

Eventi&notizie

Finalmente Primavera!

Fino a dom 29 mag. Casa Tuscia. Via di Porta Romana, 15 (Nepi (Vt)). Tel. 0761.555070; info@ristorantecasatuscia.it. <http://www.ristorantecasatuscia.it>. €30 (€40 vini in abbinamento inclusi). Oltre alla carta, sia a pranzo che a cena, troverete anche un menu degustazione speciale ispirato ai profumi di stagione. Questo la sequenza dei piatti: fiore di zucca con zucchine e gamberi; pane carasau con formaggio squacquerone e peperoni dolci; gnocchetti con caviale di melanzane, pomodori e ricotta salata; vitella ai pistacchi con fagioli corallo; clafoutis con le fragole. Questo, invece, i vini previsti per l'abbinamento: Franciacorta Brut Quadra, Falanghina del Molise Di Majo Norante; Chianti Classico Geografico; Bianco di Ornella Ornella Molon. Al momento della prenotazione è consigliabile riservare la degustazione.

Art&Aperitif al Grand Hotel de La Minerve

Fino a sab 2 lug. Roof Garden - Grand Hotel de La Minerve. P.zza della Minerva, 69/A (Centro Storico). Tel. 06.695201. <http://grandhoteldelaminerve.com>. Alla carta. L'elegante 5 stelle Lusso nel cuore della Capitale inaugura Art&Aperitif, una serie di incontri all'insegna del gusto e dell'arte. Il panoramico Roof Garden e l'altana dell'Hotel ospiteranno le opere di alcuni artisti italiani contemporanei, tra cui Antonia Ciampi e Gianpaolo Conti, e faranno da privilegiata location per chi vorrà prendere l'aperitivo.

Il Barbaresco e il Barolo. Originalità e universalità

Fino a lun 30 mag. Orario 20.15. Porthos Edizioni. Via L. Mantegazza, 60 (Monteverde). Tel. 06.53273407; 348.2460636. €120 per le due lezioni (il seminario non è divisibile). Seminario in due incontri, curato da Sandro Sangiorgi. Protagonisti della serata due vini che manifestano al più alto livello il talento del Nebbiolo. Alla fine dei sei assaggi previsti per ogni incontro saranno serviti alcuni cibi che gratificano la vocazione gastronomica dei vini degustati. Se possedete i bicchieri, siete pregati di portarli, anche se è possibile acquistarli direttamente in loco la sera dell'evento.

I corsi di Cuochepercaso

Da merc 25 mag a ven 27 mag. Cuochepercaso - La mia cucina di casa. Via Germanico, 197 (Prati).

€65 (la lezione sulle polpette); €70 (quelle sulla zuppa di pesce e sulla carne). Tra le prossime lezioni in programma presso la scuola di cucina Cuochepercaso, da segnalare mercoledì 25 (dalle 17 alle 20.30) un'imperdibile lezione con lo chef Matteo Scala, che svelerà i segreti della zuppa di pesce classica, ma insegnerà a fare anche la versione veloce e quella in barattolo. Giovedì 26 (dalle 17 alle 21) sarà la volta di "Cuciniamo la carne", mentre il 27 (dalle 17 alle 20.30) toccherà a un tema davvero molto popolare come "Polpette, polpettoni e polpettine", questa volta in versione per l'estate.

I Riesling della Mosella da A Modo Mio

merc 25 mag. Orario 21. A Modo Mio. Via Conca d'Oro, 74 (Montesacro). Tel. 06.87192734; 06.87189933. €42. Serata di gala (solo su prenotazione) con abbinamento di preziosi Riesling al menu di pesce proposto dallo chef Otello Cesarini: Questa la sequenza: crudité di mare in bellavista e tris di affumicati (spada, tonno, salmone) abbinati al Riesling Tr Dr. Loosen 2010; trofie di asparagi e cernia al profumo di tartufo (Riesling QbA Donnhoff 2009; tiepidina di orata, gamberone, calamari fritti e patate sabbiate (Riesling QbA Egon Muller 2009). E, per finire, semifreddo al torroncino con fonduta di cioccolato.

Incontro con Carlo Noro

merc 25 mag. Orario 20. Porthos Edizioni. Via L. Mantegazza, 60 (Monteverde). Tel. 06.53273407; 348.2460636. €60. Seminario con degustazione, condotto dal più autorevole produttore biodinamico italiano, proprietario di un'azienda agricola a via di Valle Fredda, nella campagna di Labico, in provincia di Roma.

