

In arrivo a febbraio lo spettacolo inglese con le musiche degli Abba Arcimboldi, Mamma mia che musical

di Ferro Cosentini

Lo show non arriverà a Milano prima di qualche mese, ma le note degli Abba si sono fatte già sentire, e hanno fatto centro. Il musical "Mamma Mia!" - nell'allestimento tutto inglese dell'International Tour prodotto da Judy Craymer - è stato presentato ieri al Teatro degli Arcimboldi, dove sarà in cartellone dal 26 febbraio e fino al 15 marzo.

Sull'onda del film con Meryl Streep, che ha riscosso un grosso successo anche a casa nostra, giunge per la prima volta in Italia il musical scritto da Catherine Johnson, vero fenomeno del teatro musicale, giunto al decennale (esordi nell'aprile 1999 a Londra), con 32 milioni di spettatori raccolti nel pianeta, 2 miliardi di dollari incassati, e traduzioni in diverse lingue. Lo show in arrivo a Milano (poi Trieste, Firenze e Forlì) è quello ufficiale d'Oltremarina: negli ultimi 5 anni è stato visto da quasi 3 milioni di spettatori, conta su 25 attori e ballerini, orchestra dal vivo e sistema video con sopra-titoli a tradurre canzoni

e dialoghi. «Ogni sera, nel mondo, 17.000 persone assistono a "Mamma Mia!" - spiega Jo Hutchinson della produzione britannica -. Si tratta di un musical che ha battuto ogni record». «Per la cultura a Milano e in Lombardia - ha spiegato l'assessore alla Cultura della Regione Masismo Zanello, presente agli Arcimboldi - l'arrivo di un musical come questo è un fiore all'occhiello. La cultura a Milano e in regione non subirà tagli, anzi godrà di ulteriori investimenti».

Da oggi, la vendita dei biglietti per "Mamma Mia!" è disponibile in rete, su TicketOne.



Una scena del musical



Gli anni '60 secondo Shel Shapiro

Un viaggio non malinconico, ma in musica, nei mitici Sessanta con gli occhi di chi quegli anni li ha vissuti davvero. Da stasera il teatro Ciak ospita "Sarà una bella società" lo spettacolo tra parole e note a firma di Shel Shapiro (foto).

Dal 6 novembre torna il Salone del ciclo e motociclo In Fiera si scaldano i motori

di Gabriella Persiani

Montate in sella, scaldate i motori: dal 6 al 9 novembre apre al pubblico il 66esimo Salone del Ciclo e del Motociclo alla Fiera di Rho-Però.

L'inizio per gli operatori del settore è invece fissato al 4 novembre, mentre il 5 si terrà l'inaugurazione ufficiale con il presidente del Consiglio Silvio Berlusconi. In quasi 300mila metri quadri si potranno scoprire tutte le novità sul mondo delle due ruote, da motore a e pedali.

Ricco è anche il programma degli eventi collaterali, presenziati dalla madrina del Salone, la conduttrice tv Elisa Isoardi. Nello spazio esterno dedicato al Motolife si potranno ammirare dal vivo le acrobatiche evoluzioni dei giganti delle moto e le gare di velocità su pista con momenti di educazione stradale. L'evento clou per gli amanti del ciclismo è, invece, il ritorno dopo nove anni della storica "Sei giorni di Milano" in un apposito velodromo: in pista campionissimi con in testa Paolo Bettini, alla sua ultima competizione. Spazio quest'anno anche alle mountain bike. Info su eventi, orari e biglietti: www.eicma.it.

Info su eventi, orari e biglietti: www.eicma.it.



Sopra, la madrina del Salone del ciclo, Elisa Isoardi

Il film domani al Mexico con tanto di kit da trucco Travestimenti alla Frankenstein junior

Al cinema Mexico, con il "Rocky Horror Picture Show", è da anni una consolidata tradizione. Domani sera, però, sarà tutta un'altra cosa: arriva, nella storica sala di via Savona, un altro titolo di culto, sul filo della comicità irriverente e dell'horror, e cioè "Frankenstein Junior". Il film di Mel Brooks verrà proposto (ore 21, ingresso gratuito fino a esaurimento posti) per festeggiare l'uscita del titolo di casa Fox in formato Blu-Ray, in un'edizione da collezione ricca di extra. Il pubblico che si presenterà al cinema Mexico riceverà un kit di travestimento, per poter partecipare al "rito" e scandire le battute del gobbo Igor e soci. Ci sarà da ridere. (F. Cos.)



Sopra, Teri Garr, Marty Feldman e Gene Wilder in una scena del film "Frankenstein junior"

APPUNTAMENTI

GIORNO

LIBRI - Il formaggio con le pere. Alla Feltrinelli, Massimo Montanari parla del suo nuovo libro. Ore 18. Via Manzoni, 12.

NOTTE

TEATRO - La storia della bambola abbandonata. Il bellissimo testo di Giorgio Strehler interpretato da Andrea Jonasson debutta sul palco del teatro di Ringhiera. Ore 20.45. Via Boifava, 17.

JAZZ - Karrin Allyson. La vocalist si presenta in quartetto al Blue Note per presentare i brani del suo nuovo disco "Imagina" dedicato alle sonorità brasiliana. Ore 21 e 23. Via Borsieri, 37.

INCONTRI - Cucina giapponese. Al Teatro 7 Lab va in scena una lezione di cucina interamente dedicata al Giappone a cura di Joen Lau. Prenotazioni allo 02.89073719. Ore 20.30. Via Thaon de Ravet, 7.

Milano Top Restaurants

A CURA DI PIEMME PER INFO. 02/75.709.1

AL PADELLONE

Via Balducci 96

Tel. 02.3762.351

Al padellone steak house pizzeria. Nel cuore della Bovis Universitari, 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, T BONE dal Nebraska. L'angus argentino viene servito anche come tagliata, ottima e ricercata la costata di Aberdeen Angus da 1 chilo 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, spaghetti allo scoglio e tanto altro. Dolci fatti in casa. Chiuso sabato e domenica a pranzo. www.alpadellone.it

LA LISCA FISHHOUSE

Via Friuli, 7

Tel. 02.55196530

La lisca è la prima fish house italiana. La lisca è un ristorante in vetro e acciaio, dai colori caldi e confortevoli, che offre piatti della tradizione mediterranea utilizzando prodotti freschi e di qualità. Attento alle esigenze della clientela, il servizio è caratterizzato da un personale simpatico e sorridente. Qui, gli amanti del pesce potranno assaporare sfiziosità come le sarde spinate e fritte con pomodoro aromatico, spiedini di gamberi steccati, tartare variegata, filetti di branzino su nido di patate e calamari ripieni, il tutto in un trionfo marittimo che vi conquisterà!!

RIST. CUBANO TOCORORO

Via L. da Vinci, 8 Corsico (MI)

02-4503632

In una traversa alla fine di via Lorenteggio a Milano, eleganza e raffinatezza. L'atmosfera cubana che si respira entrando al TOCORORO, è arricchita dagli ambienti eleganti e raffinati: il locale si sviluppa su 3 sale contigue, con 2 bar indipendenti, con ingressi anche separati. Gli arredi e le suppellettili sono tutti originali di CUBA. L'insieme offre al cliente, l'impressione di essere entrato nell'omonimo e famoso "FRATELLO" dell'Havana! Si organizzano eventi, sempre con la possibilità cenare e ballare con musica dal vivo tutte le sere: offrendo una gastronomia in tutto conforme alle tradizioni caraibiche. Ampio parcheggio. Piatti unici a partire da € 15,00 specialità: aragoste, gamberi e maialino. Pranzo a partire da € 8,50. Chiuso la domenica e lunedì sera. www.tocororo.net - tocororo@tiscali.it

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 porto nocciola e toma piemontese. 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 al pompelmo rosa e moscato, 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. www.pandemoniorisobar.it

ARCO SEMPIONE

Via Massena

ang. C.so Sempione, 17

Tel. 02.31.61.02

All'ARCO SEMPIONE, ristorante pizzeria gestito personalmente dai proprietari, potrete gustare specialità abruzzesi come il brodetto alla vastese, piatti singolari come lepre in salmi e polenta, cinghiale marinato al vino rosso, nonché pane, pasta, dolci di creazione propria, tutto accompagnato da vini abruzzesi in un clima informale ed accogliente. È gradita la prenotazione.

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. Protagonista, quindi, è la carne, servita in molte varianti, ma non solo. Morbida e gustosa, la carne assume 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) nonché ottimi burger, cheeseburger e fishburger. Senza dimenticare la sfilata di filetti, controllati, tagliati e spiedini preparati con carne argentina, le costate di manzo alla griglia, le costine di maiale e le Fiorentine ingentilite da patate al forno. Qualche dolce americano style: apple pie, carrot cake, cheese cake, brownies, Mississippi made cake e una straordinaria Louisiana. www.speakeasy.it

OSTERIA DA MARIO

Via S. Agnese, 14

20123 Milano

Tel. 02.87.74.36

Locale storico della vecchia Milano, dove poter degustare vini di pregio sapientemente accompagnati con piatti appartenenti alla tradizione italiana di carne, vegetariani, pesce crudo e cotto, specialità della casa. Ambiente suggestivo, meravigliose le volte a vista ottocentesche, ottimo per una serata romantica o per una cena tra amici anche a tarda ora, la cucina chiude alle 24:00; saletta privata per riunioni d'affari. Formidissima la cantina che vanta oltre 200 etichette, anche di grande pregio, enoteca ideale per bere tranquillamente fino alle 1:00, un buon bicchiere di vino abbinato ad un bel tagliere di salumi, formaggi o ad un dolce. Abbondante e curata la preparazione dei piatti, menù molto vario e servizio puntuale e amichevole.

RISTORANTE PIZZERIA BELVEDERE

Via Torino, 24

20123 Milano

Tel. e Fax 02.864.53.482

Il ristorante pizzeria BELVEDERE si trova nel pieno centro di Milano, in un contesto molto accogliente, l'unico ristorante dove puoi mangiare anche a tarda sera. La specialità del locale varia dalla carne al pesce, e la pizza, cotta col forno a legna, è fra le migliori della città. Il BELVEDERE è un locale climatizzato, vanta di sale interne, e rimane aperto tutti i giorni, tranne il giovedì, dalle 12:00 alle 02:00 di notte orario continuato.