

Lab Cafè

Trovare il proprio posto per i giovani al giorno d'oggi non è facile, si sa. E non solo per la difficoltà oggettiva di riuscire a ottenere uno stipendio, ma anche per le troppe opportunità che la società dei consumi ci offre: illusioni, sogni, idee, barlumi di carriera che si accendono e si spengono nel breve volgere di qualche giorno. Veronica incarna in pieno questa inquietudine, che è voglia di mettersi continuamente in gioco e sfidare se stessa per capire che cosa vuole veramente. Laureata in Storia e critica dell'Arte alla Statale di Milano, ha un passato da formatrice nel sociale e poi ha fatto la pasticciera per qualche anno. Ma la sua strada l'ha trovata un anno fa, pedalando sulla sua bicicletta intorno a casa, persa fra i ricordi dei numerosi viaggi all'estero e immaginando il suo futuro a Milano un po' simile a qualcosa che aveva visto proprio in quei viaggi lontano dall'Italia, nei Paesi del Nord Europa. L'occhio cade su una vetrina sfitta, che presto diventa il suo Lab Cafè, inaugurato nell'autunno del 2014. Veronica è da sola nella gestione di questo locale, che unisce la caffetteria a una piccola boutique che vende prodotti di Hand Made italiano, in gran parte realizzati da lei. Da sola sì, ma piena di competenze incrociate, che la portano a spaziare dalle borse – quelle che realizza potete vederle esposte e acquistarle anche online – alle torte fino agli eventi culturali in collaborazione con le altre strutture del quartiere. Da un lato del locale c'è il bancone in legno, semplice e bellissimo, dall'altra parte un piccolo palco rialzato azzurro che ospita la sezione boutique, con articoli sempre diversi, pezzi unici e prodotti ricercati di grande qualità. Suggestiva anche la sala sul retro, con una piccola libreria con volumi a disposizione dei clienti anche per il prestito a domicilio, e un delizioso, minuscolo terrazzino dove si può stare seduti in due, avvolti dall'edera, per dimenticare la città. Il primo obiettivo raggiunto è stato quello di riqualificare una zona che non

aveva una bella fama e dare un po' di vita a un quartiere dove a suo dire non c'era davvero niente. In effetti il vicinato sembra apprezzare, con una frequenza regolare e fedele al Lab Cafè, cui molti cittadini stanno anche cominciando a proporre iniziative, idee, e la loro voglia di dedicare del tempo a organizzare e realizzare qualcosa insieme. Il terzo sabato del mese, al pomeriggio, è ormai consuetudine, ad esempio, il laboratorio di "maglia", animato da un gruppo di signore che vengono qui a mostrare la loro arte e a dare vita a piccoli capolavori di artigianato da indossare. Grazie alla vicinanza con una scuola media, Veronica ha sperimentato con successo diversi laboratori per famiglie, che spaziano dal cucito, all'orto sul balcone, alle spezie, cercando di unire il gioco per i bambini all'apprendimento per gli adulti. Molte anche le iniziative legate al mondo del web, su cui Veronica punta molto per far conoscere il suo locale al di fuori della cerchia dei residenti della zona. Nascosti è bello, ma conosciuti è meglio! E' avvenuta qui la premiazione di un concorso di siti web e c'è il progetto di continuare con appuntamenti che riuniscono gruppi che si frequentano solo virtualmente, come la Girl Geek Dinner, il ritrovo di appassionate di informatica che periodicamente si incontrano per aggiornarsi sulle ricerche e le tendenze del web. Tutti gli eventi del mese Veronica li scrive a grandi lettere sulla lavagna che sovrasta il bancone, di fronte all'entrata. Deve andare su con la scala per segnare gli appuntamenti, e lo fa solo una volta all'inizio del mese, quindi se avete qualche idea da proporre, affrettatevi, perché dopo l'estate si riparte alla grande!

