

Articolo del 17/07/2010 - Pagina n° 26

26 SABAT

EXTRA

Corriere



ANDAR PER SAGRE

Slow Food e sassofoni per il concerto al Mic

FAENZA. Ma cosa si sono messi in testa, quelli di Slow Food Faenza-Brisighella: e cosa c'entrano formaggi e frutta con il Festival internazionale del sassofono? Le tangenze, a parte gli scherzi, naturalmente ci sono: intanto, il fatto che sia la rassegna musicale, quest'anno alla 12ª edizione, che l'associazione "capitanata" dal fiduciario Simone Ravaoli operano su Faenza, «un territorio - sostiene Ravaoli - "vocato" e ricco di stimoli dal punto di vista culturale». Il secondo punto è proprio questo: la cultura, che si promuove educando alla autenticità e alla riflessione sul "bello" e sul "buono". Lo si può fare in tanti modi, con la musica e con il cibo, per esempio, proposti in connubio a un pubblico di giovani. È per questo che oggi 17 luglio alle 21.15, al Museo internazionale delle ceramiche di Faenza ci sarà anche Slow Food per la presentazione in anteprima europea del cd *Off the cuff*, del Michael Zsoldos Quartet, ossia Miro Sprague al pianoforte, Martin Wind al contrabbasso, Dane Richeson alla batteria. E naturalmente lui, Michael Zsoldos, "virtuoso" del sax tenore, protagonista di "Jazz at Lincoln Center" e della cerimonia d'insediamento del presidente Barack Obama nel gennaio 2009. Alle 20.45 incontro con l'artista Gianmaria Potenza e i suoi bronzi. Visita guidata alla mostra. Info: 0546 32943, www.faezasaxfestival.com. (m.t.i.)



CATTOLICA

Tra biglie e culatelli

CATTOLICA. Da oggi, fino al 16 agosto, la riviera dell'Emilia-Romagna si anima con la seconda edizione del torneo internazionale di biglie da spiaggia.

Partendo contemporaneamente da Cattolica e Lido di Volano, si giocherà in oltre 250 bagni, utilizzando biglie con testimonial d'eccellenza, quali i 33 prodotti agroalimentari Dop e Igp dell'Emilia-Romagna per decretare quale sarà il vincitore della gara: sarà la biglia del Parmigiano Reggiano o del Culatello di Zibello o delle Pesche e Nettarine di Romagna, la nostra eccellenza alimentare preferita?

Le finali si disputeranno a Cervia il 21 e 22 agosto con una novità per il 2010: il I Torneo di Biglie degli stabilimenti balneari dell'Emilia-Romagna, gara riservata ai titolari e turisti dei bagni, ognuno dei quali "adotterà" un prodotto Dop o Igp.

In tutto sono previste 100 gare, su 50 tappe, per un mese di divertimento, ma il gioco continua anche sul web (www.unmaredisapori.com) dove è possibile gareggiare su una pista on-line sempre con i prodotti di qualità dell'Emilia Romagna e con la possibilità di vincere tanti premi golosi e soggiorni termali. Info: 051 5274283. (v.g.)

Le Alchimie a San Leo si riempiono di gusto con Meldini, Teverini e la cucina molecolare

SAN LEO. Parte oggi "Alchimia dei sapori", serie di lezioni di cucina tradizionale e molecolare con il gourmet Piero Meldini e gli chef Luigi Sartini e Paolo Teverini: golose degustazioni, nell'ambito del progetto "Fantastici Castelli". Questa mattina alle 10 nella sala del Palazzo Mediceo, corso teoricostorico "Alchimia e cucina" con Meldini, scrittore e storico riminese. Alle 15, nella fortezza, lo chef Luigi Sartini terrà un corso pratico di cucina tradizionale mentre,

dalle 20.30, verrà allestito un ricco buffet con piatti tipici. Domenica 18 luglio è la giornata della cucina molecolare, recentissima disciplina che punta a trasformare la gastronomia da pratica empirica a vera e propria scienza. Alle 9.30 sarà organizzata una visita alla fortezza, seguita da un cocktail preparato dal barman Pascucci, mentre alle 15 un corso culinario sarà tenuto dallo chef di fama internazionale Paolo Teverini. Anche a conclusione della seconda giornata

di corso, la suggestiva cornice della Fortezza accoglie una cena imbandita aperta a estimatori, golosi e curiosi della cucina molecolare. Il corso completo si articola in quattro lezioni per un numero massimo di venti partecipanti e per un costo di 70 euro al giorno, ridotti a 50 per chi prende parte a entrambe le giornate. Il prezzo del menù, 55 euro il sabato e 65 la domenica, sarà ridotto per i partecipanti al corso. Info: 0541 926967. (v.g.)

DEGUSTAZIONI

Cinema e vino a Dozza e Predappio

Da "Soul Kitchen" a "Il Riccio", con possibilità di cenare e bere con poco

DOZZA. Il primo appuntamento nell'Imolese per la rassegna "Cinemadivino-cinema, vino e grand gourmet", oramai giunta alla settima edizione, è questa sera nel cortile interno della Rocca Sforzesca. Gli incontri prevedono la proiezione di due delle più toccanti pellicole della stagione 2009 abbinate a una degustazione, compresa nel prezzo di 10 euro, di tre vini dell'Emilia Romagna. Oggi è in programma *Soul Kitchen* del regista tedesco Faith Akin. Si tratta del film che

ha conquistato il pubblico e la giuria del Festival del Cinema di Venezia 2009, aggiudicandosi il premio speciale grazie alla sapiente "cucina" di etnicità e cibo, alienazione e vizi sottesi da uno sguardo sorridente e divertito che determina il tono generale del film. I locali partecipanti al festival sono La Scuderia (0542 678257), La locanda del castello (0542 678038), Piccola osteria del borgo (0542 678200), Il rivellino (0542 678206). È consigliabile prenotazione. Info: 0542 678089.

PREDAPPIO. Anche a Predappio va forte il connubio cinema-vino. Oggi nella tenuta Condè tra Fiumana e Predappio in via Lucchina 27 (75 ettari di vigneti impiantati solo con Sangiovese di Romagna) a 10 euro, proiezione del film "Il Riccio" e tre calici dei vini di Francesco Condello. Possibilità di cenare - prima o dopo il film - nell'Osteria Wine Bar o al ristorante della nuovissima Cittadella del Vino. Inizio film ore 21.30. Info e prenotazioni: 0543 940860.



IPPODROMO CESENA TROTTO

QUESTA SERA - ORE 20,50



Premio MEDRI
casalinghi
porcellane
articoli
cristallerie
vetrerie
aberghieri



Hippo Group

Giocolandia
GIOCHI E LABORATORI CREATIVI PER I BAMBINI

NOTIZIA

INIZIATA PER L'ESPERIA