascoltare musica ricercata

e ai Magazzini Generali. Certo che non gliene sfugge una.

Qualche trovata milanese che non ti va a genio?

"Odio la parola apericena, ma bere uno spritz con tutto quel ben di Dio da mangiare è una roba meravigliosa".



foto di Cosimo Buccolieri

info

Pisacco

Via Solferino, 48. Milano

Yokohama

Via Maurizio Gonzaga, 4. Milano

Nobile Bistro

Corso Venezia, 45. Milano

Blanco

Via Giovanni Battista Morgagni, 1. Milano

Plastic

Via Gargano, 15. Milano

Q21

Via Padova, 21. Milano



Blanco

E qui si gioca in casa! Locale preferito non solo di Antonio ma anche da me! Dall'aperitivo in poi, il Blanco è il locale dove puoi uscire pure in pigiama. *"Anzi, la prossima volta Antonio ci troviamo in ciabatte... che ne dici?"* Ottimi cocktail, ottima musica e clienti abituali che diventeranno i tuoi nuovi amici.

Plastic

Lo storico locale notturno di Milano ospita oramai intere generazioni. Da qui ci sono passate celebrity del calibro di Madonna e il mitico Elton John. Aperto solo il fine settimana, il locale ha tre sale distinte: una sala a specchi, una con un prive e la terza (difficile entrarci) completamente nera.



Q21

Nel cuore di Viale Padova, la serata dancing è targata Qlab: un laboratorio audio/visivo dove la musica è l'unica protagonista. For music lovers only! Qui si balla nelle due sale distinte, ognuna con un'anima e un cuore musicale proprio.



Noor

Via S. Carpoforo, 7 - Milano. T. 0283427020.
Tutti i giorni dalla mattina fino al tardo dopocena, sabato e domenica solo la sera.

Tante le sfaccettature del Noor nel cuore di Brera: cucina dall'impronta libanese, suggestivo ambiente dai richiami mediorientali per un locale versatile, dal pranzo all'after dinner. Al Noor anche per fumare il narghilè con vapori dai tanti aromi. Tra i piatti consigliati hummus, falafel e fattoush, insalata tipica libanese con pane arabo. Anche per feste private.



Taste Boutique Novotel Milano Nord Ca Granda

V.le G. Suzzani, 13 - Milano. T. 02641151.
Tutti i giorni dalla mattina a tarda serata.

All'interno del Novotel Milano Nord Ca Granda, il Taste Boutique è ristorante che propone in chiave raffinata i grandi classici della cucina milanese. Non solo: ogni lunedì e mercoledì proposta di piatti regionali d'Italia. Il lunch è business con il buffet che cambia ogni giorno con alimenti DOP. Location ampia con oltre 150 posti a sedere, a disposizione anche per eventi privati ed aziendali.



Brera Milano

Via Marsala, 2. T. 0265560297/ Viale Bligny, 45. T. 0256325577.
Da martedì a domenica dalle 12.14 alle 14.45 e dalle 19.30 alle 00.

C'è la firma dell'executive chef Giovanni Caracciolo sulla proposta dei Brera Milano: una cucina mediterranea e creativa con piatti di carne e tanto pesce. Da provare anche la pizza: quella senza lievito, la famosa Brickoven, è marchio registrato e must del locale. Grande attenzione alle materie prime e artigianalità:

ai Brera pane, pasta e dolci sono fatti in casa. Ambiente rilassante, curato ma informale, l'ideale per una pizza in gruppo, per una cenetta a due e anche in famiglia con un "menu bambini" dedicato il fine settimana.

La Milano “cosmopolita” di Margherita Zanatta

Trascorrere una giornata intera con Margherita Zanatta? Fatto! La spumeggiante showgirl, tra un pranzo e una notte ballerina in discoteca, ci ha raccontato come vive il capoluogo meneghino. Dalla mattina alla sera senza mai annoiarsi.

a cura di Mary Marchesano



Conosciuta dal grande pubblico per la sua partecipazione come concorrente della casa del Grande Fratello 11, oggi Margherita continua la sua carriera dividendosi tra gli impegni televisivi - spesso è ospite del programma Pomeriggio 5 come opinionista - quelli dei giornali, - come Visto e urbanpost.it - radio e un progetto legato al cinema tra Milano e Roma. La sua filosofia di vita? *“Odio i rimpianti. Punto direttamente ai rimorsi...”*

Se Margherita fosse un cocktail sarebbe sicuramente un miscelato di Vodka Redbull. Esplosiva, carica come una molla, energica, entusiasta della vita, logorroica (quanto basta), ironica, insomma in un'unica parola: figa.

La sua Milano è quella dei Navigli, dove vive. Margaret, come la chiamano gli amici, ama infinitamente questo quartiere, che ricorda un po' la vecchia Milano: dalle trattorie alle

piccole imbarcazioni. *“Per respirare appieno questa Milano”* mi spiega, *“basta entrare all'Area Doping Club una moderna vintage farmacia all'interno del The Yard Hotel. E' uno dei miei posti preferiti”*. Sai vero di cosa sta parlando Margaret? E' anche uno dei miei posti preferiti. Qui, due famosi mixologist interpretano e danno vita a cocktail originali e senza tempo mescolando sapori del passato con quelli del presente.