LAB CAFÈ

Via Luigi Scrosati, 9

Tel. 02 41299114

Spazio Contempo

Lo Spazio Contempo nasce tra coincidenze felici e impreviste dai postumi di un trasloco lungo e faticoso. “Quando le energie crollano, ma bisogna ancora affannarsi per le ultime cose, ecco che la fretta suggerisce le soluzioni migliori” – mi racconta Camilla, che di questo luogo è l’anima insieme al marito Mimmo. Arriva il momento di scegliere l’etichetta per il citofono da mettere al più presto per poter cominciare a lavorare: come faranno le persone a trovare Camilla e il suo laboratorio di restauro dell’arte contemporanea? Insieme a Mimmo cominciano a fare sintesi e giungono alla soluzione: Spazio Contemporaneo. Perfetto! Ma sul citofono non ci sta... e allora va bene Contempo! Oltre al nome, il Caso suggerisce anche i possibili sviluppi per questo ampio open space che è sia abitazione sia luogo di lavoro per la coppia – lei restauratrice, lui fotografo. Possiedono, infatti, un pianoforte verticale in ottime condizioni che nella parte adibita alla casa non trova spazio e decidono di metterlo nella zona lavoro: da lì dovrà uscire la musica che animerà le serate aperte agli amici e agli artisti che vorranno suonare per loro. E così una cucina, un pianoforte e il passaparola sono gli ingredienti di un successo crescente – sempre contenuto nei numeri, ma non nella qualità, che sale sempre di più grazie ai contatti e alla volontà di molti artisti milanesi o di passaggio che chiedono di poter suonare da Mimmo e Camilla, perché le serate nelle Anime Nascoste hanno un sapore particolare e sono occasioni preziose di incontro con un pubblico speciale, che ama condividere l’arte in un’atmosfera informale, conviviale e aperta al dialogo e all’approfondimento. Camilla ci tiene a sottolineare che l’idea che sta alla base delle loro iniziative è simile a quella che caratterizza l’arte contemporanea, le opere che lei restaura quotidianamente. “Nel polimaterico di un’opera si trovano tutti gli ingredienti perché essa si combini in un equilibrio estetico unico, che nasce dalla fusione armonica di

elementi eterogenei". Non c'è mai stato un programma, gli eventi si sono succeduti con la guida attenta e precisa del Caso, perché Mimmo e Camilla hanno sempre accolto le richieste, le proposte degli amici, degli amici degli amici e pian piano hanno allargato i loro contatti. L'obiettivo è quello di lasciarsi sorprendere da artisti che non conoscevano prima, mettendoli nelle migliori condizioni possibili per valorizzare un'esibizione che non punta al ritorno economico, ma al piacere artistico. Il preavviso è sempre di una settimana, non di più, sia perché le occasioni vanno prese al volo sia perché né Camilla né Mimmo possono prevedere con largo anticipo i loro momenti liberi dal lavoro, che spesso li tiene occupati fino a tardi o tiene occupato lo spazio tra set fotografici e restauro di opere voluminose. Una delle chicche di Spazio Contempo è il grande Libro Mastro su cui sono annotate tutte le presenze delle persone che hanno partecipato agli eventi, con firme, dediche, frasi che suggellano serate memorabili. Il libro è un pezzo di antiquariato, probabilmente un vecchio registro per la contabilità di qualche Paese dell'Ex Unione Sovietica, trovato in cantina e trasformato in diario di bordo. Scorrendolo, mi capitano sotto gli occhi spettacoli teatrali, concerti accompagnati da pittura di quadri in tempo reale, presentazioni di libri e mille altre occasioni di begli incontri, sempre accompagnati da un buon bicchiere di vino e da uno spuntino di qualità. Da citare il prezioso e indispensabile contributo dei quattro figli adolescenti di Mimmo e Camilla, reclutati all'accoglienza e all'organizzazione degli eventi.

SPAZIO CONTEMPO

via della Braida, 1

Fuorimano

Esiste solo da quattro mesi ma sta già diventando un punto di riferimento di una zona decisamente sguarnita di occasioni di aggregazione. Intorno all'Università Bicocca ci sono poche Anime Nascoste, proprio perché è una zona "fuorimano". Ma basta farne un punto di forza ed ecco che nasce proprio il Fuorimano, per volere del giovanissimo viaggiatore Mattia, due volte laureato – Scienze Politiche e Relazioni Internazionali – con un'esperienza pluriennale di vita all'estero tra Africa, Asia, America e tutta l'Europa. Mattia è nipote di un importante pasticciere milanese, titolare della storica bottega dolciaria Alvin's, di cui l'attuale sede del Fuorimano è da trent'anni il laboratorio dove si sfornano tutte le mattine torte, brioches e altre prelibatezze. Da qualche tempo una parte del laboratorio si è trasferita all'interno della pasticceria stessa, liberando parte del bellissimo spazio polifunzionale di via Roberto Cozzi. Occasione troppo ghiotta per non prenderla al volo e così, dopo avere riunito un team di giovani amici, Mattia il 28 marzo 2015 ha inaugurato la sua attività, che è principalmente di ristorazione. Cinque sono i punti di forza: la pizza fatta con il lievito madre; l'hamburger tailor-made, personalizzabile con i propri ingredienti preferiti, la caffetteria con macchina Faema degli anni Sessanta per un sapore unico con il caffè che arriva dalla Papua Nuova Guinea grazie a un amico coltivatore di Mattia; il cocktail bar con la riscoperta della ricetta futurista delle "polibibite", la versione italianizzata del long drink inventata da Marinetti in persona, e – dulcis in fundo – la pasticceria che si avvale di una tradizione iniziata dal nonno nel 1942. Si vede subito che Mattia ha girato il mondo armato di un taccuino in cui ha preso nota delle cose più belle di ogni luogo che ha visitato. Al Fuorimano è tutto curato e tutto ha una scelta alle spalle, dal bancone fatto con vecchie porte delle case di ringhiera milanesi, come a dire che in questo spazio anche l'unica

