

ABBIAMO SCELTO

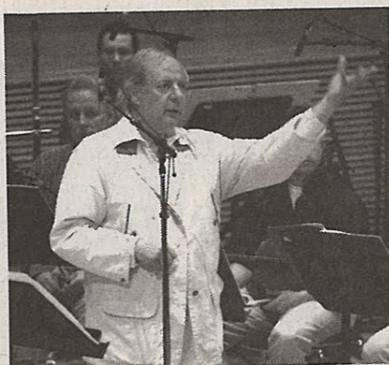
SOCIETÀ
COSTUME

OSTIA

Capire la musica contemporanea serata-lezione per gli studenti

Che cos'è la musica contemporanea? Per capirlo, con un percorso musicale che attraverso le avanguardie e i tentativi della musica colta di farsi «comunicativa» porti a comprenderne le radici, appuntamento domani all'auditorium dell'Istituto Toscanelli di Ostia. In una serata dedicata agli studenti (nell'ambito del programma per avvicinarli al mondo dello spettacolo), Andrea Ceccomori e Fabrizio Ottavucci cercheranno di far capire la grande musica dei John Cage, Edgar Varese, Giacinto Scelsi e Karlheinz Stockhausen (foto). Al centro del programma, l'improvvisazione. Il flautista umbro Ceccomori studia da tempo l'interazione fra l'improvvisazione musicale e l'immagine.

COS'È LA MUSICA CONTEMPORANEA domani sera h 21, Auditorium Toscanelli, via Olivieri 141, Ostia, ingr. gratis

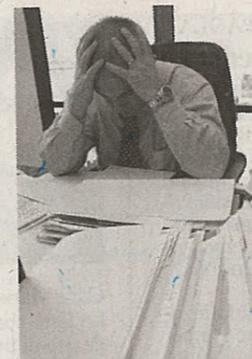


ALPHATIME

Nasce all'Ostiense lo sportello antistress

Nasce uno sportello antistress. Questa l'ultima iniziativa dell'Associazione Alphatime che offre colloqui individuali gratuiti per chiunque si trovi alle prese con problemi di stress e disturbi neurovegetativi e necessiti quindi di una valutazione da parte di esperti.

ALPHATIME-Accademia del Nuoto.
Via Poggio Ameno 61 (Ostiense)
Prenotazioni telefoniche (06 5940169) esclusivamente
nei giorni/orari sottoindicati:
2-3-4-5 marzo ore 10-13



TEATRO S. LUCA

Mogol seleziona giovani talenti

Giunge oggi a conclusione il concorso musicale per giovani talenti «Solo musica italiana», promosso da «Laboratori Otto» in collaborazione con il Comune di Roma. Stasera al Teatro San Luca finale con giuria tecnica presieduta da Mogol e giuria popolare. Dopo le affollate eliminatorie, sono rimasti in gara 10 finalisti. Per i primi tre, premi prestigiosi e l'opportunità di intraprendere una carriera artistica. I vincitori potranno incidere brani al Saint Louis College of Music e avranno una borsa di studio presso il Cet di Mogol o l'Accademia Nova di Roma.

TALENTI EMERGENTI finale al Teatro San Luca, via Luchino dal Verme 50, stasera alle 21.30

ART CAFÉ



Cercasi testimonial per il Wonderbra

Wonderbra cerca una testimonial. Per il suo «mitico» Push-up. E fa un casting, ossia una selezione, sabato sera all'Art Café. Partecipare è facile. Basterà passare la prova trucco lasciarsi fotografare indossando un push-up Wonderbra. Chi verrà scelta, si sostituirà alla russa Inna Zobova, venuta dopo i grandi successi di Adriana Skleranikova e di Eva Hervigova. Il casting, aperto a tutte le ragazze, è per sabato sera all'Art Café. Tra tutte le ragazze, 20 andranno alla finale, il 27 aprile a Milano per scegliere la ragazza che parteciperà al casting europeo.

ART CAFÉ, via del Galoppatoio 33, sabato alle 22.30

Prende il via un seminario «gourmand» per la nuova passione dei romani

Stregati dal formaggio

Corso per assaggiatori: 10 lezioni con i maestri del caglio

Grana padano o pecorino? Stracchino o robiola? Chiunque di noi saprebbe distinguere tra loro queste qualità di formaggio ma quando si parla di bagoss di Bagolino o del blu di Moncenisio allora le cose si complicano. Il mondo del formaggio, in particolare la produzione italiana, è articolato e vanta, come per il vino, moltissime qualità e tipologie. Per chi volesse districarsi in questo universo di profumi e sapidità, da domani l'Hotel Crowne Plaza S. Peter's aprirà le sue porte ad appassionati di enogastronomia, negozianti e ristoratori per l'ottava edizione del Corso per Aspiranti Assaggiatori.