Le giornate di Margherita cominciano quando il gallo canta, praticamente all'alba. Si sveglia tutti i giorni alle 5.30 perché assieme al suo compagno di avventure Raffaello Tonon conduce dalle 07.00 alle 09.00 il programma Gli Zanattonon su Radio Novella 2000. Dopo il programma - dove sono morta dalle risate - andiamo verso il centro dove Margherita si deve incontrare con alcuni uffici stampa per lavoro. Durante il tragitto incontriamo il mondo: gente che la ferma per strada - e nel frattempo ri-



RCH31

Si concede una seconda colazione a fine programma al bar RCH 31. La sua super colazione consiste in una brioche di sfoglia con crema di riso e succo di pera o di pesca. La seconda opzione invece è una bella spremuta e un caffè al ginseng.

Osteria Conchetta

Cucina lombarda genuina ed autentica. Un'esperienza culinaria da provare - se non l'hai ancora fatto - in una cornice semplice ed elegante nel cuore dei Navigli. Si vede che Marghe è una buon gustaia. Qui tra profumo di ossobuco e risotto alla milanese mangi anche se non hai appetito



Chiosco Maradona

E se dopo una notte al Plastic a ballare come le matite ti viene una fame nera? Marghe consiglia il Chiosco Maradona; un vero e proprio *“problem solving”* per gli attacchi atavici dopo le 3 del mattino. Hamburger, piadine, panini, birre... qui rischi di cenare per la seconda volta



sponde a mille mail, e chiamate varie - Ah Margherita predilige i messaggi vocali a quelli scritti (quelli che mi ha inviato li conservo ancora).

Marghe è proprio bella e solare, e fa un sacco di cose. Allora le chiedo come fa a conciliare tutto, lavoro, casa, amici. *"Nel weekend accumulo tutti gli amici che ancora non riescono a farsi una ragione di questo mio stile di vita: ho appeso al chiodo le scarpe col tacco e le serate goliardiche: penso di trasferirmi alla Residenza Anni Azzurri a breve!"*

Margaret dice così, ma in realtà riesce a fare le ore piccole anche a casa giocando a Taboo con gli amici e bevendo una buona bottiglia di vino. Quale migliore modo poi per trascorrere una fantastica serata.

Ma il tempo per una cena in un ristorante romantico te lo concedi?
"Detesto i contesti romantici, melenesi o eccessivamente formali. Il mio uomo dev'essere anche il mio compagno di divertimenti".

Per cui una pizza al Ristorante Il Baffo, zona Porta Venezia: da loro si mangia bene e la trattano come una nipote. Li adora! Oppure Sushi "all you can eat" per le serate all'insegna della fame atavica. Ce ne sono parecchi dove il rapporto qualità-prezzo è super. Uno dei suoi preferiti in asso-

luto è Miyoshi, ma potrebbe farmi un elenco infinito.

E se ti chiedessi di andare a ballare?

"Vado al Plastic dove nessuno è lì per giudicarti". La discoteca storica di Milano dove per entrare puoi attendere anche un'ora è una vera e propria istituzione nella nightlife non solo lombarda. Molti personaggi famosi sono passati da qua.

A quanto pare Margherita, anche se è molto impegnata, vive una Milano a 360 gradi. Ti assicuro che uscire con lei è davvero uno spasso: fortunata le sue amiche!



info

RCH31

Via Morimondo, 26. Milano

Osteria Conchetta

Via Conchetta, 8. Milano

Chiosco Maradona

Via Odoardo Tabacchi, 19. Milano

Area Doping Club c/o The Yard Hotel

Piazza XXIV Maggio, 8. Milano

Miyoshi

Via Ascanio Sforza, 47. Milano

Ristorante al Baffo

Via Lecco, 3. Milano



Miyoshi

Se anche tu sei amante della formula *"all you can eat"* il Miyoshi è il locale giusto. Prelibatezze della cucina giapponese e cinese in un ambiente semplice e caratteristico dell'Oriente. Menu no stop sia a pranzo che a cena.



*img non rappresentativa del locale

Area Doping Club c/o The Yard Hotel

Un locale nato da poco, dedicato agli amanti del bere bene e del bello. Un tempio dove esperti mixologist servono cocktail come pozioni magiche; il tutto condito da un'atmosfera d'altri tempi. Eh, brava Marghe che ci fa scoprire sempre posti nuovi, belli e cosmopoliti.

Ristorante al Baffo

Questa è praticamente la seconda casa di Margherita! Lei ci va spesso e come darle torto. Al Ristorante al Baffo cucinano una buonissima pizza tradizionale e piatti tipici della cucina italiana in un'osteria dall'atmosfera familiare. E' l'ideale per una cena soprattutto in compagnia. Divertimento assicurato!



Il Filo Di Aurora

Via G. Bologna, 9 – Bresso (Mi). T. 0261039039.
Tutti giorni dalla mattina al pomeriggio, da martedì a sabato anche la sera.