Wine Tasting Tour alla Locanda dei Massimi

gio 26 mag. Orario 20.30. Locanda dei Massimi. Via Portuense, 863 (Monteverde). Tel. 06.6550684. <http://www.locandadeimassimi.com>. €25. Appuntamento con i vini della cantina abruzzese Torre Zambra, in perfetto abbinamento con i piatti dello chef Maurizio Liccardi. I posti sono limitati: meglio prenotare.

Tartufo a cena

Da gio 26 mag a sab 28 mag. Osteria Barberini. Via della Purificazione, 20 (Centro Storico). Tel. 06.4743325. <http://www.osteriabarberini.com>. €30 (calice di vino incluso). Crostini al tartufo, fettucine al tartufo nero, uova pasticciate al tartufo nero e pecorino di fossa, dessert dello chef: questo il menu per tre serate interamente dedicata a un prodotto d'eccellenza come il tartufo nero di Norcia. In abbinamento, rosso di Montefalco.

Cena con delitto per Emergency

★ gio 26 mag. MotòBistrò. Via F. Negri, 7/9 (Ostiense). Tel. 800589636 da fisso; 02.36586931 a mobile. <http://www.invitoacenacondelitto.com>; <http://www.emergency.it>. €49,99. Tra una portata e l'altra, fondendo la passione per la buoantavola e quella per i thriller, i commensali si trasformano in investigatori impegnati a smascherare il misterioso colpevole. L'incasso verrà devoluto al Centro Pediatrico realizzato nel 2002 da Emergency in Sierra Leone. Prenotazione obbligatoria.

Cena con delitto a sostegno di Emergency

★ gio 26 mag. Orario 20.15. MotòBistrò. Via F. Negri, 7/9 (Ostiense). <http://www.invitoacenacondelitto.com>; <http://www.emergency.it>. €49,99. Un ricco industriale e la moglie organizzano un weekend fra amici in montagna, ma l'incanto della tranquilla giornata viene rotto dal rinvenimento di un cadavere. Tra una portata e l'altra, i commensali si troveranno a partecipare alle indagini. L'incasso della serata verrà devoluto al Centro Pediatrico realizzato nel 2002 da Emergency in Sierra Leone.

Wine Kiss Night Profumo d'Estate

gio 26 mag. Orario dalle 20. KetumBar. Via N. Galvani, 24 (Testaccio). Tel. 06.57305338; info@ketumbar.it. <http://www.ketumbar.it>. €20. Degustazione di eccellenze enogastronomiche e accompagnamento sonoro davvero speciale, con l'unica Tribute Band italiana interamente al femminile dedicata a Beatles: Per una notte all'insegna del buon cibo e del ballo sfrenato.

Planeta for Life da Trimani

★ gio 26 mag. Orario 18.30. Trimani il Wine Bar. Via Cernaia, 37b (Esquilino). Tel. 06.4469630; info@trimani.com. <http://www.santegidio.it>; <http://www.wineforlife.com>. €3 a bicchiere. Torna, anche da Trimani il Negozio (Via Goito, 20; tel. 06.4469661) e alla Trattoria degli Amici (P.zza Sant'Egidio, 6; tel. 06.5806033) l'annuale appuntamento con l'aperitivo solidale per aiutare l'Africa nella lotta contro l'AIDS. A partire dalle 18.30, in contemporanea in diverse città italiane, si branderà alla nascita di bambini sani nel continente africano. Il ricavato sarà interamente devoluto al programma Dream della Comunità di Sant'Egidio. 100 bicchieri di vino equivalgono a un anno di terapia a un piccolo malato del Mozambico.

A fuoco lento: ricette per l'inclusione sociale

GRATIS ★ ven 27 mag. Orario 17. Centro Culturale Come un Albero. Via Alessandria (all'altezza del civico 153, in fondo al vicolo privato) (Nomentano). Tel. 06.45432789; info@comeunalbero.org. "Disabilità e lavoro in un'ottica di economia e collaborazione solidale": questo il titolo del dibattito in programma al Centro Culturale Come un Albero. Interverrà, fra gli altri, Massimiliano Smeriglio, assessore alle Politiche del Lavoro e Formazione della Provincia di Roma. A seguire, aperitivo con prodotti delle cooperative sociali.

