

Al Nuovo il ritorno dopo tre anni della compagnia milanese con "Play"

Kataklò, un'ode danzante allo sport

di Ferro Cosentini

Ritorno a casa, dopo tre anni in giro per il mondo: Kataklò, compagnia di "athletic dance theater" nata a Milano tredici anni fa, porta al teatro Nuovo il suo ultimo show "Play", in cartellone dal 5 al 10 maggio (ore 20,45, ingresso 40-30 euro, info 02.794026).

Un'ode danzante e plastica allo sport, ideata dalla coreografa Giulia Staccioli: «"Play" è un termine che ha molteplici significati in lingua inglese - spiega la Staccioli - e ognuno di quei significati aderisce perfettamente agli spettacoli di Kataklò: azione, musica, divertimento e, perché no, anche tecnologia, visto che è il simbolo del tasto d'avvio di molti macchinari». Nato per i Giochi Olimpici di Pechino, "Play" è stato commissionato dal ministero della cultura cinese alla compagnia milanese, divenuta un marchio di garanzia spettacolare in tutto il mondo: «Per noi performer - continua la coreografa e fondatrice di Kataklò - una consacrazione, dal momento che i cinesi per tradizione sono fortissimi nell'acrobazia. A conquistarli è stato il nostro mix di teatralità, racconto, danza e acrobazia». "Play" racconta infatti - attraverso venti quadri interpretati da otto performer - il mondo dello sport: la narrazione parte da uno spicchio di stadio gremito di pubblico, pronto ad assistere alle più svariate discipline sportive. In un'alchimia di passi di danza, equilibristi e pantomime comiche e auto-ironiche, il tutto sulla colonna sonora del compositore new age Ajad, si alternano visioni spettacolari. «E' l'idea del sogno quella che unisce un quadro all'altro - conclude la Staccioli -. Un breve momento di buio come se, chiudendo e riaprendo gli occhi, la realtà mutasse improvvisamente».



Un momento dello spettacolo "Play" di scena al Nuovo

Serata di prime tra "Danae" e il Crt

Teatrante irrequieto che ama esplorare ombre e tormenti dell'essere umano, Silvio Castiglioni (foto) torna in scena con "Il silenzio di Dio" (da oggi al Crt Teatro dell'Arte). Un dittico formato da "Casa d'altri" di Silvio D'Arzo, soliloquio di un curato di campagna alle prese con un'anziana contadina tentata dal suicidio, e "Domani ti farò bruciare", rielaborazione della parabola del "Grande Inquisitore". Sempre per oggi, da segnalare l'ultimo spettacolo del festival "Danae" che ospita "Issue n° 1" della compagnia Espz (LacheisaLab, fino a giovedì). (O.Bat.)



Sopra, un corso davanti ai fornelli delle cucine del Teatro7|Lab

Al via curiosi corsi dietro ai fornelli del Teatro7|Lab

Grandi e piccoli chef si diventa

Un nuovo spazio polifunzionale in cui i fornelli interagiscono con gli chef-commensali. Nei mesi di maggio e giugno il ristorante cucina Teatro7|Lab dello chef Jason Gaccione regalerà ai patiti della cucina golosi e insoliti corsi di cucina. Le lezioni sono a tema. Si può partecipare anche a una singola serata, imparando a cucinare con le proprie mani un intero menu di quattro portate per poi poter cenare con tutto ciò che si è appena preparato e da riproporre

a casa agli amici. Dopo tre ore "sul campo" i futuri chef diventano amici: una portata dopo l'altra, complice una buona selezione di vini, si chiacchiera amabilmente, si ripassa la lezione appena conclusa e già si pensa alla prossima. Fra i corsi da non perdere quello dedicato al sole della Sicilia, all'americano brunch, al menu di fave e a sua maestà il basilico. Da segnalare il corso "Mini chef" dedicato ai più piccoli. Il sabato, dalle 15 alle 17, gli chef guidano dieci bimbi dai 5 ai 10 anni in un gioco a base di farina, zucchero, uova, cioccolato e frutta di stagione. Info allo 02.89073719 o su www.teatro7.com.

Scimmie, tutto l'estro di Mancino

Cantautore che accarezza un progetto all'incrocio tra rock europeo e nuova canzone italiana, con riferimenti letterari che mischiano Arthur Rimbaud e Cesare Pavese, William Shakespeare, la Scapigliatura milanese e Pierpaolo Pasolini. Tutto questo è Diego Mancino, stasera dal vivo alle Scimmie (ore 22, 10 euro con consumazione). Classe 1970, milanese, con una lunga gavetta sino al 2005, quando con l'album "Cose che cambiano tutto" è riuscito a farsi produrre da una major discografica, Mancino stasera proporrà dal vivo i brani del suo ultimo album "L'evidenza", accompagnato da una band. Da scoprire. (R.Chi.)



Sopra, Diego Mancino, milanese, classe 1970, raffinato cantante che mescola note e letteratura

APPUNTAMENTI

GIORNO

LIBRI - Italia mia. Al Circolo della Stampa, Piero Ottone presenta il suo nuovo libro. Ore 18.30. Corso Venezia, 16.

Il passato ritorna. Alla Feltrinelli, Nedo Fiano presenta il suo nuovo libro dedicato alla Shoah. Interviene Gad Lerner. Ore 18. Via Manzoni, 12.