Bistrot sociale gestito dalla coop. Lotta Contro l'Emarginazione dalle tante attività sociali e culturali. Pranzo con menù a 10 euro, la sera alla carta: da non perdere i risotti; cucina con menu stagionali, presidi Slow Food e ingredienti bio. Per i bambini lo spazio giochi e i pomeriggi con la "Merenda all'inglese". La domenica il brunch.



Al Cedro Vini&Vinili

Via Della Resistenza, 12 – Cologno Monzese (Mi). T. 3355360383.
Dalla mattina al dopopocena, chiuso domenica.

La musica è sempre presente in questo caffè e bistrot con oltre 200 i vinili tra cui scegliere e da ascoltare: al Cedro Vini&Vinili, inoltre, puoi portare da casa i tuoi dischi da mettere nel giradischi. Un pianoforte e due chitarre a disposizione per improvvise jam. Con cucina a pranzo e a cena. La sera l'aperitivo. Numerosi i live in programma.



Mind the Gap

Via Curtatone, 5 – Milano. T. 0222222050.
Aperto tutte le sere. sabato e domenica aperto anche a pranzo

Attitudine sportiva e spirito rock: questo è l'identikit del Mind The Gap in zona Porta Romana. Hamburger particolari, fish and chips da accompagnare ad una grande varietà di birre artigianali e non, cocktail, whisky e gin. Pub sport con calcio e i maggiori eventi sportivi in diretta, di tutti i tipi e di tutto il mondo. Lunedì sera è Dart Club con tornei di freccette.



Novotel Malpensa Airport

Via Al Campo, 99 – Cardano al Campo (Va). T. 0331266611.
Tutti i giorni dalla mattina a tarda serata.

A 10 minuti dallo scalo internazionale, vicino al Parco del Ticino e a circa 25 minuti dai laghi, il Novotel Milano Malpensa Airport è ristorante e wine bar aperto dalla mattina, passando per il pranzo e l'aperitivo, fino alla cena. Cucina raffinata che sposa i gusti internazionali senza dimenticare le radici mediterranee. La domenica il pranzo esalta la tradizione italiana con un menù dedicato, durante la settimana business lunch. Un giovedì al mese aperitivo letterario.



Novotel Milano Linate

Via Mecenate, 121 – Milano. T. 02507261.
Ristorazione a tutte le ore del giorno

Curato nell'ambiente secondo le ultime tendenze, il Novotel Milano Linate è ristorante e cocktail bar in zona Mecenate. Ad accogliere l'ospite, il GourmetBar al centro della hall, dove poter fare l'aperitivo la sera o gustare un ottimo brunch domenicale. Il ristorante privilegia la cucina internazionale, il parco e la piscina esterna ne fanno la location perfetta per feste private o aziendali.

La Milano “magica” di Raul Cremona

Classe 1956, milanese, inizia la sua carriera nel 1983 con uno spettacolo diretto da Mario Landi. Fantastico, Mai Dire Gol e Zelig: è stato uno dei primi ad esibirsi nello storico locale milanese. Il Mago Oronzo è il personaggio al quale si sente più affezionato “perché ha regalato il successo”.

a cura di Fabrizio Arnhold

Raul, qual è il personaggio a cui sei più affezionato?

Il Mago Oronzo, senza dubbio. E' nato con Mai Dire Gol e nonostante gli anni passino è quello che resta più impresso nell'immaginario della gente. Io nel frattempo invento altri personaggi ma Oronzo mi ha aiutato a dare il via alla mia carriera.

A proposito di carriera, hai iniziato quando io ero un bambino, nel 1983. Come è cambiato il mondo televisivo nel frattempo?

Il primo programma di magia, 33 anni fa, era diretto da Mario Landi. Poi ho partecipato allo show su Telelombardia con Ric e Gian. E' toccato poi a Fantastico, Mai Dire Gol e Zelig.

Tra l'altro sei stato uno dei primi comici a Zelig...

Non ho praticamente mancato neanche un'edizione televisiva, per me si è trattato di un ritorno a casa considerato che sono stato uno dei primi ad esibirsi nello storico locale milanese negli anni '80.

Ti senti più comico, prestigitatore o attore?

Tutte queste cose stanno bene insieme. Si tratta di una scelta artistica ma anche commerciale. Fino a qualche anno fa la tv ti garantiva una maggiore visibilità. Ma la televisione è bugiarda, riesce a mascherare bene eventuali difetti, cali di tono. Il teatro no, non ti permette distrazioni, sul palcoscenico sei “nudo”.



Foto di Stijn Nieuwendijk [www.flickr.com bit.ly/1S3156q](http://www.flickr.com/bit.ly/1S3156q)
*img non rappresentativa del locale

Trattoria Milanese

E' un tipico ristorante milanese dove ordinare la cotoletta, risotto con l'ossobuco, trippa, cassoeula. A Raul piace perché qui “puoi respirare un po' di milanesità”. Uno di quei luoghi dove vivere l'atmosfera della Milano di un tempo, per i nostalgici ma anche per chi ama la tradizione.

