

30 GIORNI A Roma

a cura di Loredana Tartaglia e Gilberto Maltinti

La capitale del gusto

Filippo La Mantia all'hotel Majestic, Umberto Vezzoli all'InterContinental de la Ville, Antonello Colonna all'Open di Palazzo delle Esposizioni: grandi nomi della cucina per rilanciare la gastronomia in città. Eventi: i segreti di Diabolik, il flamenco e Mozart

Appuntamenti

Diabolik - Eva Kant. Una vita vissuta diabolikamente è la mostra dedicata alla celebre coppia del fumetto, aperta fino al 13/9. Nei tre piani di Palazzo Incontro, a pochi passi da piazza in



Diabolik e Eva Kant.

Lucina e da Montecitorio, statue, cimeli e gadget permettono di ripercorrere la vita dell'eroe mascherato e della compagna (via dei Prefetti 22, tel. 06.69.20.50.220, www.civita.it. Ingresso gratuito).

La sede di via Reggio Emilia del **Macro - Museo d'Arte Contemporanea**, opera dell'architetto francese Odile Decq, ospita, fino al 21/9, un grande evento artistico, l'installazione *Where the Bees Suck, There Suck I* (Dove succhiano le api, succhio io) della creativa indiana Hema Upadhyay: un braccio di ruspa incombe su un ammasso di case, a sottolineare i temi dell'urbanizzazione e del caos delle metropoli (tel. 06.67.10.70.400, www.macro.roma.museum).

Dal 10 al 20/9 arriva all'Auditorium la terza edizione di *Flamenco!*, il festival

dedicato alla spettacolare danza. La ballerina Fuensanta La Moneta è di scena l'11 con *De entre la luna y los hombres* e il 12 con la suite flamenca *Lo que trae el aire*. Il 18 e 19/9 è la volta della giovane danzatrice di Malaga Rocío Molina, con gli spettacoli *Oro viejo* e *Almaro*, dei quali è anche coreografa (info: tel. 06.80.24.12.81, www.auditorium.com).

L'originale Orchestra di Piazza Vittorio si esibisce dal 23 al 26/9 al **Teatro Olimpico**, con una rivisitazione del *Flauto magico* di Mozart prodotta da Romaeuropa Festival (info: tel. 06.45.55.30.00, www.romaeuropa.net).

Locali

I grandi chef tornano nella capitale. New entry all'**Hotel Majestic**, nel ristorante con terrazza su via Veneto, è Filippo La Mantia. Tra i piatti: crostone di panella alle olive con ragù di pesce spatola, sedanini con ragù di polipo e tonno ammutunato (via Veneto 50, tel. 06.42.14.47.15, cell. 331.78.58.542, mai chiuso). All'**InterContinental de la Ville** è arrivato Umberto Vezzoli, con proposte che stupiscono. A pranzo, nella piazzetta all'aperto dell'hotel, lo chef prepara anche piatti tradizionali romani e insalate; alla sera scatena la sua creatività (via Sistina 67, tel. 06.67.33.97.65, mai chiuso). All'**Open Colonna** (Palazzo delle Esposizioni), Antonello Colonna imbandisce cene al top (obbligatorio prenotare), mentre a mezzogiorno c'è anche un buffet a prezzi contenuti, per una sosta tra mostra e shopping, con vista sui tetti (via Milano 9a, tel. 06.47.82.26.41, chiuso domenica sera e lunedì).



La terrazza dell'InterContinental de la Ville.

Personal shopper

A Vigna Clara, accanto a piazza Carli, l'**Atelier Orafo Rossetti** propone gioielli trasformabili, come l'anello *Doppio sogno*, con pavé di brillanti neri, da sostituire, volendo, con uno di rubini rossi o in oro gialliato (via Sallustio Bandini 14, tel. 06.36.30.45.55). Quaderni, accessori da scrivania, gadget: ha inaugurato **Rigadritto**, cartoleria cult e chic (via Vittoria 37, tel. 06.32.11.04.30). Scarpe e maglie colorate per l'autunno sono da **Baullà**, boutique, in zona Campo de' Fiori, dove la proprietaria Teresa Gerbasio propone borse e accessori al femminile (via dei Baullari, tel. 06.68.67.670). Antichi lavandini in pietra, di ogni forma e dimensione, si trovano da **Giovanni Papa** (via del Governo Vecchio, tel. 06.68.80.51.34, cell. 335.63.87.303). È ispirata all'Art Déco, con metalli e pietre semipreziose, mixate a passamaneria colorata, l'ultima collezione di bijoux di **Anna e Alex** (www.annaealex.com): da Tad (via del Babuino 155a, tel. 06.32.69.51.31).



Altri appuntamenti in città:
<http://viaggi.corriere.it>

Le dritte

Specialità siciliane a domicilio: le prepara e le recapita Fabrizia Lanza, figlia della nobildonna Anna Tasca Lanza (cell. 339.15.82.785).

Corsi di cucina vegetariana e vegana: l'ultima domenica del mese, Paolo Petralia insegna a preparare piatti leggeri e digeribili (via G. Cardano 105, tel. 06.55.71.048, www.gecobiondo.it).

DA METTERE IN AGENDA

M	1	
M	2	
G	3	Visitare la mostra su Diabolik ed
V	4	Eva Kant (tel. 06.2050.220)
S	5	
D	6	
L	7	
M	8	Pranzo all'InterContinental
M	9	(tel. 06.67339765)
G	10	
V	11	
S	12	
D	13	Visitare l'installazione al Macro di via
L	14	Reggio Emilia (tel. 06.6710.70400)
M	15	

M	16	
G	17	
V	18	Pranzo dopomostro all'Open Colonna
S	19	(tel. 06.4782.2641)
D	20	
L	21	
M	22	
M	23	Il Flauto Magico di Mozart al Teatro
G	24	Olimpico (tel. 06.45553000)
V	25	
S	26	
D	27	
L	28	
M	29	Prenotare cena all'Hotel Majestic
M	30	(tel. 06.4214475)