barriera tra gestori e clienti può essere aperta, fino al delizioso palchetto a fondo sala in cui ci sono un pianoforte e una batteria sempre a disposizione di chi ha voglia di suonare, senza disturbare. Dal giorno dell'inaugurazione fino a oggi Mattia ha testato alcuni format di serate, per capire come strutturare una programmazione ricchissima di eventi a partire da settembre. La chiusura di agosto servirà proprio a progettare al meglio la nuova stagione, che prevederà il martedì una serata dedicata agli studenti universitari, con la "pizza meritocratica", ovvero in omaggio a chi si presenta con un trenta e lode sul libretto! Il mercoledì Cineforum diviso in quattro tematiche che ruotano una volta al mese: documentario, bianco e nero, biopic, impegno sociale. Quattro sezioni per dare spazio a film indipendenti scovati in giro per il mondo e che non hanno visibilità e distribuzione nel nostro Paese. Il venerdì sarà, invece, dedicato agli eventi live sul palco, dalla musica al cabaret, al teatro e perfino alla magia. Un'altra bella iniziativa è il Book Club: ogni mese verrà messo in vendita un libro – un titolo soltanto! – in modo che molti clienti lo acquistino e lo leggano. A fine mese ci si ritrova, se ne parla e se ne dà pubblica lettura. Non mancano poi gli spazi per l'arte visiva, con mostre temporanee e i bellissimi disegni a muro realizzati dallo street artist cambogiano Ranon, che ha affrescato i bagni in maniera esilarante.

FUORIMANO

Via Roberto Cozzi, 3

Tel. 02 36523460

fuorima.no

Trattoria Arlati

Fa piacere ogni tanto andare alla ri-scoperta di luoghi milanesi che hanno fatto la storia della città e che sono stati pionieri di una modalità di combinare l'intrattenimento, il cibo e la cultura in un'epoca in cui ancora non esistevano così tante Anime Nascoste. La Trattoria Arlati è un posto magico, a tutte le pareti sono appesi quadri di artisti del Novecento che hanno regalato le loro opere d'arte in cambio solo di pranzi e cene. Ci sono nomi che hanno poi raggiunto i vertici del mercato dell'arte contemporanea, come Botero o Urano Palma che ha realizzato addirittura delle sculture site specific per una delle sale. Accanto a loro ci sono anche pittori e scultori che non hanno mai raggiunto la Fama, ma nessuno è stato tolto dalle pareti ed è bello assistere a una grande mostra spontanea in cui i soliti noti non spiccano e, anzi, la scelta dei migliori è affidata al gusto degli avventori, che hanno la possibilità di mangiare circondati dall'arte. Il merito di questa iniziativa è di Luigi Arlati, che fondò la trattoria nel lontano 1936 e fin dai primi anni scelse di essere mecenate e talent scout. A lui ora è dedicata una intera sala della trattoria. La storia del luogo è proseguita con Mario, padre di Leopoldo, attuale titolare. Con Mario – siamo negli anni del boom economico dopo le sofferenze della guerra e della ricostruzione – la trattoria apre anche la sera e cominciano le iniziative culturali al piano di sotto, nel piccolo meraviglioso palco che da oltre cinquant'anni ospita serate musicali d'eccezione. Mario era musicista e molto amico di Lucio Battisti, che artisticamente è nato qui, insieme ad altri nomi che sono poi decollati, come Renato Zero, Loredana Berté, Mario Lavezzi, ma anche Teo Teocoli e Diego Abatantuono. Sostiene Leopoldo che quelli erano altri tempi, senza troppe regolamentazioni e restrizioni per gli artisti e per i gestori dei locali. E quindi era molto più facile di adesso far nascere spontaneamente una serata. Senza preavviso, dopo cena, solo per divertirsi in compagnia,