Pizzeria alla Fontana

Raul Cremona è presidente del Club dell'Arte magica che conta 140 iscritti tra maghi e prestigitatori e “molti li ho portati in tv nel programma che conduco su Rai Gulp”, rivela Raul. Quando finisce le riunioni si concede una pizza tra amici, rigorosamente alta, alla Pizzeria alla Fontana in zona Isola.



*img non rappresentativa del locale

Zaini

Zaini ha da poco aperto la sua caffetteria milanese portando in una tazzina tutta la tradizione del suo cioccolato. C'è anche una boutique dove si possono comprare prodotti cioccolatosi dopo aver bevuto il caffè. L'indirizzo non è scelto a caso, in via De Cristoforis cento anni fa apriva la storica fabbrica di cioccolato della famiglia Zaini.





Quindi meglio il teatro della tv?

Mettiamola così, a teatro riesco a trasmettere meglio la mia vera natura.

Che è quella del prestigiatore?

L'arte del prestigiatore è complessa, si basa sulla tecnica, ha delle regole ben precise, richiede studio e applicazione. A teatro posso trasmettere l'idea che la magia non è un'arte minore.

Sei nato a Milano, che rapporto hai con la città?

Odio e amore. L'amo per la storia ma ci sono ancora oggi tante cose che non funzionano e si potrebbero migliorare. Basterebbe poco, come un'isola pedonale più grande in centro, recuperare i teatri che chiudono, partendo dal Lirico. I milanesi sono sempre stati intraprendenti ma questa vena è troppo spesso limitata dall'eccessiva burocrazia. Milano l'amo perché ci sono nato ma si potrebbe fare molto di più.

Quasi mi dimenticavo della tua carriera di attore. Sei un po' come Alberto Sordi?

Non esageriamo! Ho recitato ne Il Cosmo sul comò con Aldo, Giovannini e Giacomo e Cado dalle Nubi, il primo film di Checco Zalone. Ma anche in Ci vuole un gran fisico con Angela Finocchiaro, La Gente che sta bene con Claudio Bisio, Marghe-

rita Buy e Diego Abatantuono e La sedia della felicità, con la regia di Carlo Mazzacurati.

Chi è tra i tuoi colleghi anche un tuo amico?

Michele Foresta (il mago Forest, ndr) nonostante possa sembrare il mio antagonista, in realtà abbiamo un sacco di collaborazioni, tra le tante visitiamo i festival di magia in giro per l'Europa l'ultimo in Inghilterra, a Blackpool, alla ricerca di nuovi talenti. E anche Giovanni Storti, di Aldo, Giovanni e Giacomo.

Prima di salutarci, programmi per il futuro?

A marzo esce un mio nuovo libro (edito da MyLife Edizioni, ne ha già pubblicati sei fino ad oggi, ndr) che smascherà un grande veggente del secolo scorso.

Dai, qualche particolare in più e poi "Sim Sala Min" svanisco...

Tra le pagine smaschererò il grande Zirmani, spiegando che tutte le sue premonizioni sono in realtà frutto dell'arte magica.

Un gioco di prestigio in piena regola che sarà svelato con un clic su ilgrandezirmani.it.



info

Trattoria Milanese

Via Santa Marta, 11. Milano

Pizzeria alla Fontana

Via Thaon di Revel, 28. Milano

Zaini

Via De Cristoforis, 5. Milano

Trattoria Ristorante Bellaria snc

Via Leonardo da Vinci, snc.
Robbiano di Mediglia (MI)

Ca' Bianca

Via Ludovico il Moro, 117. Milano

Marchesi

Via S. Maria alla Porta, 11. Milano



Ca' Bianca

Il rimando è ai fasti del teatro Derby, è uno dei primi locali dove Raul si è esibito all'inizio della carriera: "Nel 1983 facevo qui anche 10 serate al mese, mi è rimasto nel cuore", conferma. Oggi è un ristorante che propone i classici della cucina milanese con spettacoli di cabaret e concerti jazz.



Trattoria Ristorante Bellaria

Perfetto per pranzare con vista lago. "Il laghetto è anche usato per la pesca sportiva - spiega Raul -, la cucina è molto casalinga, il paesaggio è divino e fare quattro passi dopo aver mangiato diventa il valore aggiunto di questo ristorante". Non distante dall'aeroporto di Linate, la pasta è fatta in casa.

Marchesi

Marchesi è un altro locale che Raul Cremona sceglie per fare colazione. Si può tranquillamente annoverare tra i locali storici di Milano, una pasticceria con lo spirito artigianale. Il panettone resta delizioso e il negozio di Via S. Maria alla Porta un inno alla tradizione.

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250
BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

€ 18 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200
LOCANDINE

F.TO 32x45 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 40 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000
PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000
CARTOLINE

F.TO 9,5x14,25 CM
CARTA 250 GR.
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE

€ 39 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500
BUSTE

F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 43 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000
VOLANTINI

F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R

€ 54 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - INFO@PUBBLISERVICE.INFO

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO GRAFICA E SPEDIZIONE ESCLUSE. VERA IL NOSTRO SITO PER DETTAGLI.



Mia Music Club

Via Socrate, 3 - Casnate Con Bernate (Co). T. 3926403952, 3406997487.