Parentopoli. Alla Feltrinelli, Nino Luca presenta il suo libro dedicato all'Università italiana e al sospetto che si tratti di un affare di famiglia fra raccomandati e concorsi truccati. Ore 18. Corso Buenos Aires, 33.

MUSICA - Pere e cioccolato. Gli Elisir presentano dal vivo alla Feltrinelli il loro nuovo album. Ore 18.30. Piazza Piemonte, 2.

Milano Top Restaurants

A CURA DI PIEMME PER INFO. 02/75.709.1

TRATTORIA LA RAVA E LA FAVA
Via Principe Eugenio, 28 Milano
Tel. 02-33602175

Cucina: Piemontese-lombarda. Salumi e formaggi piemontesi, agnelli del plin, taierin al burro e salvia, pennetta Laravaelafava (crema di fave, pancetta saltata e zafferano), gnocchetti verdi al Bra, panissa vercellese, cotoletta vestita, polpette di fave, orata al cartoccio, trancio di tonno al sesamo.

Ambiente: Giovane ed animata da disarmante entusiasmo, Clarissa si è da poco presa in carico questa trattoria tascabile e l'ha riempita di idee e progetti. Della vecchia gestione, restano la saletta geometrica che sa di latteria e il gruzzolo di tavoli all'aperto. Tratto da "Mangiar bene a Milano" di Valerio M. Visintin.

AL PADELLONE
Via Balducci 96
Tel. 02.3762.351

Al padellone steak house pizzeria. Nel cuore della Bovis Universitaria, pizza al trancio e carni argentine al barbecue sono i must di questo bel locale quasi trentennale, dove si mangia bene a prezzi accessibilissimi. Abbiamo la tagliata di bisonne canadese, il bone dal Nebraska. L'angus argentino viene servito anche come tagliata, ottima e ricercata la costata di Aberdeen Angus con patate arrosto. Spettacolare la costata alla fiorentina da 1 kg, quindi per 2 persone servita con contorno a soli € 40 accompagnata da ottimi vini toscani. Tra i gustosi primi piatti paccheri con straccetti di Angus e funghi porcini, casoncelli freschi della Valle Camonica. Dolci fatti in casa. Chiuso sabato e domenica a pranzo.

www.alpadellone.it

Top Restaurants

PANDEMONIO
Via P. Calvi, 31
Tel. 02.7010.2074

Simpatica e moderna risetteria del centro città che propone tutte le sere dal martedì al sabato, 30 tipi di risotto al prezzo accattivante di 8 euro. Si va dai più tradizionali come zafferano e salsiccia ai più prelibati quale il cremosissimo taleggio e chicchi di melagrana. Non mancano saporiti antipasti come il salame cremonese e i fiori di zucca ripieni in pastella e la possibilità di concludere la cena col particolarissimo sorbetto all'uva fragola, tanto per citarne uno. Finalmente un locale dove il sorriso rimane anche dopo il conto. Antipasto - primo - dolce - vino - caffè, tutto a 17 euro. È consigliata la prenotazione.

Siamo aperti anche Sabato 25 Aprile e Venerdì 1 Maggio
www.pandemonioristorbar.it

RISTORANTE PIZZERIA VECCHIA NAPOLI
da RINO

20131 MILANO - Via Chavez, 4
Tel. 02.2619056 - Fax 02.26144679

La PIZZERIA VECCHIA NAPOLI è nata a Milano nel lontano mese di Maggio 1970 per merito del fondatore Rino Francavilla, pluripremiato dalla categoria oltre che dalla stampa quale vincitore a Napoli del Concorso Europeo 1984 ed al 2° posto nel Concorso Europeo 1985 a Caorle.

Il locale si avvale di prodotti di primissima qualità e di decennale esperienza lavorativa; vale da esempio l'acquisto direttamente dal mugnaio di 7 miscele di farina per rendere l'impasto della pizza altamente digeribile e friabile dall'inizio alla fine del pasto.

www.pizzeriavecchianapoli.it
e-mail: pizzeriavecchianapoli@libero.it

Top Restaurants

RISTORANTE SPEAKEASY

Via Castelfidardo 7,
(ang. via S. Marco) Milano
zona Brera - 02-653645

Speakeasy, è anche un ristorante raffinato ed informale dove sentirsi a proprio agio, deliziati da una cucina che onora la tradizione americana, declinata in gustosissime ricette tipiche messicane e argentine. Morbida e gustosa, la carne assurge a prima attrice, anche se prima ci si può ingolosire a ritmo di nachos, potatoes skins, chicken wings e quesadillas. Ecco allora specialità messicane come le combo fajitas, chicken and zucchini fajitas, king fajitas, chili con carne, jambalaya, barbecue carne asada (cubetti di filetto saltati e serviti con salsa barbecue e quesadillas insieme a patate al cartoccio). Senza dimenticare la sfilata di filetti, controfiletti, tagliate e spiedini americani: apple pie, carrot cake, cheese cake, brownies, Mississippi made cake e una straordinaria Louisiana.

www.speakeasy.it

WEI-FU RISTORANTE CINESE

Via Novara, 10
Milano. Tel. 02-4045367

Dal 1988 questo ristorante è ormai un must per chi predilige la cucina Cinese. I gustosi antipasti (da non perdere gli involtini fatti a regola d'arte) i primi cotti alla piastra fino ad arrivare ad una vasta scelta di secondi vi sorprenderanno! Novità? Il SUSHI! Potrete immergervi nella tradizione culinaria Orientale grazie ad uno Staff sempre cortese e disponibile alle vostre esigenze.