quei giovani artisti salivano sul palco e provavano i loro pezzi, ne improvvisavano di nuovi, coinvolgevano il pubblico e animavano nottate che sono rimaste impresse nella mente di chi ha avuto la fortuna di trovarcisi per caso. Leopoldo ha ripreso l'attività del padre verso la fine degli anni Novanta, dopo una decina di anni di pausa, che coincidono con il periodo più opaco della vita culturale milanese. Adesso le cose sembrano andare bene, si respira una nuova fiducia nell'aria e le serate musicali alla Trattoria Arlati procedono alla grande, con due appuntamenti fissi settimanali: il martedì sera jazz e il venerdì cover band, per accontentare sia i palati più raffinati sia chi ha voglia semplicemente di passare una cena in compagnia di musica conosciuta. Le serate del venerdì sono quasi sempre animate dalla band dei Locomotion, quattro musicisti con tanta esperienza e passione, che hanno ormai fidelizzato un pubblico numeroso che affolla la sala della trattoria, che arriva a contenere fino a circa cinquanta persone sedute. Il martedì va in scena la spettacolare New Orleans Creole Band che suona Dixieland, il jazz degli anni Venti, in sei o sette elementi sul piccolo palco. La chicca di quest'anno è stata la presentazione del libro "Che musica a Milano" del giornalista musicale Giordano Casiraghi, innamorato di questo luogo che ha scoperto di recente proprio perché quasi tutti i cantanti famosi sono passati di qui all'inizio della carriera. Visto il successo della serata a cui hanno aderito anche molti vip, Leopoldo ha deciso di replicarla il 5 di ogni mese.

TRATTORIA ARLATI

Via Alberto Nota, 47

Tel. 02 643 3327

www.trattoriaarlati.it

Officina Coviello

Michelangelo Coviello è un altro di quei personaggi che Milano nasconde come gioielli preziosi per svelarli solo a chi va a cercarli con attenzione. In via Tadino ero già capitato per incontrare il mitico Guido Duiella, che porta avanti con tenacia la Libreria Popolare animandola con presentazioni di libri ed eventi culturali a cadenza quasi giornaliera. Qualche civico più indietro mi era, però, sfuggita l'anima nascosta di Michelangelo, che già dal nome in fatto d'arte promette molto bene. In effetti quando sul citofono leggi "Officina Coviello" a tutto pensi fuorché a un meraviglioso piccolo spazio dedicato ai veri amanti dell'arte contemporanea. Ma le Anime Nascoste ci hanno abituato a questo, scegliendo nomi e appellativi curiosi, originali o che mantengono – come in questo caso – traccia e memoria del luogo che abitano in modo diverso. Infatti qui c'era fino a qualche anno fa un'officina per riparare autovetture, finché Michelangelo non ha scelto di prenderla in gestione e trasformarla, senza cancellare alcuni segni distintivi come la pedana girevole su cui venivano sollevate e sistemate le auto. Quando lui è entrato, mi racconta, c'era ancora un laboratorio di macchine, non più funzionante come officina, ma ancora legato a quel mondo. Adesso il colpo d'occhio all'ingresso mostra la suggestiva coabitazione di mondi diversi, con quadri e opere d'arte appese un po' ovunque, divani e poltrone da salotto borghese e poi pavimento e pareti che ricordano ancora l'officina, di cui Michelangelo è orgoglioso di preservare l'identità, soprattutto in senso metaforico. Lui, poeta e scrittore con un passato trentennale da copywriter in importanti agenzie pubblicitarie, è entrato qui nel 2009 e da allora ha sempre creato appuntamenti di socializzazione all'insegna dell'arte e della cultura, organizzando mostre, aste e l'appuntamento fisso della domenica pomeriggio con il cinema d'epoca. Questo, mi dice, è un evento che ha preso piede con grande successo e continua con un pubblico di affezionati che ormai ha

l'abitudine di passare la domenica pomeriggio lontano dal pallone, per rivedere o vedere per la prima volta capolavori ancora attuali. Mi capita di essere presente a una serata intitolata "Saldo con l'asta", bellissimo modo per concludere la stagione prima della pausa estiva. Sono presenti artisti e amici dell'Officina, riunitisi per salutarsi, bere un bicchiere di vino accompagnato da un ricco aperitivo a cui ciascuno collabora portando qualcosa, e – soprattutto – aggiudicarsi all'asta una delle opere rimaste dopo le mostre che hanno animato lo spazio in questi anni. E' una bellissima occasione per conoscere artisti e persone appassionate che frequentano con assiduità questo luogo. Mi raccontano dei film che hanno visto qui, di quelli che vorrebbero vedere, condividono ricordi e mi rendo conto che fra queste quattro piccole mura sono successe tantissime cose dal 2009 a oggi, sempre senza dare nell'occhio e senza farsi pubblicità, ma con la forza dirompente di un passaparola lento e positivo, che di volta in volta fa capitare da queste parti qualcuno che poi facilmente tornerà. Fra di loro è presente anche l'attore Roberto Carusi, che accompagna la serata con letture di poesie.

