"IL GENIO DI DALÌ" IN DUECENTO OPERE

AL NUOVO SPAZIO HISTORIAN GALLERY A GAVIRATE LA RETROSPETTIVA DEDICATA AL MAESTRO SPAGNOLO

A PAGINA 8

SONIA BERGAMASCO E "L'UOMO SEME"

AL TEATRO DELL'ARTE LO SPETTACOLO TRATTO DA UN MEMOIR AL FEMMINILE OTTOCENTESCO

A PAGINA 19

la Repubblica

TUTTOMILANO

& LOMBARDIA

DAL 11 AL 17 GENNAIO

LA NUOVA VITA DI YOKOHAMA

CAMBIO DI LOCATION CON MOLTA ATMOSFERA E SAPORI TRA CINA, GIAPPONE E ITALIA

A PAGINA 40

IL RITORNO DI HABITAT

LO STORICO MARCHIO DI DESIGN HA APERTO IL SUO STORE TRA LE TORRI DI CITY LIFE

A PAGINA 47

COLAPESCE IN SANTERIA

IL CANTAUTORE SICILIANO INAUGURA IL TOUR

A PAGINA 12

TRIENNALE

LA CASA DEI DESIDERI

LA MOSTRA "999. UNA COLLEZIONE DI DOMANDE SULL'ABITARE CONTEMPORANEO" A CURA DI STEFANO MIRTI DI **CHIARA GATTI**

BENESSERE ALL'ATHI SPA DEL RAMADA PLAZA HOTEL A PAGINA 42

numero odierno de "la Repubblica". Sped. Abb. Post. articolo 1

Rosy Chin e Paolo Laquosta; sopra, il nuovo Yokohama in via Pantano

VIA PANTANO

LA NUOVA VITA DI YOKOHAMA

GRANDE ATMOSFERA E GRANDI SAPORI NELLO SPAZIO GLAM DI ROSY CHIN E PAOLO LAQUOSTA. INGREDIENTI GIAPPONESI, CINESI, ITALIANI E SUDAMERICANI

di **MARIELLA TANZARELLA**

È aperto da pochi giorni ma ha già una vasta clientela di habitué. Yokohama in realtà ha cambiato sede: anno nuovo, indirizzo nuovo, e così, proprio a ridosso di San Silvestro, Rosy Chin e Paolo Laquosta hanno traslocato, dopo 14 anni in via Gonzaga. Adesso sono di fronte alla sede di Confindustria. Il locale, progettato da Luca Pieracci, è più ampio e più elegante di prima. Sempre grande atmosfera, sempre toni scuri e qualche accenno orientale (un Budda, i panda dipinti su una parete) ma con gusto moderno e uci molto belle rredi e illumi- azione, sottoli- ano i titolari, ntati in tempi record). In questo nuovo guscio molto glam, la creatività di Paolo in cucina e la simpatia di tutti in sala restano immutati. Sapori, consistenze, presentazioni sono studiati per dare piacere. Se optate per il menù degustazione, non finirete di stupirvi. Tonno o salmone leggermente scottati si sciolgono in bocca, non prima di avervi amabilmente ingannati con la sensazione di croccante leggero del panko. Frutti di bosco ammorbidiscono i gusti, il jalapeño appena piccante li esalta. Paolo gioca con sapori e ingredienti giapponesi, italiani, cinesi, sudamericani, e si diverte a presentare tutto in piccoli bocconi, disposti in fila su vassoi lunghi e stretti o in cucchiai monoporzione: il format del sushi, ma con un numero infinito di variazioni. Il menu quindi risulta molto ampio, ma in questo caso la qualità non ne risente, perché in cucina ognuno ha la sua specializzazione. Da citare chi fa i vari tipi di ravioli, diversi per pasta, colore e ripieno: quello dei jaozi, tipici ravioli cinesi a mezzaluna (anche se qui viene usato per farcire i baozi, rotondi), è speciale. Vengono definiti tutti gyoza, con il termine giapponese (italianizzato in "ghiosa"), che si scrive con gli stessi ideogrammi del cinese jiaozi. Fra spiedini e gunkan, maki e ramen, tartare e sashimi, soba e spaghetti, carne, pollo, pesce, riso, verdure e piatti alla griglia, Paolo riesce a proporre anche la sua carbonara di mare: tagliolini al nero di seppia, gamberi, speck e bottarga per un piatto irresistibile. Gran scelta di dolci caldi e freddi e da bere di tutto, dal tè al sake, dai cocktail alla birra e allo champagne.

