

## AC MILANO DESIGN-HOTEL

Antonio Catalàn, dopo i successi in Spagna e in Portogallo, punta le sue energie verso l'Italia. Agli otto hotel già aperti in città "minori" come Arezzo, Bologna, Genova, Livorno, Padova, Pisa, Torino, Vicenza, se ne affianca ora uno nuovo, a Milano. Il nuovo AC Milano, della linea Grand Class ha aperto in questi giorni le sue porte nel cuore cultural-chic della città, a due passi da corso Como, zona da sempre incline al design e alla moda. Gli interni dell'hotel sono stati curati dalla designer spagnola Isabella Claramunt che ha scelto il bianco, il nero laccato e l'acciaio. Da vedere.

[www.ac-hotels.com](http://www.ac-hotels.com)



## FURLA SHOP

Le vetrine natalizie dei negozi Furla di Milano e del mondo (220 in tutto) saranno firmate da Eva Marisaldi, giovane artista esponente del mondo dell'arte contemporanea già affermata a livello internazionale e che ha già esposto nell'ambito di importanti rassegne quali la Biennale di Venezia, Sonsbeek e Manifesta.

Furla. Corso Vittorio Emanuele - Milano



## ELECTRO-SUSHI@MARU SUSHI BAR

A DUE PASSI DAL CENTRO SI GUSTA SUSHI A RITMO DI MUSICA ELETTRONICA. È LA TENDENZA NEWYORKESE CHE IL MARU RIPROPONE A MILANO.

Un inedito Sushi & Noodle Bar che si sviluppa su una superficie di 460 metri quadri, in uno spazio accogliente e funzionale nel centro mondano e culturale della città, in viale Sabotino 19, a due passi da Porta Romana. Il locale propone una cucina di ispirazione giapponese in un menù completo e ricco di sapori; le pietanze sono cucinate al momento, sotto lo sguardo degli ospiti, con prodotti freschi e naturali per offrire un cibo sano ma gustoso. Il suono della musica lounge d'atmosfera e il profumo delle spezie, invitante e delicato, completano Maru. Una raffinata oasi d'oriente che svela ai propri ospiti un percorso quotidiano di appagamento sensoriale a tutto tondo. L'ambientazione è stata curata dall'architetto di fama internazionale Anna Giorni e vede il lungo Kaiten, il

tipico tapis-roullant, dominare l'area riservata ai pasti veloci, una formula pratica che soddisfa il gusto e la vista. Un bar confortevole ed elegante è lo scenario degli aperitivi a base di Saké. A cena, invece, ci si accomoda nel Ristorante, dominato da grandi tavoli avvolti da un'illuminazione rilassante, in un'atmosfera che evoca lo spirito di condivisione giapponese. Al Maru il protagonista del menù è naturalmente il sushi, ma c'è anche spazio per piatti elaborati di ispirazione fusion come il tonno tataki alla salsa di mele. Luca e lo staff del Maru propongono all'aperitivo una degustazione dei piatti che hanno reso celebre il locale, unita alla scelta di offrire ai clienti abituali e nuovi una degustazione accompagnata da un DJ set.

via Sabotino, 19 -Tel. 0258328501

## TRISHA BROWN DANZA

Prosegue la stagione di danza del Teatro degli Arcimboldi di Milano che il 15 e 16 dicembre 2006 ospita una delle più celebri coreografe del mondo, Trisha Brown, regina della post modern dance che ha segnato la storia della danza contemporanea e ha entusiasmato il pubblico dei più prestigiosi teatri di tutto il mondo.

[www.teatroarcimboldi.org](http://www.teatroarcimboldi.org)  
tel. 800.121.121

## I AIN'T ONE TO GOSSIP... MUSICAL

Per la prima volta in Italia lo spettacolo di musica gospel più chiacchierato e atteso del momento debutta al teatro Ciak dal 19 dicembre al 7 gennaio. Un'umoristica rappresentazione del mondo della musica gospel, una pantomima delle grandi protagoniste americane, chiamate appunto Queens of Gospel: le loro divertenti interazioni "dietro le quinte", le stravaganze e alcune delle più celebri leggende metropolitane ad esse collegate.

Teatro Ciak, via Sangallo, 33 Mi.  
tel. 02.76110093

## FREEKmilano



Foto di Carla Caterina Mondino

### LE SCELTE DI NICOLA SORRENTINO

Nicola Sorrentino è un famoso dietologo e medico nutrizionista. Autore di numerosi libri, collabora con testate giornalistiche e televisive.

Predilige ovviamente la cucina sana e genuina, ma non si nega il bon vivre. È un affezionato cliente del negozio **Gli Antichi Sapori** di viale Sarca 73, dove giornalmente arrivano da Paestum mozzarella e ricotta di bufala e dove la famiglia Matrone propone prodotti partenopei doc. Per il dessert si affida alla **Pasticceria Napoletana Achille**, sempre in viale Sarca, dove gustare la vera pastiera napoletana, i babà e i profumatissimi strufoli al miele. Il pesce più fresco lo trova in via Macedonio Melloni al banco dei cortesissimi **Lino ed Angela** (338.1183320) mentre al banco di **Felice e Luana** qualità e freschezza superlativa di frutta e verdura, anche di difficile reperibilità, come le pesche tabacchiera e la cicoria matta (338.8924454). Imperdibile la pizza de **La fermata pizza e sfizi** di via Paniel 43, dove gustare anche patate, salsiccia e i famosi friarelli. Nel tempo libero invece, per un total wellness, va nella palestra **Phisioclinic**, appena aperta, di via Fontana 18.

## WOW! ▲

Il pane preparato con farine naturali e cotto nel forno a legna come una volta. Come quello di Princi, che ha appena inaugurato una nuova boutique del pane in via Speronari.

La chiusura di locali storici della scena milanese, come Rattazzo, in corso di Porta Ticinese. Apprezzato per la sua birretta e gli aperitivi "casalinghi". Ci mancherà.

▼ OOPS!