OFFICINA COVIELLO

Via Tadino, 20

SempreBio

Alexandra e Federico sono già la seconda generazione del biologico, gestiscono il locale che fu del padre di Federico da quando è andato in pensione. Questo per garantirvi che il loro essere vegetariani e attenti a una dieta più rispettosa del pianeta non è il frutto di una moda diffusissima e probabilmente passeggera, ma una convinzione alimentata negli

anni e giunta a una consapevolezza che amano trasmettere e insegnare grazie alla loro abilità. Il locale gestito da Mario, padre dell'attuale gestore, si chiamava "Mens Sana" e stava in via Sirtori, poco distante da dove si trova adesso – in via Broggi 13, alle spalle di Corso Buenos Aires. Il "corpore sano" evocato dal nome del vecchio locale è ciò che si guadagna a servirsi qui, dove troverete un mercato di prodotti testati alla fonte da Federico e da suo padre, che appena possono viaggiano alla ricerca dei piccoli produttori e delle aziende più attente alla qualità e alla trasparenza. Tutto italiano e di origine controllata, con prezzi inevitabilmente un po' alti, che non devono però scoraggiare chi ha voglia di qualità e buona alimentazione. Federico mi racconta l'evoluzione del suo locale, che con il trasferimento ha ampliato la metratura, aprendo la zona bar, che lo rende una vera e propria anima nascosta, capace di fornire diversi servizi, allargando l'offerta il più possibile. Il bar è esclusivamente vegano e vegetariano, vi si trovano bevande particolari e gustosissime che vi invito ad assaggiare (su tutte una vasta scelta di cedrate che non vi farà rimpiangere le bibite tradizionali!). Per quanto riguarda il pranzo, Semprebio offre anche cibi caldi preparati dal catering vegetariano "La cucina di Gianmaria". Il menu è molto economico, si può stare addirittura sotto i 10 euro per un pranzo decisamente più sano di quelli che siamo abituati a consumare nelle pause del lavoro. La zona ha parecchi uffici che pian piano si stanno abituando a frequentare questo luogo silenzioso, tranquillo e in netta controtendenza con i ritmi tipici di Milano. Una città che, però, sta cambiando e sta sempre più attenta a ritrovare uno stile di vita più naturale. Federico da un lato apprezza che il suo settore sia in netta crescita – molto fanno i finanziamenti agevolati delle banche per chi investe in questi anni sul biologico -, ma dall'altro sa che si tratta di una moda e che, come accade per tutte le mode, finirà per sgonfiarsi alla stessa velocità forsennata con cui si è diffusa, riempiendo le città europee di ristoranti e negozi vegetariani e le riviste di settore di

ricette e inchieste che scoraggiano a mangiare la carne ed esaltano il piacere di sostituirla con cibi alternativi. Quella di Federico e Alexandra è una passione vera, fatta di studi, sacrifici e anni di lavoro, che fa di Semprebio un punto di riferimento affidabile e importante della cucina vegetariana, della quale organizzano corsi e degustazioni (interessante, ad esempio, quello sulla cucina crudista, tenuto dalla dottoressa Giulia Giunta che presto replicherà). Sul veganesimo tiene diversi incontri Genny Sugar di Sugar Tree. Sono passati di qui diversi produttori che hanno raccontato e fatto assaggiare le loro prelibatezze, come Pacari, fornitore di cioccolato dell'Ecuador (adesso nel Cluster del Cacao all'Expo) o Locker, noto per i celebri wafer, ma qui in veste di produttore di vini con sede in Trentino, dove segue una lavorazione con ingredienti puri, non manipolati. Per il futuro si prevedono tanti eventi che mirano a far conoscere veramente questa cultura innovativa e a far assaggiare alle persone olii, vini e altri prodotti per sviluppare un'educazione al gusto. Fuori dal negozio anche un punto di bookcrossing ben fornito.

SEMPREBIO

Via Broggi, 13

Tel. 02 2940 7378

semprebio.net

OTTO

“Avevamo voglia di un bel posto a Milano, l'abbiamo aperto in Sarpi 10 (poi però abbiamo sbagliato civico)”. Con ironia e gusto, tre giovani under 40 hanno aperto il 10 aprile di

