

Cultura

& Tempo libero



Personaggi

Eduard Limonov ospite in Sala Buzzati

La sua figura ha affascinato lo scrittore francese Emmanuel Carrère che gli ha dedicato una biografia romanzata. Eduard Limonov (foto), pseudonimo di

Eduard Veniaminovich Savenko, ha avuto infatti una vita avventurosa. Nato 75 anni fa in Russia, a Dzerzhinsk, sul fiume Oka, è arrivato a Mosca nel 1967, dove ha frequentato gli ambienti underground. Nel 1974 va in esilio in America e poi in Francia. Tornato in Russia alla caduta dell'Urss, fonda il Partito

Nazionale Bolscevico; avversario di Putin, viene incarcerato con l'accusa di terrorismo. Oggi è ospite in Sala Buzzati per l'incontro «Un romanzo moderno» intervistato da Paolo Valentini (via Balzan 3, ore 18, ingr. libero con prenotaz. su rsvp@fondazionecorriere.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Milano o Tokyo? Per gli amanti del Giappone, della sua cultura e della sua cucina, in città ci sono nuovi indirizzi che provano a portare qualcosa di nuovo dal Paese del Sol Levante. Come Shimokita, l'ultima creatura di Luca Gueffi che dopo il messicano Canteen e il vietnamita Saigon, sempre in via Archimede ha inaugurato uno spazio dove gustare cocktail e tapas giapponesi. Mi piace molto viaggiare — racconta — e portare qui a Milano situazioni che vedo in giro per il mondo. Sei mesi fa sono stato a Tokyo: ho sempre avuto l'idea di un Giappone molto rigoroso, minimale, invece ho scoperto che è anche moderno, pop, trasgressivo. Da qui l'idea di un locale come quelli che si trovano a Shimokita, il quartiere hipster di Tokyo che mi è piaciuto moltissimo». Ecco allora un ambiente giovane, coloratissimo, divertente, caratterizzato dai graffiti realizzati da Mr. Wany: tra manga, videogiochi, dj set e karaoke si possono gustare cocktail a base di saké, come il «Geisha», e specialità giapponesi proposte in versione tapas, come Popcorn di gamberi (8 euro), yakitori, gli spiedini di pollo (7 euro). Dalle 18 alle 20 aperitivo con drink a 8 euro.

Al contrario, rispecchia il classico stile giapponese dal design minimale e dalle linee pulite Tenoha, che si distingue da tutti gli altri perché è un grandissimo spazio dai più volti che si sviluppa su 2.500 metri quadrati: concept store per acquistare prodotti rigorosamente made in Japan, caffetteria, ristorante, co-working e zona eventi. Insomma un angolo di autentico Giappone nel cuore della milanesissima zona Navigli: nato all'interno di un ex edificio industriale degli Anni Trenta, ad accogliere i clienti c'è un delizioso cortile verde e tran-



Essenziale A sinistra e sopra, Tenoha, in zona Porta Genova, che abbina cucina e design nipponici. Sotto, l'inaugurazione del Cinquantadue in Foro Bonaparte

Tendenza Giappone

Tutte le novità targate Sol Levante dal «concept store» Tenoha al colorato cocktail bar Shimokita

2500

metri quadrati di Tenoha: negozio, ristorante con giardino e spazio co-working

quillo. In menù piatti tipici della tradizione come il Tonkatsu, la cotoletta di maiale croccante (14 euro), o Karaage, pollo fritto (12 euro), Udon in brodo: c'è anche l'aperitivo con cocktail classici o dai profumi orientalesgianti (10/12 euro).

È un elegante salotto con dettagli fusion, come il grande lampadario in lingue di otone che domina l'atmosfera, il Cinquantadue in Foro Bonaparte, appena aperto dagli

stessi proprietari di Nishiki, storico giapponese fusion in corso Lodi. È ideale per chi cerca un ambiente accogliente e tranquillo e provare anche qualche specialità diversa dal solito, per esempio il wagyu, la pregiata carne di manzo giapponese, qui proposta in cinque varianti: nei gozoya (ravioli ripieni), in carpaccio, negli uramaki, nei classici nigiri con foie gras e nella versione alla piastra. A pranzo menù a 20 euro, la sera si spende sui



Stile hipster

Per le atmosfere del suo Shimokita in via Archimede Luca Gueffi si è ispirato all'omonimo quartiere di Tokyo (foto LaPresse)

50 euro, bere escluso: c'è anche un piccolo dehors.

Nel centro storico di Milano, alla Gastronomia Yamamoto, non trovate il solito sushi «ma l'autentica cucina casalinga giapponese — afferma la padrona di casa Aya Yamamoto — come il Katsu Sandu, il panino con la cotoletta di maiale, o il Kare, il riso al curry, che è un po' come la pasta italiana: tutti lo sanno cucinare. Qui c'è anche il servizio da asporto e a pranzo proponiamo il "Bento", che sarebbe il corrispondente della "schiscetta": è bello vedere i professionisti milanesi in giacca e cravatta che lo mangiano proprio come a Tokyo!».

Laura Vincenti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Indirizzi

● Shimokita via Archimede 14, 02.55.18.59.47 chiuso domenica

● Tenoha via Vigevano 18, www.tenoha.it, sempre aperto con questi orari: store 10.30-20.30; ristorante 9-24, Co-working ore 9-19

● Cinquantadue Foro Bonaparte 52, 334.36.27.228, chiuso lunedì

● Gastronomia Yamamoto via Amedei 5, 02.36.74.14.26 chiuso domenica