Solo venerdì e sabato la sera fino a tarda notte.

Club different: questo il motto del Mia Music Club, nuovo disco club tra Cantù e Como. Electro minimal, dance e hiphop freestyle, dj di fama internazionale e contest di free style per le serate dancing, organizzate in collaborazione con le più attive party crew della zona. Anche cocktail bar: il mercoledì special price sulla birra, giovedì l'1+1 sui cocktail. Sala privè a disposizione per feste private.



Loft Como

Via P. Boldoni, 5 - Como. T. 031267846, 3317601925.

Tutti i giorni dalla mattina al dopocena.

Elegante ristorante, caffetteria e cocktail bar al quinto e ultimo piano della Coin. Cucina particolare ed accattivante sia di carne che di pesce, a pranzo proposte veloci. La sera l'aperitivo che la domenica diventa apericena con buffet e dj set. Affascinante l'ambiente con due terrazze con vista panoramica sul centro ed il Duomo di Como. Calcio in diretta. Per cerimonie ed eventi privati.

La Milano "on air" di Andrea Rock

Appassionato di sport americani e di Irlanda che definisce "l'unico posto in cui potrei emigrare", quest'anno festeggia i primi dieci anni di radio e si prepara a far uscire il quarto album con la sua punk band, gli Andead. Andrea Rock - classe 1982, cognome di battesimo Toselli - conduce insieme a Giulia Salvi Virgin Generation, il programma di Virgin Radio dedicato alle band emergenti. Incontro Andrea Rock nella saletta di Virgin Radio dove di solito vengono intervistati i gruppi musicali. Ci vediamo nel pomeriggio, prima della sua diretta quotidiana, dalle 18 alle 20, e parliamo soprattutto di musica. Qualche novità interessante nel panorama italiano? Quali programmi artistici nei prossimi mesi? E quali sono i locali preferiti a Milano? A proposito di milanesità, la sua ha una storia che inizia qualche generazione fa.

a cura di Fabrizio Arnhold

Partiamo col parlare di tram, da Milano fino a San Francisco?

Il nonno di mio nonno progettava i tram di Milano alla Carminati-Toselli, io mi chiamo Andrea Toselli, appunto. Il modello 1928 è arrivato fino a San Francisco, ma è stato ideato nella storica sede di via Procaccini che oggi ha lasciato il posto alla Fabbrica del Vapore.

La prima cosa che vorrei sapere: ti senti più dj o cantante rock?

Sono un comunicatore musicale, le due cose spesso vanno insieme. A dire il vero sono molto più bravo a parlare che a suonare ma esprimersi attraverso una canzone è il modo più onesto che si ha per interfacciarsi con il pubblico. Scrivere una canzone e parlare in radio sono due cose

differenti: la prima è molto più intima.

E' vero che hai iniziato a lavorare in radio perché hai fatto da interprete ad un concerto?

Tutto vero, la sera prima dell'esame di matematica, alla maturità, sono andato a sentire un concerto metal dei Soulfly. In apertura c'era una band italiana, gli Extrema e io conoscevo il loro merchandiser che in quel momento stava cercando di comunicare con il merchandiser dei Soulfly, in un inglese un po' maccheronico.

Così hai fatto tu da interprete?

Trovandomi lì, semplicemente tradussi quello che stavano



*img non rappresentativa del locale

Pogue Mahone's

"E' l'Irish pub migliore di Milano". Non ha dubbi Andrea Rock che appena può si gusta qui una pinta di Guinness. "La prima volta che ci entravi avevo 17 anni, ero da poco tornato dal viaggio in Irlanda che mi ha cambiato la vita", racconta Andrea. L'Irlanda è l'unico posto in cui potrebbe emigrare, al Pogue Mahone's ci va sempre con gli amici.

Fabrique

Location ideale per i live. "E' adatto ai grandi concerti, c'è un'ottima acustica, qui suona bene tutto, dalla classica al metal", commenta Andrea Rock. Dall'apertura il Fabrique si contende con l'Alcatraz i concerti milanesi rock più interessanti, nel fine settimana senza gig, spazio a djset.



Mind The Gap

Non è il solito pub, unisce la tradizione inglese e quella milanese. La cucina è particolarmente apprezzata da Andrea Rock: "Spesso mi fermo a cena qui, propone piatti molto buoni". Aperto dalle 11 fino alle 2 di notte, trasmette sui mega schermi anche le partite degli sport americani, altra grande passione di Andrea.





cercando di dirsi. Anche se avevo solo 18 anni, mi è stato proposto di iniziare a collaborare con la appena nata Rock tv. Dopo aver lavorato lì per cinque anni, mi presentarono Ringo che mi portò a 105 e poi a Virgin. Quest'anno, nel 2016, festeggio i miei primi 10 anni di radio.

Dal 2009 conduci con Giulia Salvi Virgin Generation, il programma dedicato alle band emergenti. Quali sono le più interessanti?