quest'anno un nuovo locale in una zona lanciata della Milano che cresce e si trasforma. Tante sono le Anime Nascoste che abbiamo già incontrato nella zona di Paolo Sarpi (dalla Libreria del Mondo Offeso, alla 6 Rosso, fino alla mitica Chiesetta), ma mancava ancora il locale tipo "Santeria". Ormai è una tipologia di posti abbastanza diffusa – segno del successo del format – e quasi sempre alla gestione ci sono dei giovani che hanno fatto un giro all'estero e tornano in patria a portare le belle idee d'Oltralpe. Qui si tratta di tre soci, Roberto Luca e Marco che lasciano le loro rispettive professioni di giornalista, autore televisivo e fotografo per lanciarsi nella nuova avventura con tutto l'entusiasmo e la competenza accumulati altrove. L'idea guida di Otto è quella di far sentire le persone a casa, in un luogo chiuso che sembra una piazza per la facilità di socializzare, il piacere di trascorrere il tempo lontano dalla calca e dalle corse che la metropoli impone e per la possibilità di leggere giornali (vasta scelta di testate estere), sorseggiare bibite e mangiare qualcosa. Si va dalla colazione (apertura alle 8) fino a notte inoltrata, quando ormai in Paolo Sarpi sono spariti tutti i cinesi. E questa sembra essere la forza di Otto, regalare finalmente uno spazio serale ai giovani del quartiere, ben oltre le 22 in cui finisce di regola la tipica giornata a Chinatown. Con un'apertura così vasta Otto sta riuscendo a conquistare target molto diversi, anche grazie alla sua capacità di essere un luogo non invasivo, dal design minimal, secondo le mode nordeuropee molto in voga, ma tutt'altro che povero o sciatto. Gusto e semplicità, oltre al comfort del wifi gratuito e al simpatico tentativo di orto verticale alla parete di fondo. Il menu strizza l'occhio ai vegetariani con una vasta scelta di piatti a base di verdura, ma la vera specialità sono i Quadrotti, fette di pane a cassetta condite con ogni varietà di ingredienti immaginabili, che li rendono adatti a ogni ora del giorno, dolci e salati, leggeri e pesanti, da spuntino o da pranzo. Sicuramente da provare per originalità, magari durante le sessioni di lavoro nella zona coworking (ormai un must per questo genere di

locali), dove sono esposte anche opere d'arte in mostre temporanee. Al momento in vetrina potrete ammirare un'installazione di Paolo Gonzato, ma il calendario delle esposizioni è fitto. Non mancano gli appuntamenti culturali, con la punta di diamante del ciclo di proiezioni cinematografiche curate dal Michele del celebre duo comico Gino e Michele. Roberto mi anticipa, di fretta per i clienti che lo reclamano al bancone, una serie di altre interessanti iniziative che presto arricchiranno l'offerta di Otto: attività per i bambini, incontri con importanti fotoreporter da tutto il mondo, degustazioni, presentazioni di libri e promozione di belle idee che puntino a migliorare Milano. Otto è il simbolo dell'infinito, è un numero civico sbagliato, è palindromo e si legge sia da dentro che da fuori sulle vetrofanie: insomma, i tre italiani a Chinatown sono partiti con il piede giusto e hanno voglia di stupire.

OTTO

Via Paolo Sarpi, 10

www.sarpiotto.com

Vivaio Riva

Il signor Riva giunse a Milano dalla Brianza nei ruggenti anni Venti del secolo scorso con l'intento di coltivare fiori per addobbare tutte le chiese di Milano. Da quel momento il suo vivaio ha vissuto una crescita costante e meravigliosa, arrivando ad essere un vero giardino dell'Eden nel centro di Milano, un cuore nascosto tra via de Amicis e via Gaudenzio Ferrari, a pochi passi dalle Colonne di San Lorenzo. Fin dall'inizio Riva ha scelto fiori molto particolari, oltre ad azalee, primule, limoni, violette eriche e ciclamini. A gestirlo oggi è rimasta la figlia Luisa, essendo da pochi anni

mancata l'altra figlia Angela. Le due sorelle hanno portato avanti la storia e la vita di questo posto magnifico fin dagli anni Sessanta, quando la proprietà è passata al Comune, ma l'attività è stata sempre gestita dalla famiglia Riva. Oggi ad aiutare Luisa c'è la signora Gina, che mi ha raccontato le innumerevoli iniziative che si organizzano qui, nonostante una spada di Damocle che pende sulle chiome delle piante del vivaio: nel maggio del 2017 scadrà irrevocabilmente il contratto di affitto che il Comune pare non abbia intenzione di rinnovare. Tra un anno e mezzo tutto questo verde curato e pulsante potrebbe essere trasformato in un agglomerato di condomini, in un garage o in chissà quale altra finalità d'uso per un terreno che non può più essere della famiglia Riva. Si spera che la più nefasta prospettiva non si avveri e che si riesca a raggiungere un accordo con la nuova giunta che si insedierà, per salvare il vivaio e magari renderlo anche più noto ai milanesi. Al momento, infatti, sono molti i turisti stranieri che vengono a passare un po' di tempo ai tavolini e sulle poltroncine e panchine fra le piante del vivaio, perché pare che il sito sia presente su molte guide straniere. Una volta, mi racconta Gina, venne un signore russo dal volto conosciuto. Gina si chiedeva chi fosse, credendo di averlo già visto al vivaio o in giro per la strada. Solo dopo si rese conto che era il protagonista del suo film preferito, Il Concerto di Radu Mihaileanu! La musica anima spesso questo luogo grazie all'intraprendenza di Luisa e Gina, e prima di Angela, che hanno sempre organizzato concerti ed eventi con musica dal vivo. Due volte all'anno – alla festa di primavera e a Natale – c'è un grande concerto di musica jazz con la band dei Black Foot Stompers guidata dal marito di Gina e dai suoi numerosi colleghi, professionisti in pensione che suonano da sempre e hanno raggiunto un alto livello musicale. Oggi la licenza concessa dal Comune non consente loro di realizzare eventi con la libertà di prima, ma non mancano gli appuntamenti gratuiti per beneficenza o a sostegno di onlus e associazioni con vari scopi. Ad esempio sostengono Pyari, la onlus di Emanuela Plano per i bambini di strada indiani,

abusati e abbandonati. Non mancano le visite guidate al vivaio, le attività per i bambini come caccia al tesoro e brevi corsi di botanica (di solito al venerdì pomeriggio) e tante presentazioni di libri con autori di tutti i generi. Ovviamente accanto alle attività per chi ha voglia di passare un po' di tempo fra le piante del vivaio (apertura da lunedì a sabato dalle 08.30 alle 18.30) prosegue anche la storica attività di manutenzione di terrazzi e giardini milanesi, addobbi di chiese per i matrimoni, feste e altri appuntamenti floreali. Qualche anno fa è nata qui l'associazione Vivaio, guidata da un gruppo di giovani pieni di entusiasmo che inventano e sostengono progetti per Milano. Non solo vivaio per le piante, quindi, ma anche per le idee e i giovani talenti. Gina e Luisa vi aspettano, tenaci custodi del paradiso di Milano.

VIVAIO RIVA

Via Arena, 7

Tel. 02 58101141

Libreria les Mots

Era il 7 ottobre di quattro anni fa quando quattro amici hanno finalmente tagliato il nastro del loro sogno, inaugurando un posto che ne rappresenta in pieno gli interessi e le passioni, consentendo loro di vivere con maggiore serenità l'impiego quotidiano in altri settori per guadagnare quello stipendio sicuro che una libreria indipendente stenta a garantire. Il prezzo della libertà, purtroppo. Ma se il sogno prosegue dopo quattro anni e – con un mesetto di ritardo – i quattro soci si accingono a festeggiare un altro compleanno insieme in libreria, vuol dire che le cose tutto sommato stanno andando bene. Attenzione alla qualità nella varietà dei generi per

fare cultura a 360 gradi: questo è l'obiettivo dell'associazione culturale Les Mots, fondata per essere una libreria ma non solo. Per giocare con le parole, i "mots" di sartriana memoria, ma non solo. Qui sono passati a presentare libri e moderare incontri nomi del calibro di Umberto Eco, e sono abituali frequentatori scrittori premiati come Giorgio Fontana, vincitore del Campiello 2014 e amico della libreria. Mi racconta Claudio, grande appassionato di storia politica e letteratura americana, che il bello è instaurare un rapporto personale con i clienti, "leggerli" per aiutarli a leggere e a staccarsi per un momento dalla vita cittadina, che nel quartiere Isola, dove ci troviamo, ha un ritmo frenetico e modaiolo. L'ambiente è soft, sobrio e preciso nella divisione degli scaffali tematici (si va dalla saggistica politica alla natura, dalla letteratura contemporanea alla sezione dedicata alle donne e alle questioni di genere, senza farsi mancare un prezioso scaffale dell'usato). La dialettica interna fra soci si sente nelle scelte musicali: nessun sottofondo negli orari in cui è presente Claudio che preferisce un silenzio contemplativo, jazz e altri generi di accompagnamento quando in negozio ci sono Annalisa e Pietro. Di recente hanno dato spazio anche a una sezione sul veganesimo e sul vegetarianesimo o vegetarianismo che dir si voglia (pare sia una tema dibattuto nell'ambiente), ospitando i titoli della casa editrice Sonda. Editori indipendenti e particolari, talent scout, scelti sempre con grande attenzione e sviluppando un contatto diretto e un confronto che non dà mai nulla per scontato. Si cerca così di evitare le derive commerciali del mainstream per cui un titolo deve vendere tantissimo e altri devono intasare gli scaffali e prendere polvere, solo per scelte aziendali. Il prezzo della libertà, si diceva. E da Les Mots se ne respira tanta, in un clima di sperimentazione continua che vede avvicinarsi sul divano rosso in fondo al locale, in una sorta di piccolo palcoscenico illuminato con fari teatrali, tanti artisti, professori, esperti, e anche musicisti che ogni tanto suonano la loro musica dal vivo. Non mancano le mostre di quadri e fotografie, favorite dalla