◆

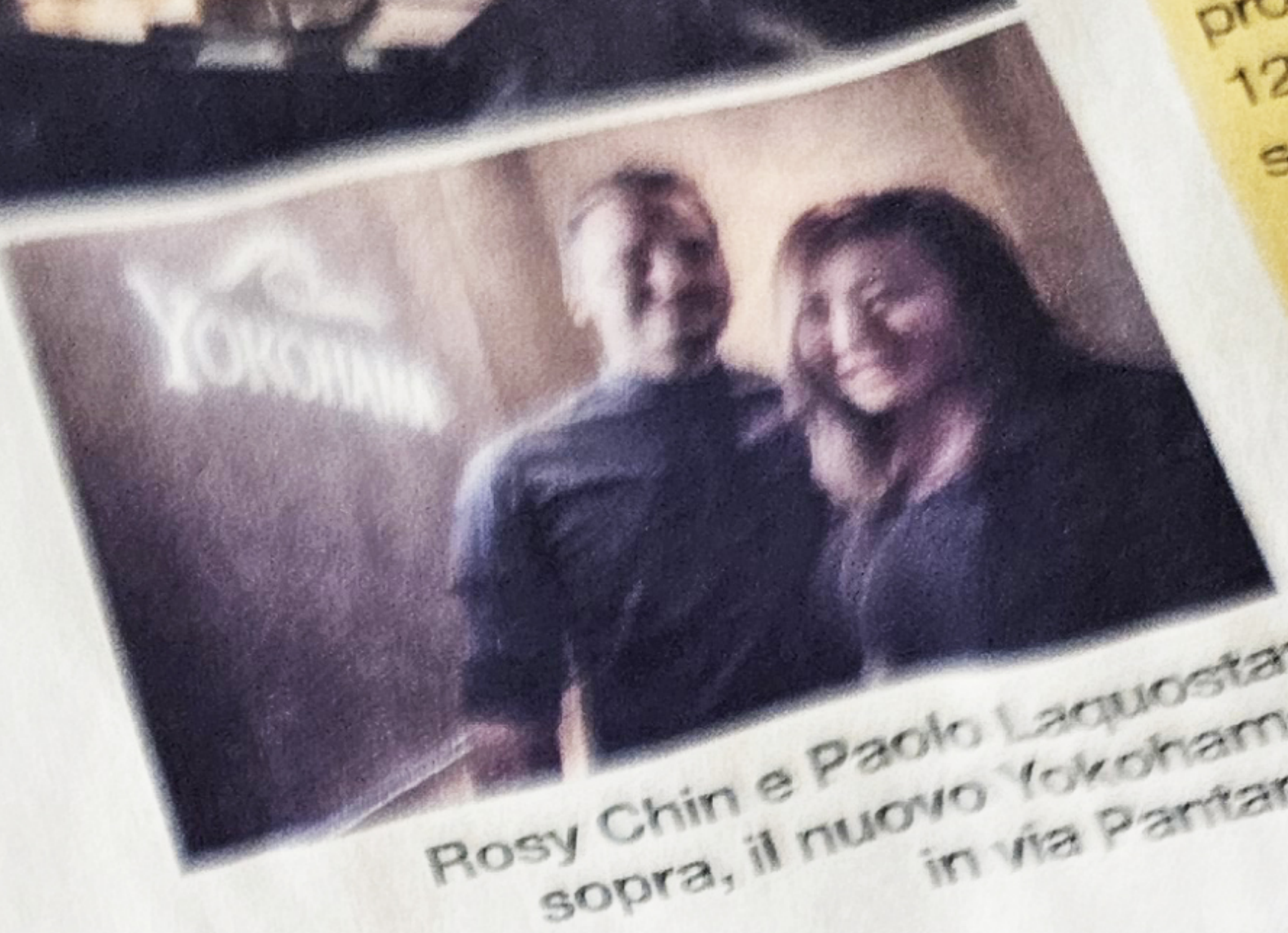
DOVE
via Pantano 8, tel. 02.874291, chiuso domenica, sui 40 euro bevande escluse, a pranzo menu da 13 a 18 euro

SHOW COOKING CON LAVEZZARI E ICHIKAWA

Lorenzo Lavezzari, di Otto Bottega e Cucina, e Haruo Ichikawa (insieme nella foto), stellati quando lavoravano da Iyo e vincitori del GiroTonno 2017, tornano insieme da Eataly, in piazza 25 Aprile, per tre show cooking dedicati alla regione di Nagasaki, nel Giappone occidentale: famosa per il pesce, i prodotti agricoli e la pasta. Venerdì 12 dalle 18 alle 20 si assaggiano i somen (tagliolini sottili) con tonno che hanno vinto il GiroTonno; il 13 dalle 12 alle 14 udon (tagliatelle spesse) con gamberi in brodo di pesce volante, il 14 alla stessa ora somen al sesamo con anatra. *(m.t.)*