In Italia, a me piacciono un sacco i Fast Animals and Slow Kids; ho scoperto di recente i Lags, un gruppo italiano che fa dell'ottimo punk rock e nella mia zona di Milano, ossia Porta Romana, abitano i Ministri e io sono praticamente cresciuto con loro. Un altro amico è Jack Jaselli. E poi devo farti assolutamente il nome di un artista sardo che io adoro: Dave Moheeka, per me il Dave Matthews italiano da Olbia.

Restando in tema musicale, ti piace il punk, suoni in una band punk rock, ma se ti chiedessi i tuoi tre gruppi preferiti in assoluto?

Al primo posto i Social Distortion, senza dubbio, sono il mio gruppo della vita. Poi al secondo i Rancid e al terzo posto i Beastie Boys.

Nel 2015 è uscito il tuo primo album da solista, Hibernophile, che progetti per prossimi mesi?

Quest'anno uscirà il quarto album degli Andead, qualcosa targato Andrea Rock e un documentario dei PGA. Il progetto Italian Punks Go Acoustic nasce da una mia idea e raggruppa musicisti e artisti del panorama punk/rock italiano: ognuno fa una cover in chiave rigorosamente acustica e quello che ricaviamo finisce per finanziare le attività benefiche dei ragazzi de "L'Isola che non c'è". Faccio anche il produttore, sta per uscire il primo lavoro di Ted Bee, un rapper legato alla città di Milano che arriva dal collettivo dei Club Dogo.

Hai detto in tante occasioni che la musica ti ha salvato la vita.

Perché?

Nasco come outsider, quando ero più giovane mi sono sentito spesso un pesce fuor d'acqua, con una serie di "non privilegi", ho trovato nel punk il mio modo di pormi nei confronti degli altri. Per me comporre una canzone o condividerla è il termometro della mia salute mentale e fisica.



info

Pogue Mahone's

Via Vittorio Salmini, 1. Milano

Fabrique

Via Fantoli, 9. Milano

Mind The Gap

Via Curtatone, 5. Milano

Pizzeria Nassar

Via Cadore, 15. Milano

Lo-Fi

Via dei Pestagalli, 27. Milano

Vibe Room

Viale Monte Grappa, 14. Milano



*img non rappresentativa del locale

Pizzeria Nassar

Pizza ma non solo da Nassar, egiziano, che coniuga la cucina italiana con un tocco orientale. "Sono molto legato al mio quartiere, via Anfossi e dintorni, e da Nassar mangio sempre volentieri una pizza. Lo conosco da quando sono bambino", ci confida Andrea. In zona c'è anche il tatuatore di fiducia Stizzo, il suo studio The Best Times è tra i migliori in Europa.

Lo-Fi

"Genere di musica divenuto popolare negli anni '90 del XX sec. grazie a registrazioni di bassa qualità", ecco la definizione di lo-fi per il dizionario Hoepli. Il locale è un circolo Arci dove ascoltare buona musica live.

"Qui ho condiviso il palco con il batterista dei Social Distortion", dice orgoglioso Andrea, anche perché sono la sua band preferita.



Vibe Room

Si definisce "urban" club, a due passi da Corso Como, meta fashion per il clubbing. L'ex Luminial si è rifatto il look e ha cambiato nome. Andrea Rock lo frequenta perché "ci lavorano alcuni amici, fanno serate di black music, hip hop & Rnb, spesso si vedono giocatori di pallacanestro dell'Armani".





Classico

Via A. Callegari, 2 – Brescia. T. 0302403004.
Tutti i giorni dalle 12 alle 24.

Top B.B. Burger, Ceviche di Branzino alla peruviana, Ribeye cotto su bbq. Scorrendo la carta bastano i nomi per capire che il meglio dello street food è arrivato a Brescia. E precisamente al Classico. Il posto è di quelli che piacciono, tanto che per trovare un tavolo è necessario prenotare 2 settimane prima.



Hostaria Primafila

Via Aldo Moro, 18 – Brescia. T. 0302422746.
Dal lunedì al sabato a pranzo e cena. Sabato dalle 18.30.

Un locale accogliente e luminoso, per un pranzo di lavoro o per una serata con degli amici, assaporando tutto il buono di piatti creativi di carne e pesce, e tutto il bello di un buon aperitivo. Un ristorante dove l'alta qualità dei cibi e del servizio non fa rima con conto salato.



Il Moro

Via Aldo Moro, 30 – Brescia. T. 0302428738.
Da lunedì a sabato dalle 07.00 alle 24.00.

Atmosfera metropolitana, ottimo cibo e drink per tutti i gusti nel cuore di Bresciadue. Siamo al Moro, un locale moderno, dove incontrarsi a tutte le ore, per una pausa caffè, per il business lunch, l'aperitivo ed una bella cena, il tutto all'insegna della qualità a prezzo eccellente!



Norma

Via Serenissima, 34 – Brescia C/O Sportivo Rigamonti.
T. 0302304850.

Pranzo da lun al ven dalle 12 alle 14.30. Cena dal merc alla dom 19 alle 23.

Un originale spazio per il pranzo e per la cena all'interno dei Giardini Rigamonti. La cucina creativa, il superfood e la pizzeria. Il gusto non ha limiti. Un ristorante raffinato, in cui prendi un cocktail e continui con una gustosa cena.