presenza della “soccia della porta accanto”: la quarta componente del gruppo è, infatti, Cecilia, titolare della stamperia che confina con Les Mots. Cecilia fa cartografie con un torchio su carta e su stoffa, realizzando bellissime magliette e altri oggetti pieni di immagini, disegni e grafica. Numerosi sono i tentativi di fare rete con i colleghi della zona, come le altre librerie (noi abbiamo incontrato le ragazze di B**K qualche tempo fa). Il quartiere Isola non è facile per chi ha una libreria così particolare, di certo non meta privilegiata degli hipster che affollano le serate da queste parti, ma qualcuno ogni tanto butta il naso dentro e non rimane deluso.

LIBRERIA LES MOTS

Via Guglielmo Pepe, 14

Tel. 328 6392658

www.librerialesmots.it

Carré d'Artistes

L'arte deve essere per tutti. Lo andava ripetendo a gran voce Andy Warhol qualche decennio fa e il nuovo millennio sembra aver realizzato questa utopia, non allargando la frequentazione delle gallerie d'arte, che rimangono ancora appannaggio di élite ristrette, ma creando un mercato alternativo in cui si rispecchiano i gusti realmente pop di una fetta sempre maggiore della popolazione. Fin dall'apertura della prima Galleria nel 2001 ad Aix-en-Provence, il fondatore francese, Patrice Martineau, ha dato vita a un progetto innovativo, unico nel mondo, per rendere l'arte contemporanea accessibile a tutti. Nel pieno rispetto degli artisti e della loro creatività, Carré d'Artistes espone esclusivamente opere uniche e originali, realizzate apposta per questo che oggi è

un network di trenta gallerie sparse per il mondo. La scuderia è composta da ben seicento artisti professionisti internazionali – selezionati da una commissione artistica che si riunisce periodicamente – che hanno l'opportunità di esporre nel cuore di grandi città, in Europa e nel resto del mondo, per far conoscere la propria arte ad un ampio pubblico. La nuova galleria di Milano, aperta dal 14 giugno 2014, si trova al crocevia tra Corso Vercelli, Via Marghera e via Belfiore, a pochi passi dal Teatro Nazionale e proprio di fronte a una delle prime Anime Nascoste che abbiamo conosciuto, Orea Malià, il parrucchiere che espone opere d'arte. Sarebbe bello un giorno raccontare la collaborazione tra questi due luoghi alternativi dell'arte contemporanea, che non hanno quella patina snob che faticiamo a sopportare e che nulla ha da spartire con il talento dei giovani artisti che vi espongono. La richiesta che viene fatta agli artisti è di comporre opere originali in esclusiva per il network di Carré d'Artistes, nei formati predefiniti, che sono quadrati di diverse dimensioni, che vengono venduti al pubblico a prezzi standard, che annullano le tradizionali quotazioni, non considerano la fama dell'autore e democratizzano veramente il mercato. Conta il gusto di chi compra, non il valore attribuito da un curatore o dal numero di mostre che l'artista ha già realizzato. Ogni formato ha il suo prezzo: al compratore la scelta secondo il proprio insindacabile gusto. Ovviamente la qualità di tutti gli artisti che espongono è molto alta. A ognuno di loro è garantita la circuitazione nelle varie gallerie della rete e il seguito costante da parte delle singole sedi. Non mancano gli incontri aperti al pubblico, in cui gli artisti si presentano dal vivo in galleria e trascorrono una giornata a dipingere insieme con chi ha voglia di passare a trovarli. A volte addirittura cantano, ballano e suonano. Potrete seguirla durante il giorno e anche commissionarle un quadro e farvelo realizzare in diretta, in pieno stile Carré d'Artistes. Le quattro socie della sede milanese hanno in programma molti eventi, laboratori per bambini ispirati alle opere esposte e altre

attività che puntano a far conoscere e amare l'arte contemporanea a un pubblico sempre più vario e appassionato. Loro sono Cristina Caniato, Laura e Francesca Belli e Monica Resta, quattro donne che arrivano da impieghi diversi (una dal marketing, due dal mondo farmaceutico e una è commercialista), ma si sono unite per realizzare anche in Italia un progetto di network davvero interessante. Si tratta di un modello vincente, che in quindici anni pare abbia accontentato artisti e clienti in tutto il mondo. Potrebbe essere un esempio per creare a Milano e in Italia una rete delle Anime Nascoste, capace di mettere in relazione persone, idee e luoghi diversi, ma vicini.

CARRÉ D'ARTISTES

Via Cuneo, 5

Tel. 02 48517634

www.carredartistes.com