

Milano Fun&Food

Milano Fun&Food. Dinamica e scintillante, Milano invita a godere nuovi spettacoli e nuova sorprendente ristorazione

Le Vie del Cinema 2022: i film dei festival internazionali

Nelle sale cinematografiche di Milano **fino al 30 settembre le Vie del Cinema**, la manifestazione dedicata ai grandi festival internazionali promossa da AGIS lombarda in collaborazione con Fondazione La Biennale di Venezia e le sale cinematografiche di Milano.



vie_del_cinema_2_slide

Cinema d'autore con ospiti internazionali, approfondimenti con giornalisti e critici, quindici sale coinvolte e una selezione di ventinove film, in anteprima e in lingua originale sottotitolata, dalla 79. Mostra di Venezia, dal 75° Locarno Film Festival e dal 75° Festival di Cannes.

Ampio spazio del programma è dedicato alla Mostra di Venezia appena conclusa con ventidue lungometraggi di cui otto dal Concorso internazionale, a partire dal Leone d'Oro ALL THE BEAUTY AND THE BLOODSHED di Laura Poitras per proseguire con il Leone d'Argento – Gran premio della giuria e Leone del futuro – Premio Venezia opera prima Luigi de Laurentiis SAINT OMER di Alice Diop, il Premio speciale della giuria NO BEARS di Jafar Panahi e la Coppa Volpi miglior attrice a Cate Blanchett TÁR di Todd Field.



 Associazione Generale Italiana dello Spettacolo
Unione Regionale della Lombardia


 MOSTRA INTERNAZIONALE D'ARTE CINEMATOGRAFICA
LA BIENNALE DI VENEZIA
1932 90° 2022

75
Locarno Film Festival
3-13 | 8 | 2022

CORRIERE DELLA SERA
 La libertà delle idee

le vie del cinema

Milano 22 | 30 settembre

2022

i film dei festival internazionali

79. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia
 75° Locarno Film Festival | 75° Festival di Cannes

BIGLIETTI Intero 8,50 euro Cinecard 6 ingressi 36 euro Cinecard 12 ingressi 48 euro	PREVENDITE ONLINE Cinecard da venerdì 16 settembre Biglietti da martedì 20 settembre
---	---

informazioni e prevendite
lombardiaspettacolo.com








poster-le-vie-del-cinema-2022

Completano le proposte del Concorso ARGENTINA, 1985 di Santiago Mitre, LES ENFANTS DES AUTRES di Rebecca Zlotowski, MONICA di Andrea Pallaro e THE WHALE di Darren Aronofsky.

Chiude il programma la vetrina sugli altri festival internazionali con cinque opere da Locarno e due da Cannes. Da Locarno il Pardo d'Oro REGRA 34 di Julia Murat e il Premio della giuria GIGI LA LEGGE di Alessandro Comodin, da Cannes i Premi per il miglior attore e la miglior attrice LE BUONE STELLE – BROKER di Hirokazu Kore-Eda e HOLY SPIDER di Ali Abbasi.

Cinecard e biglietti si potranno acquistare in prevendita e senza maggiorazione di prezzo solo su leviedelcinema.lombardiaspettacolo.com

AGIS lombarda

Tel. 02 67397836

info@agislombarda.it

lombardiaspettacolo.com

Milano Fun&Food

Finalmente al Teatro Lirico l'ultima creazione di Moses Pendleton.

Appuntamento imperdibile per gli amanti della danza e per gli storici appassionati della compagnia statunitense che manca da Milano dal 2015, in occasione dei 35 anni d'esistenza della compagnia, quando portò in scena una raccolta dei suoi momenti più brillanti e memorabili con W Momix Forever.



milano fun&food momix 03_Down the Rabbit Hole 2

Oggi Momix festeggia i suoi 42 anni sul palco dello storico Teatro Lirico Giorgio Gaber in uno spettacolo che si ispira alla favola di Lewis Carroll: "Alice nel paese delle meraviglie".

La celebre fiaba è in realtà un incantevole pretesto, un'occasione per coinvolgere ed emozionare lo spettatore con visioni, magie di forme, colori e suoni che investono i nostri sensi, accompagnando ognuno di noi in un mondo fantastico nel quale poter finalmente dare libero sfogo alla fantasia e all'immaginazione.

Alice nel Paese delle Meraviglie è nata come una favola raccontata alla bambina di dieci anni Alice e alle sue due sorelle nel corso di un'escursione fluviale da un timido professore di matematica dell'era vittoriana che si faceva chiamare Lewis Carroll. Più tardi, Carroll ha trascritto la storia e l'ha fatta illustrare da John Tenniel.



momix-06_LobsterQuadrille1.

Alice é l'ispirazione per l'ultima creazione MOMIX di Moses Pendleton.