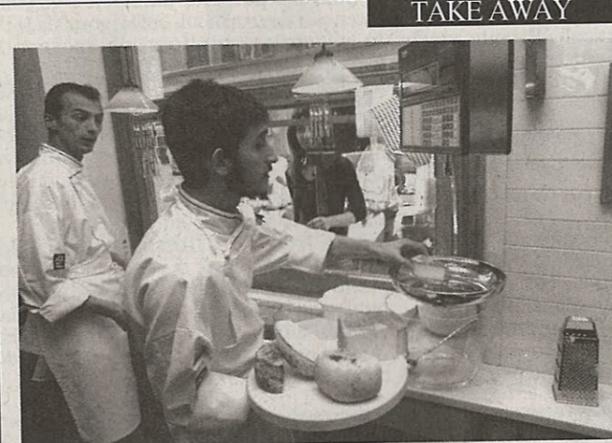
Dieci lezioni teorico/pratiche, con cadenza settimanale (il giovedì dalle 20 alle 22.30) tenute da docenti dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio). I primi due incontri saranno dedicati alla tecnica di assaggio per poi passare a cenni sulla microbiologia del latte e cominciare così a riconoscere la consistenza dei formaggi (a pasta dura, semidura, filata e molle). Per con-

cludere, un po' di cultura, norme sull'industria casearia e consigli per l'uso dei formaggi in cucina. Ogni lezione terminerà con una mini degustazione durante la quale al formaggio prescelto verrà abbinato anche un vino Doc.

Per chi invece volesse fare da autodidatta è in libreria *Le forme del latte-Manuale per conoscere il formaggio*, edito da Slow Food. Un esauriente volume in cui Enrico Gambera e Enrico Surra raccontano l'universo caseario esplorando tecniche di produzione e ingredienti che fanno l'eccellenza dei migliori formaggi, ma anche tecniche di degustazione, famiglie e usi gastronomici delle «forme del latte». In coda al manuale, due piccoli glossari: «le parole del formaggio» e «le parole della degustazione».

Alessandra Bisceglia

CORSO PER ASSAGGIATORI
Hotel Crowne Plaza S. Peter's
via Aurelia Antica 415 (costo 340 euro) info: 06.6642176
o www.onaf.it
LE FORME DEL LATTE ediz. Slow Food, 414 pag., 16,50 euro



TAKE AWAY

E c'è la scatola da portare a casa

Non solo corsi e cene a tema (come quelle proposte fino al 28 dal Vivendo del St. Regis). Il formaggio si può gustare anche a casa, con le comode confezioni che due negozi specializzati propongono a Roma. O per strada con assaggi volanti. Dalla vetrina della Formaggeria presso Osteria di 'Gusto (tel. 06.3226273, foto sopra) escono gustosi «cicchetti», monoporzioni degli oltre 250 diversi formaggi che il grande affinatore Guffanti fornisce alla bottega, fra cui gli introvabili Murianengo d'Aleppo (80€/kg) e Seirass del Fieno (50€/kg). In vendita selezioni in scatola di 8 tipi con 3 confetture abbinata (13€). Assaggi e monoporzioni anche da Roscioli, in via dei Giubbonari (06.6864045).

INAUGURAZIONI



Il Re della pizza apre un caffè

Ottocento metri quadrati: l'intera superficie di quella che fino a pochi anni fa era la sede di Mim. Ingresso sotto i portici di piazza Augusto Imperatore. Arredamento in legno e acciaio, lineare, moderno ma non freddo, e un logo accattivante: apre Recafé, progettato dall'architetto Enrico Franzolini, il nuovo locale di Ciro Moffa, il «Re della pizza» come è ribattezzato il patron della catena PizzaRé. Con una grande festa di inaugurazione — cui hanno preso parte ieri sera personaggi dello spettacolo e volti noti della Roma che conta — questa nuova «multisala del cibo» ha dato il via ieri a una nuova proposta enogastronomica che copre ogni forma di ristorazione: dalla pizzeria al ristorante, dal bar per le colazioni alla sala da tè, dai cocktail alla brasserie, in un arco di 17 ore al giorno. La maggior parte dei prodotti arriva fresca, ogni giorno dalla Campania. Divertimento e cultura all'insegna del buon bere e del mangiar bene sono gli obiettivi di Recafé. E divertiti sono apparsi, ieri sera, i tanti partecipanti alla festa, fra cui Elenoire Casalegno, Giancarlo Fisichella, Livia Azzariti, Cinzia Leone, Enrico Montesano, Renato Balestra, il guru della comunicazione Giancarlo Di Nunzio — impegnato nell'organizzazione delle campagne elettorali per alcuni candidati alle Europee — e Luigi Abete, Gianni Rivera, Gianni Alemanno, Giancarlo Elia Valori.

RECAFÉ p.za Augusto Imperatore 33, dalle 8 all'1, tel. 06.68134730