Il Gusto. Assaporando piaceri e vibrazioni

ven 27 mag. Orario 20. Bibliothè. Via Celsa, 4-5 (Centro Storico). Tel. 331.7443075; soultrek2011@

gmail.com. bibliothè.blogspot.com. €12. Si tratta del primo Aura Ayurvedic Aperitif, nel corso del quale poter godere del connubio di colori e profumi della cucina ayurvedica. Seguirà anche una degustazione di dolci speziati armonizzati ai chakra, serviti sulle note di una scaletta musicale elaborata secondo vibrazioni discendenti. Necessario prenotare.

Tempo di cene carbonare e di Soul Food

Da ven 27 mag a dom 29 mag. www.thesoulfood.net; www.thefooders.it. www.thefooders.it (Centro Storico). www.thesoulfood.net; www.thefooders.it. sui 30 euro le cene carbonare. Si rinnova l'appuntamento di Soul Food, il progetto ideato da Don Pasta, istrionica figura di gastrofilosofo musicale, e realizzato insieme a Terreni Fertili. Sarà una tre giorni dedicata a eventi legati all'anima del cibo, che toccano scienza, arte, ambiente, buon mangiare e buon bere, il tutto annaffiato da buona musica. Il 28 a Piazza Perestrella, a Tor Pignattara, avrà luogo una grande festa di quartiere con vj- e djset gustosi e "musica speziata", scambi di ricette e laboratori di giardinaggio per grandi e piccoli. Infine, domenica 29 dal primo pomeriggio a tarda sera il Circolo degli Artisti di Via Casilina Vecchia 42 si trasformerà in un mercato che ospiterà, tra l'altro, produttori solidali e artisti, aperitivi con prodotti gastronomici locali, dj set e performance.

Presentazione del libro "Stelle nel bicchiere"

sab 28 mag. Orario 19. Libreria Giusto Il Tempo. Via Cincinnato, 3/b (Tuscolano). €20 (libro autografato, degustazione e buffet). Giulia Graglia, già autrice di "Divinando", condurrà i presenti in un viaggio semiseri fra stelle e vitigni, alla scoperta di come ogni vino possiede tratti ben definiti, in sintonia con determinati Segni. Nel corso della serata verrà anche proiettato il trailer di "Senza trucco", documentario che la Graglia a dedicato alle donne del vino naturale.

Cantine Aperte

GRATIS ★ Da sab 28 mag a dom 29 mag. Orario 10.30-18.30. Cantine Aperte. Località varie (). Tel. 06.8604694; info@mtvlazio.it. <http://www.mtvilazio.it>; <http://www.movimentoturismodelvino.it>. In collaborazione con la comunità di Sant'Egidio per il Progetto Wine for Life (programma Dream contro l'Aids in Africa), con Dimos (Donatori Midollo Osseo), Ars (Associazione Romana Sommelier) e con l'Associazione Ruota Libera di Roma, che

organizza percorsi in bici (Cantina Sant'Andrea e Ganci e Milone) e con l'Associazione Pedalando, che organizza un giro delle aziende dei Castelli Romani, torna il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte, che quest'anno nel Lazio compie diciassette anni. Tante le manifestazioni che allietano gli enoturisti, oggi sempre più attenti al territorio e alle sue bellezze. In programma, anche quest'anno, "A pranzo con il vignaiolo" (a prezzi fissi contenuti), un evento che vedrà riuniti attorno a un tavolo gli appassionati di vino, per un pranzo con abbinamento di vini ad hoc, proposti e illustrati dai produttori.

Sognatori del gusto

★ lun 30 mag. Orario 20.30. Open Colonna al Palazzo delle Esposizioni. Via Milano, 9 (Esquilino). Tel. 06.47822641. <http://www.opencolonna.it>. €35 (cooking show e degustazioni, vini inclusi). Imperdibile serata, in collaborazione con Identità Golose. Si tratta di una cena spettacolo, con gli show cooking di cinque chef emergenti (Valerio Centofanti, Pietro D'Agostino, Nicola Fossasecca, Enrico Pierri e Michele Rotondo), commentati da Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, che animerà la serata insieme con Antonello Colonna, patron dell'Open.