Il Braciere

Via Prospero Rizzini, 38 – Cazzago San Martino (Bs).
T. 0307254778.

Aperto dal venerdì al mercoledì.

Atmosfera calda, accogliente e cordiale, dettagli contemporanei, gusto classico raffinato, un'ampia sala ed un suggestivo dehors. In tavola piatti di terra e mare, oltre 80 gusti pizze, anche senza glutine, piatti vegani, accompagnati dai migliori vini della Franciacorta e non solo.



La Bissa

Lungolago Cesare Battisti, 9 – Desenzano del Garda (Bs). T. 3355740089.

Piatti di pesce e carne, atmosfera romantica e vista lago per il ristorante La Bissa. Si mangia alla carta, senza fare danni al portafoglio. Nell'indecisione, ordinate i tentacoli di totano saltati in padella con olive taggiasche, semi di sesamo, pomodorini su crema di topinambur.

La Milano "da crooner" di Ruggero De I Timidi

Dietro Ruggero si cela Andrea Sambucco, 40 anni, nato a Udine ma milanese d'adozione, che però nega ogni legame artistico. Si definisce un crooner e ci spiega cos'è, si fa conoscere al grande pubblico su YouTube nel 2013 con il primo singolo "Timidamente io". L'ultimo tour ha fatto registrare oltre 80 date in Italia e una a New York e per la prossima estate Ruggero si prepara ad uscire dalle torte musicali.

a cura di Fabrizio Arnhold



Per capire davvero Ruggero de I Timidi bisogna sentirlo cantare dal vivo. Sono stato al teatro Elfo Puccini, nella data milanese del suo Christmas Show, e prima di tutto mi sono divertito. Unire musica e cabaret non è così scontato perché un conto è far ridere, altra faccenda è riuscire nell'intento con una band che suona sul palco.

Allora Ruggero, ti definisci un crooner, ma cos'è di preciso?

E' un cantante confidenziale che in Italia manca. Canta ma parla anche al pubblico con uno stile divertente. Un po' come Frank Sinatra.

Così, giusto per iniziare con un paragone per niente scomodo. Ti ispiri alla scena musicale italiana anni sessanta, il grande pubblico ti ha conosciuto nel 2013 su YouTube con il primo singolo "Timidamente io". Partecipi alla prima edizione di "Tu si que Vales", arrivi terzo con testi divertenti e scanzonati come "Notte

romantica" e "Padre e figlio", facendo divertire Gerry Scotti, Maria De Filippi e Rudy Zerbi. Fatta questa premessa ti senti più comico o cantante?

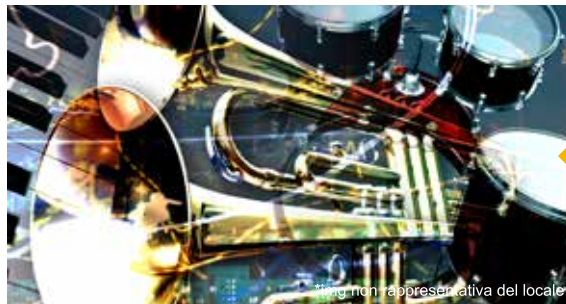
Io sono un cantante ma cerco di trasmettere nei miei testi emozioni che altri artisti non affrontano. Dico cose vere che spesso fanno ridere, ci si diverte durante i miei show, io preferirei che la gente pensasse e invece ride. Mica posso impedirlo.

No, beh, ci mancherebbe. A proposito di altri artisti, è vero che J-Az è un tuo grande fan?

Così mi hanno riferito, ogni giorno ho dei fan nuovi tra i vip: lo scopro da Twitter. Per esempio Leonardo Pieraccioni oppure il cattivo della soap opera di Rai 3. Un Posto al Sole, Roberto Ferri, interpretato da Riccardo Polizzi Carbonelli.

Hai iniziato con un video su YouTube, il successo è arrivato dalla rete?

L'intenzione era mettere online un po' di materiale e vedere cosa succedeva.



Il logo rappresentativo del locale

Cicco Simonetta Circolo Arci

E' un vivace circolo Arci dove ogni sera cabarettisti, comici, musicisti e attori si esibiscono su un piccolo palco, con un contatto molto diretto col pubblico. "Qui ho iniziato a fare le prime serate - confida Ruggero - ho dei ricordi splendidi anche perché le ultime volte c'era così tanta gente che non ci stavamo tutti".

Signorvino

Enoteca in centro che sembra una vera e propria cantina, oltre ad una scelta sconfinata di etichette, la cucina propone anche piatti semplici e tradizionali. A Ruggero piace per "l'onesto rapporto qualità prezzo", perché da buon friulano per lui il vino è sacro: "Non concepisco chi ti fa pagare uno sproposito per un calice di rosso".



N'Ombra de Vin

Era l'antico refettorio dei frati agostiniani, oggi è una delle enoteche più frequentate di Brera per l'aperitivo e cena. Durante tutto l'anno si organizzano corsi di degustazione e abbinamento di cibi. Per Ruggero è la meta ideale in orario happy hour: "Mi piace molto la parte sotterranea", ci racconta il crooner italiano.





