

SHOPPING

Nuova libreria a Vanzaghella

Al Parco Shopping Center di Vanzaghella (Mi) si inaugura oggi un nuovo punto vendita della catena di librerie Giunti al Punto. 160 mq, con una proposta di titoli per tutti i gusti, dai bestseller alla manualistica, ai libri per ragazzi.

Vanzaghella (Mi), corso Italia

HIP HOP

Club Dogo al Magnolia

Per l'estate, il Live di Trezzo si trasferisce al Magnolia con una serie di concerti che animeranno le notti milanesi. Questa sera, ad aprire la serie, l'hip hop dei Club Dogo (foto). Prossimi appuntamenti, giovedì 19 Posse e sabato Giuliano Palma.

Via Circ. Idroscalo 41, ore 21.30, € 10



ITINERARI

Dove e come è nata Milano

Per la serie di passeggiate «Città nascosta», il tema di oggi è «La scrofa semilunata»: percorso alla scoperta della nascita di Milano. La partecipazione è gratuita ma è necessario associarsi a «Città nascosta». Per informazioni tel. 347.36.61.174.

Piazza Mercanti, ore 15

IN SCENA

All'Arsenale torna Murakami

Un ragazzino in fuga dalla famiglia scopre la letteratura e un misterioso legame col passato nella biblioteca di una città lontana. Succede in «Kafka sulla spiaggia», la pièce tratta dal romanzo di Murakami che torna in scena all'Arsenale.

Via Correnti 14, ore 21, 10/15 euro

IN SCENA

Shakespeare e la voracità

Da oggi al 20 giugno, la Piccola compagnia della Magnolia presenta al teatro Out Off (www.teatrooutoff.it) «Hamm.Let/Studio sulla voracità», tratto da Shakespeare, Laforgue, Muller, Pasi, Moscato. Elaborazione testi e regia di Giorgia Cerruti.

Via Mac Mahon 16, ore 20.45, € 16

Salumeria Stasera il gruppo milanese presenta il primo album di jazz pop raffinato

Jobi 4, band globale che nasce su Myspace

Sono italiani, ma dalla loro musica non si capisce. Potrebbero arrivare dall'Inghilterra, dagli Stati Uniti o magari da qualche Paese del nord Europa. Invece i Jobi 4 sono milanesi e propongono un pop jazzato dal sapore internazionale. Melodie immediate, arrangiamenti raffinati, testi in inglese. Fondendo questi elementi, il quartetto attivo da due anni ha inciso un disco d'esordio che è una rarità nel panorama musicale nostrano.

Dieci tracce che la band presenta stasera alla Salumeria della Musica, scritte da Johannes Bickler, 37 anni, polistrumentista e compositore nato a Milano da mamma italiana e papà tedesco, «cresciuto ascoltando di tutto, da Sting a Sinatra», alle spalle tanti viaggi (a Londra, Monaco...) e collaborazioni (per esempio con Pacifico), fino alla fondazione dei Jobi 4, nel 2008.

«Cercavo una voce per le mie canzoni, l'ho trovata su Myspace», racconta. Era quella di Federica Caiozzo, classe 1982, un'infanzia trascorsa tra Palermo e Varsavia. «Mi ha colpito per l'unicità, il timbro, non appena l'ho sentita ho pensato: è lei!». Detto, fatto. Federica e Johannes si incontrano, provano assieme, a loro si aggiungono altri due musicisti, Cesare Pizzetti, 30 anni, reduce da varie esperienze come bassista e contrabbassista (con la big band di Eros Patracchini, l'Alfredo Ray Orchestra, Giovanni Nuti, Arthur Miles), e il pianista 23enne Fabio Visocchi, già in tour con Giangilberto Monti. Inizia così l'avventura dei Jobi 4: «Una vera band, anche se sono io l'autore di testi e musiche», spiega Johannes, conquistato ultimamente «dal minimalismo di artisti norvegesi come Ane Brun e il sassofonista Tore Brunborg». Fulcro del live di



trano, provano assieme, a loro si aggiungono altri due musicisti, Cesare Pizzetti, 30 anni, reduce da varie esperienze come bassista e contrabbassista (con la big band di Eros Patracchini, l'Alfredo Ray Orchestra, Giovanni Nuti, Arthur Miles), e il pianista 23enne Fabio Visocchi, già in tour con Giangilberto Monti. Inizia così l'avventura dei Jobi 4: «Una vera band, anche se sono io l'autore di testi e musiche», spiega Johannes, conquistato ultimamente «dal minimalismo di artisti norvegesi come Ane Brun e il sassofonista Tore Brunborg». Fulcro del live di

Melodici

I Jobi 4 sul Naviglio. Guidata dal musicista italo-tedesco Johannes Bickler (il primo a sinistra), la band è composta anche da Cesare Pizzetti, Federica Caiozzo e Fabio Visocchi. Il loro disco d'esordio (intitolato «Jobi 4») è stato anticipato dal singolo «Sunflower»

stasera, i brani del primo album omonimo, uscito su etichetta Novunque: da «Sing Me Your Song», con un coinvolgente finale in crescendo, al malinconico «The Rope» al singolo di lancio, «Sunflower», un pezzo leggiadro, «cui sono molto affezionato — confessa Johannes — perché è il più datato del cd: la base musicale risale a dieci anni fa e ancora mi convince, ha passato l'esame di maturità».

Raffaella Oliva

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salumeria della Musica, via Pansinetti 2, ore 22, € 5

Cannes e dintorni

Sans-papier, il dramma fra thriller e documentario

Ilégal di Olivier Masset-Depasse (sala 400 dell'Anteo, ore 13) racconta l'immigrazione clandestina attraverso il caso di una donna russa che, trovata senza documenti, viene separata dal figlio. Regia da documentario, ritmi da thriller, denuncia civile d'attualità: per questo il film è risultato il vincitore della «Quinzaine». Di immigrazione si parla anche nell'applaudito fuori concorso Le mains en l'air (foto) di Romain Goupil (Anteo sala 400, ore 20). Protagonisti sono ragazzini che si ribellano contro la minacciata espulsione da Parigi di una coetanea cecena. Nel cast, anche Valeria Bruni Tedeschi. Allo Spazio Oberdan si inizia col mediometraggio di Louis Garrel Petit Tailleur (ore 15,30 e 20); alla seconda proiezione è abbinato Tre ore di Annarita Zambrano. Alle 18 (quasi esaurito) Everything Will Be Fine del danese Christoffer Boe, thriller-puzzle in cui si incrociano i destini di un regista e di un interprete iracheno. Due



repliche: The Wanderer di Avishai Sivan (Oberdan, ore 21.30); La miranda invisibile di Diego (Mexico, ore 20.45). Due gli eventi non cannensi. All'Anteo sala 400 (ore 21.50) l'anteprima di una commedia che viene dal Tribeca Festival, City Island di Raymond De Felitta. All'Anteo sala 200 (ore 20), il documentario La via del ring di Daniele Azzola, a ingresso libero: in sala boxeur di ieri e oggi.

Alberto Pezzotta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sushi e Sashimi di alta qualità al ristorante Moo

Aperto circa 4 anni fa in zona Fiera, il Moo è un piccolo sushi bar-ristorante/take away, conosciuto per la sua offerta di specialità giapponesi... Offre una trentina di coperti, su piccoli tavolini quadrati con decorazioni in legno.

A mezzogiorno il Moo propone tre menu: sushi, sashimi o chirashi, accompagnati da miso e insalata, rispettivamente a 12, 13 e 15 euro. Ma anche qualche piatto "nostrano" (insalate varie) e alcune ricette della serie "Around the World Dishes", come un gustoso piatto creolo americano, a base di riso venere, code di gamberi, granchio sminuzzato e curry. Alla sera, se vi piace il pesce crudo, potrete "osare di più"...

"Le nostre specialità sono il sushi e lo sashimi, tutte a base principalmente di pesce freschissimo — spiega Michele, il titolare del Moo —, ma trattato in modo da renderlo ultrasicuro per i consumatori: prepariamo quelli che noi chiamiamo per praticità gli "arrotoati" (cioè i vari "maki"), di cui il prototipo è a base di riso, alga nera e pesce... Nelle "variazioni" interviene poi l'estro e la fantasia del sushi man..."

"Noi utilizziamo spesso il riso venere, che permette una maggior varietà di piatti. Ma soprattutto ci differenziamo da tanti altri ristoranti o bar di questo tipo, perché forniamo anche delle spiegazioni esaurienti su quanto presentato in menu e nel piatto".

Come ha iniziato ad ap-

passionarsi a questo tipo di cucina?

"Mio padre commerciava abbigliamento con i Paesi dell'Estremo Oriente, e dai 20 anni



Foto Stefano Valera

ni in poi mi portava con sé, durante le sue trasferte in Asia..."

"Dalla Cambogia alla Cina, fino al Giappone, ho potuto conoscere tutti i Paesi di quell'area."

"Per mia passione, mi sono orientato sul cibo, sfruttando le personali esperienze fatte 'sul campo'. Qui a Milano — dopo alcuni locali — ho aperto quindi il Moo, pensandolo come un ristorante-bar in cui il consumatore potesse godere anche di tante 'spiegazioni' su quanto gli veniva proposto."

"Lei saprà che il sushi nasce dalla necessità di conservare insieme al riso bollito il pesce crudo: la Cina è in questo senso la 'culla' della gastronomia orientale, anche se poi i singoli Paesi — Giappone in testa — hanno coltivato i riti culinari in modo quasi maniacale..."

"Naturalmente quello 'rosso'... Certo costa di più, per-

ché ce n'è sempre di meno, anche nei nostri mari. Ma non è paragonabile, per qualità, a quello 'pinna gialla'..."

Al Moo, per stuzzicarvi l'appetito, potrete scegliere tra "Tartar" di tonno, aromatizzata e profumata, con i dadini di pesce mescolati a dadini di verdura, e quella di branzino, con menta e pinoli... Oppure gli "UraBlack", dove il Maki ripieno di pesce e avocado è costituito dal prezioso riso venere: uscirete sazi, leggeri e con un sorriso. La spesa è di circa 70 euro in due (bevande escluse).

Su prenotazione anche piatti di cucina giapponese da asporto, apprezzati indifferentemente da giocatori dell'Inter e del Milan...

Il Ristorante Moo è in via Monterosa 20, angolo piazza Amendola.

Per info e prenotazioni: Michele 333 338 3330.

Questo è l'amore: il libro con un buco di Attilio Nobile per Edizioni Virgilio

"Questo è l'amore" non è solo il titolo di un libro edito da Edizioni Virgilio, ma soprattutto il sentimento che ha spinto Attilio Nobile a riprendere l'opera scritta nel 1960 dal nonno Attilio Nobile Ventura, stimato letterato e insegnante che, dal Dopoguerra fino agli anni '70, rinvivò l'ambiente culturale comasco e lombardo. Pur essendo laureato alla Bocconi in Scienze Economiche e Commerciali, Attilio Nobile Ventura

era appassionato di letteratura e filosofia: un amore che lo portò a collaborare con i quotidiani della zona e a scrivere diversi testi, tra cui "Questo è l'amore", un'opera attuale ancora oggi. Il protagonista di questo libro è l'amore, inteso come amore platonico e cristiano; l'idea intorno a cui si snoda il pensiero di Attilio Nobile Ventura è quella che vede la sorgente dell'amore verso il prossimo nell'amore di Dio: non si può

amare Dio, senza amare le creature a cui ha donato la vita. Attilio Nobile è una persona curiosa, eclettica e creativa — come si evince anche dalla forma originale del libro —: al centro, infatti, c'è un vero e proprio buco di un diametro di cinque centimetri: un'idea unica, che Attilio ha prontamente registrato, nata da una situazione di necessità; leggendo a letto il libro di suo nonno, si è reso conto che un buco centrale avrebbe potuto

rendere più comoda la lettura, facilitandone la presa.

Presentato presso l'Executive Lounge, in via Alessio di Tocqueville 3 a Milano, una parte del ricavato della vendita del libro — di cui esiste anche una versione in inglese e in spagnolo — sarà devoluto in favore dell'Associazione Diamoci la Zampa, che dal 1988 si occupa di cani (e gatti) abbandonati, trovando loro una famiglia, e di prevenzione del randagismo.

metrico di Renato Casati, i nuovi oli su tela di Cinzia Fiorese con velatura di tempera, grafite e foglia d'oro. Nada Pivetta presenta una sua piccola scultura in bronzo, mentre Carla Accardi e Angelo Savelli si confermano due "certezze" della Galleria.

In ambito fotografico, la collettiva di Galleria 70 si avvale della presenza di una splendida Sofia Loren del 1961 di Mario De Biasi, dei metafisici paesaggi siciliani di Dominique Laugé e dei nudi femminili assimilati a strutture architettoniche di Ewa-Mari Johansson.

Chiude la mostra una provocazione (la terza, per essere precisi) di Lwana & Moana, questa volta ispirata alle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, con un Giuseppe Garibaldi in vetrina, trattato "a fumetti"...

Fino al 24 Luglio, orari: 10.00 - 13.30 e 16.00 - 19.30. Chiuso domenica e lunedì. Info: tel. 02 6597809.

AZIENDE ► MILANO & LOMBARDIA

A cura della RCS Pubblicità

Collettiva fine stagione alla Galleria 70

Inaugurata il 3 giugno scorso presso la Galleria 70 di via della Moscova 27, gestita da oltre 17 anni da Eugenio Bitetti (nella foto), questa stimolante "Collettiva di fine stagione" presenta una scelta armonica e ben equilibrata di opere di artisti diversi, accomunati dalla passione dell'arte, con una "new entry" interessante, quella di Anna Sala, pittrice accolta con molta soddisfazione dallo stesso gallerista.

Milanesi, studio a Varese, Anna Sala espone qui per l'occasione due suoi paesaggi collinari e una natura morta con brocca e cachi, su fondo scurissimo nero-verde... Sia nei paesaggi che nella natura morta di Anna Sala, l'accurato calligrafismo esecutivo sortisce effetti iperrealistici stranianti, che sembrano rimandare all'imper-



Foto Stefano Valera