Perché anche lui è il creatore di mondi simili a sogni ,

popolati spesso da creature strane e stravaganti.

Il Bianconiglio, il Cappellaio matto, lo Stregatto, la Regina di Cuori e il Bruco che consiglia ad Alice di mordere il fungo su cui è seduto, con effetti mutaforma – il mondo di Alice nel paese delle meraviglie continua a lanciare incantesimi.

Come con ogni produzione MOMIX, non si sa mai cosa potrà venirne fuori.

Da martedì a venerdì ore 20.45

Sabato 1 ottobre ore 20.45 – Sabato 8 e 15 ottobre ore 15.30 e ore 20.45

Domenica 2 ottobre ore 15.30 e ore 19.00 – Domenica 9 e 16 ottobre ore 15.30

INFOLINE BIGLIETTERIA Tel. 020064081
www.teatroliricogiorgiogaber.it

Milano Fun&Food

Festival Milanoltre: 36° edizione – 1986 > 2024 back to the future

Al Teatro Elfo Puccini, PAC e altri luoghi della città: dal 27 settembre al 16 ottobre.

1986 > 2024 Back to the future: **Festival MILANoLTRE punta sul ricambio generazionale a 360°**. 36 anni di storia in 30 appuntamenti di spettacolo. Un nuovo status come Impresa Sociale, nuove sezioni dedicate ai giovani in formazione e l'avvio di politiche green policy con l'adesione alla campagna di Treedom insieme al Teatro dell'Elfo: il Festival devolve un euro su ogni biglietto acquistato per piantare alberi ad uso contadino in territori svantaggiati e costituire la nostra

foresta.



milano oltre

Il Festival MILANOLTRE è sostenuto da MIC – Direzione Generale dello Spettacolo, Regione Lombardia, Comune di Milano, Teatro Elfo Puccini, Fondazione Cariplo, Fondazione Banca del Monte di Lombardia, Ambasciata del Canada in Italia, Delegazione del Québec in Italia, e Fondazione Nuovi Mecenati.

MILANOLTRE vuole essere un costante riferimento rinnovando un progetto battezzato già nel triennio trascorso con la sigla Artisti Italiani Associati: un gruppo di coreografi/compagnie italiani Stefania Ballone, Fabrizio Favale, Lara Guidetti, Salvo Lombardo, Manfredi Perego, Roberto Zappalà unisce le proprie energie a quelle del festival, nella comune visione di una danza nazionale di grande valore; passione, progettualità, stile contemporaneo in evoluzione, difformi visioni e linguaggi della scena coreografica italiana e l'attenzione a un pubblico sempre più dotato di strumenti per comprenderla. A completare la proposta italiana, i nuovi progetti in prima nazionale di Roberto Provenzano, Ezio Schiavulli e con due creazioni Abbondanza/Bertoni, Roberto Zappalà e Manfredi Perego; Le Coefore di Enzo Cosimi in site specific al

Padiglione d'Arte Contemporanea, i nuovissimi progetti di Michela Priuli e Lorenzo Morandini nell'ambito di Incubatore Danza e Germogli.



milano fun&food milanoltre

Un'edizione in cui crescono attenzione e dimensione della neonata sezione Affollate Solitudini Teens non solo con un lavoro di scouting effettuato presso le nuove generazioni di absolute beginners che arricchiranno la sezione Vetrina Italia Domani ma anche con nuove commissioni affidate agli artisti che vogliono misurarsi con l'espressione solistica».

Tra le attività ormai imprescindibili nella linea artistica di MILANOltre il fitto calendario di Masterclass

Teatro Elfo Puccini, corso Buenos Aires 33, tel. 02.00.66.06.06

wapp 333 204902 – biglietteria@elfo.org

Milano Fun&Food

In mostra la seconda edizione di “BACTERIART, from invisible to visible”

Dal 27 al 30 settembre saranno esposte al pubblico le 11 opere finaliste dell'innovativo progetto promosso da NABA, Nuova Accademia di Belle Arti e Yakult Italia.

Il microbiota intestinale, un vero e proprio ecosistema di microrganismi fondamentali per la salute umana, è nuovamente protagonista, per il secondo anno consecutivo, del progetto promosso da NABA, Nuova Accademia di Belle Arti e Yakult Italia, intitolato “BACTERIART, from invisible to visible”.



BacteriArt-Yakult_NABA

Gli studenti dell'Accademia – Triennio in Pittura e Arti Visive e Biennio Specialistico in Arti Visive e Studi Curatoriali delle sedi di Milano e Roma – sono stati chiamati a interpretare attraverso un percorso artistico, rendendolo visibile all'occhio umano, il micro-mondo dei batteri e la sua centralità per il benessere psico-fisico degli individui.