Devo tanto a YouTube ma non solo. Anche Facebook e Whatsapp, molti dei miei video sono girati in chat. Ho partecipato poi a trasmissioni come Ciao Belli, su Radio DeeJay e lo Zoo di 105, credo che tutti questi media abbiano contribuito a farmi conoscere.

A farti diventare quasi una star. Nel 2015 esce il tuo primo album "Frutto proibito", segue un tour nei teatri. Quante date hai fatto?

In Italia circa 80 date nel 2015 fino all'esibizione al Farinella Bakery a New York. Per le Feste ho interpretato in chiave natalizia i miei più grandi successi: Timidamente io, giusto per dirmelo uno, è diventato Timidamente Christmas.

I tuoi testi parlano di "toy boy" e "milf", tanto per scegliere esempi di cui si possa scrivere senza remore. Sei così irriverente anche nella vita o solo quando canti?

L'irriverenza è sempre un punto di vista, quello che per alcuni è sconvolgente o volgare, per altri non lo è. Io sono solo diretto e dico, anzi canto, le cose senza peli sulla lingua. Tratto argomenti tabù che altri non hanno il coraggio di toccare, ma poi al bar si dice ben di peggio.

Sei nato a Udine, però Milano è un po' la tua città d'adozione?

Da buon giargiana io vivo nell'hinterland, a Rho, con mia moglie Fabiana. A Milano ho dei locali preferiti: del Sancio

Pancia adoro la conduzione familiare, il Signorvino mi ricorda, calice dopo calice, la mia terra d'origine. Al Fishbar de Milan mi fermo sempre volentieri quando avverto quel languirone particolare, cioè quando ho voglia di assaggiare qualcosa di sfizioso: lo chef è bravissimo!

Ultima domanda, perché hai imparato a suonare l'ukulele?

Lo suonano tutti ormai su YouTube, perché non io? Così mi sono fatto guidare da questo strumento per la mia hit della scorsa estate Quello che le donne dicono.

Siamo già finiti in estate. Voglia di vacanze?

No lavorerò. A giugno ho in programma il tour dei matrimoni, chi mi vuole mi chiama! Esco anche dalla torta ma non la mangio. Faccio di tutto". Sposarsi per credere.



info

Cicco Simonetta Circolo Arci
Via Cicco Simonetta, 16. Milano

Signorvino
Piazza del Duomo, angolo Corso Vittorio Emanuele. Milano

N'Ombra de Vin
Via San Marco, 2. Milano

Sancio Pancia
Via Rovereto, 5. Milano

Fishbar de Milan
Via Solferino, 41. Milano

California Bakery
Piazza Sant'Eustorgio, 4 - Milano



Fishbar de Milan

Scordatevi il classico ristorante di pesce. Il Fishbar de Milan propone fishburger e lobster rolls americani, ostriche francesi, tapas e fish&chips londinesi. Oltre a quello in via Solferino, c'è anche un altro ristorante in Via Montebello. "Lo chef è molto bravo, ci vado quando ho voglia di mangiare qualcosa di sfizioso".



Sancio Pancia

Classica osteria a conduzione familiare dietro Viale Monza dove si mangiano ottimi piatti della tradizione. Ruggero si ferma spesso qui per cena: "Ho un debole per gli involtini con gli asparagi e formaggio fuso - ammette - ma devo riconoscere che anche i risotti sono molto buoni e delicati". Lo Zelig, tra l'altro, non è molto distante.

California Bakery

"Questo è un posto dove mi fermo volentieri a fare il brunch sui Navigli". A Milano di California Bakery ce ne sono sette, sparsi per i quartieri della città: pane in cassetta tostato con marmellata per colazione, hamburger, fish o veggy burger per pranzo e chicken caesar salad per cena. Nel fine settimana sono organizzati anche laboratori di cucina.





New Vanity Club

Via Monico, 3/a – Lonato (Bs). T. 3345846181.
Tutte le sere dalle 23 alle 04.30

Esistono club capaci di farvi girar la testa qualsiasi sera della settimana. Uno di questi è il New Vanity Club, ex BeClub, di Lonato, la nuova disco & night club sulla collina del Garda. Il lunedì è Biblò, storica serata fashion che fa ballare centinaia di persone. Dal martedì al sabato è New Vanity Clun, uno dei night club più frequentati della zona. La domenica è Domingo latino ex Be Club.



Albatros Disco Pub

Via Cesare Battisti, 39 – Lonato (Bs).
T.3401092246.
Ven dalle 19 alle 02, sab e dom dalle 19 alle 04.

pizzeria, discopub unico nel suo genere, con arredi inimitabili. Qui trovi pizze, mega hamburger home made, frittture, la padellata di pasta, una super selezione di birre artigianali tedesche alla spina ed in bottiglia, concerti live, apericena e disco party. L'ottima cucina, il sound curato, gli spettacoli fanno di questo locale un must per chi vuole divertirsi sul lago.



Località Monestevole - Umbertide (Pg)
monestevole@tribewanted.com

📍 Tribewanted Monestevole | 📱 @Tribewanted



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante