

vivimilano

Jovanotti per VOI

Doppio invito per ascoltare Lorenzo live.
In grande, al Forum, nel finale del super tour.
Per pochi, a «VH1 Storytellers»,
dove l'artista si racconta a cuore aperto*

DA PAGINA 4

NIGHTLIFE

Dj, yoga e show: inviti
al festival Terraforma

A PAGINA 6

MUSICA CLASSICA

Christophe Rousset
dirige Pergolesi: inviti

A PAGINA 30

TEATRO

Bergonzoni fa scintille:
inviti all'Elfo Puccini

A PAGINA 32



IL NOSTRO **CRITICO IN INCOGNITO** VISITA RISTORANTI E LOCALI PRENOTANDO SOTTO FALSO NOME PER POTER ESPRIMERE UN GIUDIZIO DA CLIENTE QUALUNQUE. COME FARESTE VOI

IL RISTORANTE

**PAPER MOON
GIARDINO**

■ VIA BAGUTTA 12
☎ 02.76.00.98.95
ZONA CENTRO-BRERA

Tipo di ristorante:
tradizionale

Chiusura settimanale:
sempre aperto

Chiusura cucina: ore 23
Il conto: 65/90 euro, bere a parte

Posti all'aperto: sì
Accesso disabili: no



LO STAFF DI «PAPER MOON GIARDINO»

street food



PITA & C, VIVA LA GRECIA

La Grecia gastronomica più nota: dalle pite (con varie farciture) ai souvlakia, dalla moussaka all'insalata con la feta, dallo tzatziki alla melitzanosalata. Un allestimento teatralmente rustico, con squarci di mattoni vivi, postazione di cottura a vista e il consueto sgabellame con tavoli-palafratta per un rapido pasto in loco. **Voto 6+**
■ **OPÀ OPÀ.** VIA PORRO LAMBERTENGI 19
☎ 02.99.24.32.70. **SEMPRE APERTO.** PITA 4/5 EURO, PIATTI 8/12 EURO

Eleganza e tradizione in pieno centro

Un palazzone del centro storico, un poetico cortile apparecchiato e un menu convenzionale. È parte di una catena internazionale nata negli anni Settanta nella stessa via Bagutta.

Cucina

Carne, pesce e cotoletta. Sono le cerniere sulle quali si incardina una lista prudente e accomodante, costruita per andare incontro ai gusti di una clientela ad alta percentuale turistica. Ragionamento comprensibile, ma retrivo e inadatto a un ristorante di questo calibro. Come nei menu di trent'anni fa, si elenca un po' di tutto. Vale la pena di soffermarsi sui crudi (ostiche e gamberi). Ma il resto è un viaggio nel passato: spaghetti alle vongole, tagliatelle al ragù, branzino al sale (semplice e buono), filetto di manzo. Spicca nel mazzo, per intuizione estetica, l'ombрина, che viene servita in una terrinetta incandescente con coperchio di pasta di pane. Nel complesso, le esecuzioni sono corrette, governate con mestiere e con qualche pizzico di sale in più del dovuto. **Voto 6/7**



DA PROVARE L'OMBRINA IN CROSTA DI PANE

IN CANTINA

Cento etichette, molte anche al calice

Nella carta dei vini del **Paper Moon Giardino** la possibilità di scelta è senza dubbio ampia e articolata, grazie a una proposta che supera abbondantemente un centinaio di buone referenze - di cui una quindicina proposte anche al calice -, distribuite tra bollicine, bianchi e rossi. Manca semmai quel guizzo in più di originalità che ci si potrebbe aspettare da un locale di questa levatura, considerando anche i robusti ricarichi. **Voto 7**

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier

delle prenotazioni, dove ci imbattiamo in una signora affabile e accogliente come un'istitutrice dickensiana. Impatto faticoso. Ma il contesto è bellissimo. Le sale dai soffitti decorati. Il giardino con due lembi di prato verdissimo, le tovaglie nivee sotto le falde degli ombrelloni e persino quel tempio romano dall'aria posticcia, ma suggestiva, dentro al quale biancheggia una statua fuori misura. Varrebbe forse un 9, se il servizio non affondasse nel caos, nell'improvvisazione, nelle amnesie: un via vai di camerieri in debito di serenità, incartati in camici che ricordano la divisa carceraria di Steve McQueen in Papillon. A questi prezzi, è legittimo pretendere molto di più. **Voto 7,5**



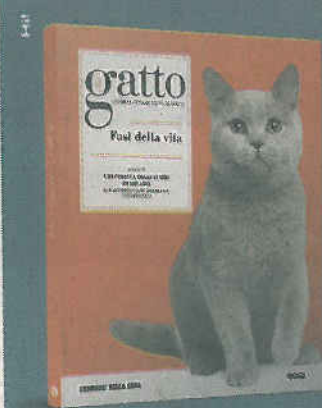
FOCACCE LIGURI DOC

Specialisti delle focacce liguri. Lunga militanza e rendimento costantemente alto. La focaccia si può ordinare liscia o con le olive, con le cipolle, con la farina di patate, e naturalmente al formaggio. Localuccio microscopico. Nel quale non si entra, ma ci si affaccia. Gestione sorridente e allegra. **Voto 8**
■ **FOCACCE GENOVESI.** VIA PLINIO 5 ☎ 02.20.16.80. **CHIUSO DOM. E AL POMERIGGIO DI LUN.** FOCACCE: 1,40/3 EURO A PORZIONE



IL KEBAB FATTO «IN CASA»

Anello di una minima catena di specialità turche che annovera due indirizzi milanesi. La vocazione «street-foodista» è rimarcata da una finestrella sulla strada, aperta nella vetrina. Kebab, fatto in proprio con carne di certificata origine italiana (di tacchino e di vitello). In carnet, anche il panino con falafel, tahina (salsina di sesamo), cipolla, pomodori, insalata. **Voto 7**
■ **MEKAN KEBAP.** VIALE CARLO TROYA 8 ☎ 329.32.54.959. **SEMPRE APERTO.** KEBAB: 4 EURO



IL GATTO: PER CONOSCERE IL PIÙ AFFASCINANTE DEGLI ANIMALI DOMESTICI.

Una collana di libri illustrati e inediti, realizzati in collaborazione con l'Università di Milano, per aiutarvi a capire e accudire l'animale simbolo di eleganza e mistero al tempo stesso. Volumi approfonditi e accurati per affrontare i passaggi cruciali della vita del gatto, alimentarlo al meglio, capirne abitudini e comportamenti, prendersi cura della sua salute e del suo benessere, mettere in atto le regole imprescindibili per una serena convivenza quotidiana fra noi e, citando lo scrittore Jules Verne, "il più gentile degli scattici".

Ogni giovedì in edicola

CORRIERE DELLA SERA

OGGI

La libertà delle idee