I SEGRETI DELLA CUCINA NORDEUROPEA

Riprendono giovedì 11 con “La cucina del Nord Europa” (ore 19-22, 79 euro) i corsi di Congusto. Dopo la lezione su questa gastronomia molto di moda, in gennaio la scelta è ampia. Tra gli appuntamenti, martedì 16 per chi vuole fare tutto da sé c'è “Paste fresche: impasti, lavorazione e formati”, giovedì 18 “Riso e risotti” (ognuno 69 euro, ore 1 22), sabato 20 i segreti dei d francesi (79 euro, ore 11-1 26 come abbinare vino e gourmet, il 31 la cucina raccontata in lingua in Davanzati 15, tel. 02.8



Rosy Chin e Paolo Laquosta; sopra, il nuovo Yokohama in via Pantano

VIA PANTANO

LA NUOVA VITA DI YOKOHAMA

GRANDE ATMOSFERA E GRANDI SAPORI NELLO SPAZIO GLAM DI ROSY CHIN E PAOLO LAQUOSTA. INGREDIENTI GIAPPONESI, CINESI, ITALIANI E SUDAMERICANI

di **MARIELLA TANZARELLA**

È aperto da pochi giorni ma ha già una vasta clientela di habitué. Yokohama in realtà ha cambiato sede: anno nuovo, indirizzo nuovo, è così, proprio a ridosso di San Silvestro, Rosy Chin e Paolo Laquosta hanno traslocato, dopo 14 anni in via Gonzaga. Adesso sono di fronte alla sede di Confindustria. Il locale, progettato da Luca Pieracci, è più ampio e più elegante di prima. Sempre grande atmosfera, sempre toni scuri e qualche accenno orientale (un Budda, i panda dipinti su una parete) ma con gusto moderno e luci molto belle (arredi e illuminazione, sottolineano i titolari, montati in tempi record). In questo nuovo guscio molto glam, la creatività di Paolo in cucina e la simpatia di tutti in sala restano immutati. Sapori, consistenze, presentazioni sono studiati per dare piacere. Se optate per il menù degustazione, non finirete di stupirvi. Tonno o salmone leggermente scottati si sciolgono in bocca, non prima di avervi amabilmente ingannati con la sensazione di croccante leggero del panko. Frutti di bosco ammorbidiscono i gusti, il jalapeño appena piccante li esalta. Paolo gioca con sapori e ingredienti giapponesi, italiani, cinesi, sudamericani, e si diverte a presentare tutto in piccoli bocconi, disposti in fila su vassoi lunghi e stretti o in cucchiai monoporzione: il format del sushi, ma con un numero infinito di variazioni. Il menu quindi risulta molto ampio, ma in questo caso la qualità non ne risente, perché in cucina ognuno ha la sua specializzazione. Da citare chi fa i vari tipi di ravioli, diversi per pasta, colore e ripieno: quello dei jaozi, tipici ravioli cinesi a mezzaluna (anche se qui viene usato per farcire i baozi, rotondi) è speciale. Vengono definit
tutti gyoza, con il termi
giapponese (italianizzato
"ghiosa"), che si scrive co
stessi ideogrammi del ci
jiaozi. Fra spiedini e gu
maki e ramen, tartare e
mi, soba e spaghetti
pollo, pesce, riso, v
piatti alla griglia, Pa
a proporre anche l
bonara di mare: t
nero di seppia
speck e bottarga
irresistibile. G
dolci caldi e f
di tutto, dal
cocktail al
champagne

DOVE

via Pantano 8, tel. 02.874291, chiuso domenica, sui 40 euro bevande escluse, a pranzo menu da 13 a 18 euro

Lorenzo Lavezz
tega e Cucina, e Ha
(insieme nella foto), stellati
lavoravano da Iyo e vincito
GiroTonno 2017, tornano in
da Eataly, in piazza 25 Ap
tre show cooking dedica
gione di Nagasaki, nel
occidentale: famosa pe
prodotti agricoli e la p
12 dalle 18 alle 20 s
somen (tagliolini s
che hanno vinto i
dalle 12 alle 14
spesse) con g
pesce volante
somen al ses