Le 11 opere finaliste saranno esposte dal 27 al 30 settembre

all'interno della mostra, aperta a tutti, che si terrà presso il Campus milanese di NABA, Nuova Accademia di Belle Arti in via C. Darwin 20.

Horto, incontrare e vivere il ristorante guidato dalla filosofia etica

Aprire ufficialmente a Milano il ristorante Horto in via San Protaso 5.

Dal tetto del nuovo, rinnovato in chiave sostenibile ed esclusivo complesso The Medelan, Horto invita i propri ospiti a vivere un momento di rilassante evasione che si eleva dal caos della metropoli, dettata dalla riscoperta del contatto con la natura nel centro della città.



HORTO_terrazza_Ph-Gaia-Anselmi-Tamburini

In ogni sua componente, dalla cucina, agli interni, al paesaggio e alla scelta dei suoi partner, Horto segue una direzione di sperimentazione e sostenibilità, ispirata da una nuova filosofia che valorizza il locale, l'innovazione e l'equilibrio etico.

Horto nasce dal desiderio di rivalutare e dare nuova definizione al nostro rapporto con il tempo, la ricchezza più preziosa. **L'ora etica é una filosofia che valorizza il territorio con una filiera corta e un modello che propone una nuova sinergia tra cucina e territorio, in un reciproco rapporto di conoscenza e rispetto, nella convinzione che "vicino c'è tutto".**

L'ora etica di Horto si traduce in ogni sua componente, in particolare: scelta di materie prime rigorosamente stagionali e locali, collaborazione con aziende agricole, caseifici e produttori a non più di un'ora dal centro di Milano e che possono organizzarsi in un semi-consorzio, pianificazione di un solo mezzo di trasporto per raccogliere regolarmente il materiale dai fornitori, offerta di pesce esclusivamente di lago e acqua affinata e non imbottigliata, arredi e finiture realizzati con materiali naturali e di recupero (per esempio, il pavimento deriva da vecchie botti di aceto; l'intonaco delle pareti incorpora residui della lavorazione del riso; la struttura delle pareti interne è stata prodotta con un materiale biodegradabile), divise realizzate con tessuti riciclati prodotti in collaborazione con realtà emergenti e definite dalla creative direction di Horto, di cui si occupa l'agenzia milanese Motel409, chiusura domenicale nel rispetto del tempo personale dello staff.



Ristorante HORTO, Milano
Agenzia Motel409

Per realizzare la visione dell'ora etica, i co-fondatori di Horto hanno affidato la direzione strategica e organizzativa della cucina allo chef tre Stelle Michelin e Stella Verde per

la Sostenibilità Norbert Niederkofler, da molti anni pioniere di una filosofia sostenibile.

A capo della gestione quotidiana del ristorante è l'Executive Chef e Responsabile Sviluppo Menù Alberto Toè, abile interprete della filosofia di cucina di Niederkofler.

L'offerta di Horto abbraccia ogni momento della giornata con una formula diversa, a partire dalla colazione in terrazza, seguita dal pranzo al Sole Bistro, alle prelibatezze pomeridiane, all'aperitivo sul tetto di Milano, per terminare con l'Horto Fine Dining Experience per la cena.

Via San Protaso 5

Milano Fun&Food

Classico trattoria&cocktail conquista i food&wine lover con il suo nuovo format Piano Bar

La sede di via Tocqueville dà il via ad una serie di serate all'insegna del buon cibo e della buona musica dal vivo.



Il ristorante meneghino della famiglia Murray avvia serate Piano Bar, che accompagneranno i propri ospiti durante i momenti dell'aperitivo e della cena.

Si tratta di un nuovo format che si ripeterà ogni venerdì, perfetto per iniziare con lo spirito giusto il fine settimana e che vedrà protagoniste degustazioni con produttori di nicchia e la musica di Lorenzo Zambianchi.

Cantante, pianista, autore e produttore, da anni protagonista della scena dell'intrattenimento musicale dal vivo. Appena ventenne muove i primi passi tra l'Italia e gli USA, dove matura la capacità di spaziare tra i generi creando empatia con un pubblico sempre diverso.



classico-1

Dietro la spensieratezza di una cena cantata viene valorizzato e addirittura tramandato il patrimonio musicale italiano che porta da sempre con sé un sano divertimento e perché no una crescita di coscienza collettiva.

Per partecipare è gradita una prenotazione allo 02/84927861 o a info@classico.bio.

Classico trattoria&cocktail di via Tocqueville 9, insieme a Classico di via Marcona 6, è il ristorante storico della famiglia Murray che, dal 2009, si caratterizza per essere uno dei punti di riferimento dell'intrattenimento di qualità e del buon cibo nella sfavillante Corso Como.

Via Alessio di Tocqueville 9, +390284927861

info@classico-bio.com