

DA VEDERE

FRASCATI

## Castelli: libri, musica e artigianato di notte



Uno degli eventi di assoluto rilievo dell'estate tuscolana quest'anno sarà «FrascatiNotte». La mostra mercato di arte e artigianato etnico e locale riapre i battenti all'insegna di tante novità. Da oggi fino all'8 settembre, dal tramonto alla mezzanotte, Frascati si caratterizzerà come «l'altro modo di fare festa» con una manifestazione quotidiana dal forte impatto emotivo, che allieterà le serate estive dei cittadini e dei tanti turisti. Sessanta banchi con ceramiche, vetri decorati, terrecotte e gioielli d'arte provenienti dall'Afganistan, dall'Argentina, dall'Africa del Nord e naturalmente tanta arte italiana. Un sorprendente scambio culturale e un divertimento per giovani e famiglie nella splendida cornice di viale Annibal Caro, a ridosso degli incantevoli giardini di Villa Torlonia. Durante questi giorni gli operatori offriranno il meglio dei prodotti di artigianato artistico e creativo. Inoltre editoria locale e non, libri antichi e rari, collezionismo, rarità e curiosità d'altri tempi, promozione enogastronomica, eventi musicali, spettacoli, danza e tanto altro per una suggestiva ed incantevole estate in compagnia nella città di Frascati.

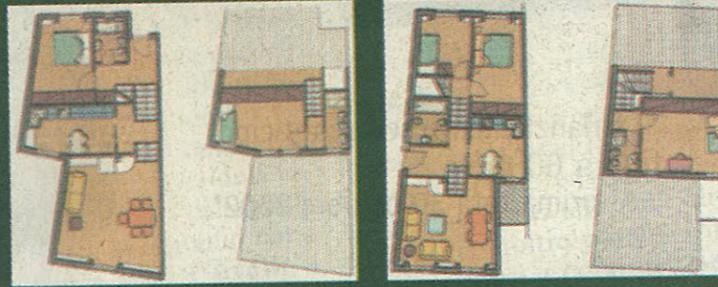
FRASCATINOTTE, viale Annibal Caro ore 20  
infoline: 06.94018008

al giorno ad appartamento.

**VENDITE DIRETTE - NO PROVVIGIONI**  
**Personale presente sul posto SAB-DOM FESTIVI**  
**h 10.30 - 13.30 / 14.30 - 17.30**

Appartamenti in villini di VARIE TIPOLOGIE e grandezze, su uno e più livelli, tutti con Box, riscaldamento autonomo

per arrivare sul posto percorrere l'autostrada del Sole (uscita Chiusi/Chianciano) e da qui seguire le indicazioni per CETONA.



Soc. Sviluppo Immobiliare Cetona S.r.l.

Uff. in loco: Via dell'Aiuola - Cetona (SI) Tel. 0578.238070 / 333.4671080

Uff. sede: Via E. de' Cavalieri, 11 - Roma Tel. 06 8414343 Fax 06 8414344

territorio (soprattutto lacustre) oltre a qualche escursione marinara. Tra i primi ci sono da assaggiare le pennette all'isolana con salsa di pesce di lago e le fettuccine all'Otello con porcini e salmone. Si continua con coregone arrosto, frittura di pesce lago (o di mare), filetto di persico, anguilla alla cacciatora e qualche classico secondo di carne. In chiusura, biscottini martani (secchi) da accompagnare con il passito. In cantina c'è da scegliere tra una ventina di etichette nazionali. Si spendono sui 20 euro, vini esclusi. (D. N.)

DA OTELLO, via Laertina 5, Marta (Viterbo), tel. 0761.871627, chiuso mercoledì  
A 118 km da Roma e a 21 da Viterbo

FORMIA

## Mazzancolle al lardo

45 coperti ricavati in vecchio mulino di Formia e un piacevole dehors estivo, per degustare al meglio il pesce freschissimo del golfo. Secondo il pescato del giorno, si potranno assaggiare tagliolini alle cicale, ravioli di pesce con ripieno di ricciola e borragine, mazzancolle al lardo di cinta senese, pesce serra con olive di Gaeta, spezzatino di pesce serra con porcini, ma anche gustosi piatti di terra per ricordare le origini toscane della famiglia Ferrari: tra questi, il filetto in salsa di fegatini con marsala Baglio Florio. Gran finale con l'eccellente selezione di formaggi proposti in abbinamento con i vini: circa 350 etichette in una cantina che non deluderà le aspettative. Conto sui 35 euro, senza i vini. (D. N.)

SIRIO, via Unità d'Italia, Formia (Latina), tel. 0771.790047, chiuso mercoledì a pranzo e martedì. A 153 km da Roma e a 76 da Latina

vera e propria casa  
a un piano,  
costruita in tufo

contrometraggi e spot  
spazi e ha realizzato per questa  
mostra una vera e propria casa a  
un piano, costruita in tufo, che  
inaugura oggi alle  
18,30, con una messa  
solenne presieduta da

«Uccelli di fuoco» al Museo

ingegneri e ISITICI