

ABBIAMO SCELTO

WEEKEND
FUORI ROMA

CORI

Musica e prodotti tipici lepini:
con l'olio arriva il Banco del Mutuo Soccorso

La musica come vetrina per i prodotti tipici. Entra nel vivo in questa fine settimana, la manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Cori per la valorizzazione delle risorse naturalistiche, il recupero delle tradizioni popolari e la promozione delle attività produttive. Oggi al teatro comunale concorso di favole riservato ai bambini. Saranno presentati i presepi artistici con le sculture di Fausta Chiominto. Domani alle 15.30, convegno sull'olio extra vergine di oliva, quindi degustazione dei prodotti tipici con percorso guidato nelle taverne e spettacolo itinerante di musica popolare. Domenica mattina assaggio del vino e concerto del violinista Stefano Barabakh, cui seguirà la degustazione di polenta e minestre ai sapori locali. Nel pomeriggio altro itinerario enogastronomico tra le piazze del centro storico, con assaggio guidato dell'olio extra vergine. Alle 21, concerto degli Indaco di Rodolfo Maltese, chitarrista del Banco del Mutuo Soccorso.

Pro Loco di Cori, ufficio lat, via della Libertà 36 (www.prolococori.it)



CALCATA

Chocolat, profumo e gusto
nel borgo medievale

Come nel film di Juliette Binoche (foto) Francesco Colangeli e Ada Paolini, maitres chocolatier animeranno Calcata questo fine settimana con dolci seduzioni. In occasione del Natale, il profumo del cioccolato si spargerà per i vicoli del borgo medievale. Per due giorni (dalle 11 alle 17) saranno preparate e offerte a curiosi e golosi tante specialità: cioccolatini al peperoncino, tartufi alla noce moscata, petit fours allo zafferano e fiumi di cioccolato al latte e fondente.

CHOCOLAT A CALCATA, Cioccolatini
d'Autore, via Tripoli 15, info 06.68135545

LABICO

Settimana gastronomica
con Antonello Colonna

Settimana dedicata a far conoscere i prodotti tipici delle Colline Romane, da domani. La organizza Colline Romane Turismo, società di promozione che ha arruolato il noto chef Antonello Colonna per proporre, nel suo ristorante, un menu a base di pasta al farro, porchetta, vino e olio. Fino al 27 dicembre, Colonna e la sua brigata prepareranno stornini al rosmarino e funghi, tagliatelle in umido con agnello e broccoli e altre specialità. Menu a 75 €, vini inclusi.

COLONNA E I SAPORI DELLE COLLINE fino al
27, info e prenotazioni 06.9510032

INSIEMEARIO

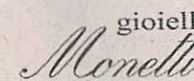
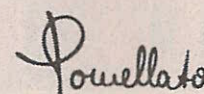
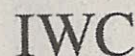
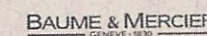
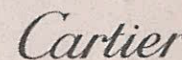
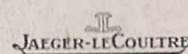
COSA
VEDEREIL MUSEO
E LA NECROPOLIAll'interno di Palazzo Vitelleschi,
autentico capolavoro architettonico-
SOLIDARIETÀAttori e soubrette
in aiuto di Anni Verdi

Giorgio Pasotti e Simone Corrente, Valentina Pace e Elisabetta Ferracini dietro il banco del bar a shakerare il vostro cocktail preferito. Non è la scena di una nuova fiction

con i 4 personaggi protagonisti ma solo quello che accadrà stasera al Crazy Bull Café per una serata all'insegna della solidarietà. «Verde Natale 2003», ideata da Francesco Bassi e Davide Dragonetti. Aiuterà l'Associazione Anni Verdi, che assiste e cura i disabili, contribuendo al loro inserimento nella vita sociale attraverso la rieducazione con musicoterapia, ippoterapia e art therapy. L'incasso delle consumazioni servirà per acquistare regali di Natale ai bambini autistici ospiti del centro di Santa Severa. Oggi Anni Verdi si occupa di persone con disabilità fisiche e dei loro familiari, fornisce assistenza domiciliare riabilitativa operando in convenzione con il Servizio Sanitario Nazionale e la Regione Lazio. Alla serata di beneficenza parteciperanno tra gli altri Giovanni Muciaccia (conduttore di «Art Attack»), Angela Melillo (soubrette del Bagaglino) e Francesco Vitiello, di «Distretto di Polizia». (Alessandra Bisceglia)

CRAZY BULL CAFÉ via Riano 1, oggi alle 23.
Info: Assoc. Anni Verdi num. verde 800.721721

LA MAPPA

ROMA: VIA DELLE CONVERTITE, 15 - TEL. 06 6790316
NAPOLI: VIA DEI MILLE, 12/14 - TEL. 081 411468 - VIA S. BRIGIDA, 60 - TEL. 081 5523867

WWW.MONETTIOROLOGI.IT

DOVE
DORMIRENotti tranquille
all'ombra dell'ulivo

te legata al territorio legato al Mediterraneo dal filo conduttore dell'olio d'oliva. Per iniziare abbiamo ordinato calamari al timo su passatina di melanzane alla menta (6 €) e dai vini in mescolta (25 etichette) il profumatissimo Sauvignon di Ronco del Gelso (3€) paglierino vivace, con riflessi verdolini. Naso di grande intensità e finezza con sensazioni di salvia, timo e foglia di pomodoro. Al maialino arrosto con salsa ai porcini (7€) abbiamo abbinato il morbido Morellino di Scansano Val delle Rose di Cecchi (3 €), dal manto rubino con profumi dolci di lampone e amarena sotto spirito, mirto, tabacco e un'eco vanigliata. Conclusione dolce in bellezza con le tipiche crostatine di Sezze (5€) abbinate al regale Muffato di Castello della Sala (4€), di un color topazio, olfatto ampio, con note vibranti di lavanda, albicocca in confettura, cedro, miele, mandorla, muschio. Chiusura elegantissima e equilibrio da manuale. **Prezzi:** per calamari su passatina, maialino ai porcini, crostatina 18€, per i vini abbinati 10€.

Ambiente	♥♥♥♥
Cortesia	☺☺☺
Cucina	🔪🔪🔪
Cantina	🍷🍷🍷
Qualità/prezzo	👑👑👑

Franco Ricci
direttore di Duemilavini, www.bibenda.itENOTECA DELL'OROLOGIO, piazza del
Popolo 20, Latina, tel. 0773.473684. Chiuso:
domenica, lun. a pranzo e festivi
infrasettimanali

Sommelier

Carte di
creditoZona per
fumatoriI voti
sono
su una
scala
da 1 a 5