



QUARK FOLK
Con Gue Pequeno alla Tattoo Convention. Per chi ama il corpo tatuato, per chi vorrebbe ma non ha ancora avuto il coraggio e per chi è a corto di idee per il prossimo tataggio, torna da oggi a

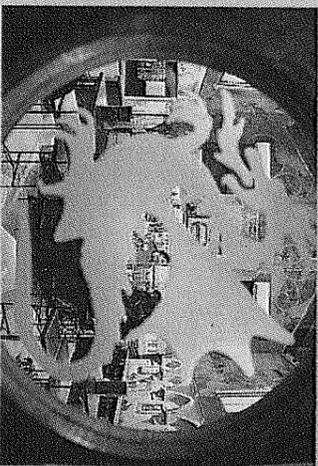
domenica 12, 4ªesima edizione di «Milano tattoo convention» all'Alta Hotel Quark (via Lampedusa 11/a, ven. ore 14-23, sab. ore 12-23, dom. ore 12-20, ingr. € 23), con ospiti speciali come il rapper Gue Pequeno e lo chef Alessandro Borghese. Tre giorni per vedere all'opera i trecento migliori artisti

ovena scena monodiale e partecipare a eventi come i concorsi di Mister e Miss Tattoo, la mostra organizzata da killer Kiceen Production o l'esposizione delle Vans slip-on tateate. Il programma completo degli eventi è consultabile al sito milanotattooconvention.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



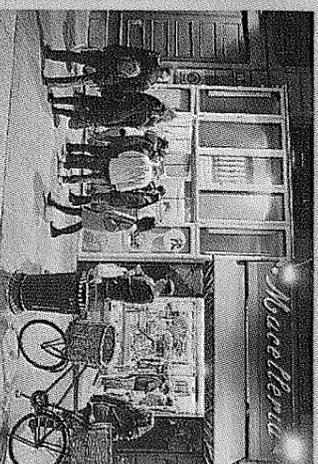
Dalle 9,30 alle 2 Otto. Inaugurato la scorsa primavera



Birreria L'Ingresso della Chiesetta in via Lomazzo



Street food La Ravioletta offre ravioli e crepe di carne



Storica La macelleria Sirtori al 27 di via Paolo Sarpi

Ancora Capodanno



Siete pronti a entrare nell'Anno della Scimmia? Via Paolo Sarpi si sta preparando al Capodanno cinese che quest'anno cade il 7 febbraio ma che qui sarà festeggiato domenica 14 con la consueta, coloratissima sfilata dei dragoni. Un'occasione per fare un salto in una delle vie che rappresentano al meglio l'integrazione tra diverse culture in città. Come testimoniano anche le nuove insegne accese a Chinatown. Per esempio Otto, un po' nascosto in una rientranza della via al

Convivenza
Via Paolo Sarpi rappresenta al meglio l'integrazione tra due diverse culture

civico 8. Racconta Roberto Marrone, 32 anni, uno dei tre titolari: «Sono di Napoli ma residente a Chinatown da 13 anni e posso assicurare che qui non ci vivono solo i cinesi: secondo me questa è la zona più bella di Milano, perché ancora autentica, poco pettinata. Forse mancava un punto di ritrovo, di aggregazione per i milanesi: così insieme con i miei soci la scorsa primavera abbiamo inaugurato questo spazio per far sentire i clienti come a casa». Aperto dalle 9,30 fino alle 2 di notte, è frequentatissimo soprattutto per l'aperitivo quando i cocktail, a 7 euro, sono accompagnati da un tagliere (5 euro). A pochi metri da qui, al civico 23, s'incontra un'altra nuova insegna che sta riscuotendo un grande successo, sia tra i milanesi sia tra i cinesi: si tratta della Ravioletta Sarpi, piccolo take away che si fa notare perché c'è sempre la coda davanti, soprattutto il sabato e la domenica. Padrone di casa è Agrie Zhou, nato in Cina nel 1982 ma residente a Milano dal 1996, che ci spiega: «Ho portato a Milano lo street food cinese: oltre ai classici ravioli, con manzo e porro oppure maiale e verza, qui si può trovare la crepe tipica del Nord della Cina, ripiena di carne, che noi mangiamo anche a colazione: infatti siamo aperti dal mattino fino alle 21 circa. E tengo a sottolineare che le nostre specialità, anche se sono tradizionali cinesi, sono tutte preparate con prodotti italiani, a co-

Domenica si entra nel segno della Scimmia
Un'occasione per fare un giro a Chinatown tra locali alla moda e antiche tradizioni

SALDI LIOLÀ

DAL 5 GENNAIO AL 20 FEBBRAIO 2016

Un'occasione da non perdere

COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO

TANTE PROPOSTE SPORTIVE O ELEGANTI

DALLA 44 ALLA 54

COLLEZIONE CERIMONIE
PRIMAVERA-ESTATE 2015

BOULIQUE LIOLÀ

via Fiamma, 37

(p.zza Risorgimento) tel. 02.73.85.081

viale Corsica ang. via Negrolì, 2
tel. 02.74.90.969



28

mila: sono i cinesi residenti a Milano secondo gli ultimi censimenti Istat

12

i segni dell'oroscopo cinese: Topo, Bufalo, Tigre, Coniglio, Drago, Serpente, Cavallo, Capra, Scimmia, Gallo, Cane, Maiale

minciare dalla carne che compare dalla macelleria Sirtori, che si trova proprio qui di fianco». Non ci sono posti a sedere ma si mangia in strada, passeggiando, oppure si cucinano i ravioli a casa: pochi minuti in acqua calda e poi conditi con salsa di soia. I prezzi? Davvero economici: una porzione con 4 ravioli costa 2,50 euro, la crepe 4,50.

Poco distante da qui, un'altra nuova insegna frequentata soprattutto da cinesi: Tang Goumer e una sorta di fast food dove gustare le specialità tipiche, dai ravioli ai noodles,

Sacro e profano

In via Lomazzo si può bere un drink in una chiesetta sconosciuta o sentire musica in gelateria

mentre arriva da Taiwan, dove è nato negli anni 80 diventando un vero e proprio fenomeno esportato in tutto il mondo, il bubble tea (o boba), una bevanda a base di tea e palline di tapioca proposta da QQ Tea e da Chateau Dufan, dove si danno appuntamento i giovani cinesi. Insomma nuovi gusti avanzano accanto a quelli della tradizione meneghina: in fondo alla via ha appena aperto la Pasticceria Martesana, che fa dolci dal 1966, e la milanese è viva più che mai alle Cantine Isola, storica enoteca dove il tempo sembra essersi fermato.

Questo mix di sapori e culture si respira anche nelle traverse della zona a cominciare da Lomazzo, ricca d'insegne: si spazia dal Wang Jiao, che si distingue dagli altri ristoranti della zona per il suo look moderno e dove cinesi e milanesi alla moda vengono a mangiare la cucina piccante del Sichuan, alla nuova Gelateria della Musica con bistrof e palco per i concerti, fino all'originissima Chiesetta, un piccolo pub nato in una chiesa sconosciuta con il bancone bar al posto dell'altare. Originissima la formula del nuovo Recreo, in via Albertini, sartoria e bar dall'atmosfera vintage dove farsi cuire addosso un abito su misura oppure darsi appuntamento per il più classico dei riti milanesi: l'aperitivo, qui accompagnato da tapas.

Laura Vincenti
© RIPRODUZIONE RISERVATA