

CONVEGNI E BUFFET

DI BARTOLOMEO SCAPPI

Città del Gusto - Ultimo appuntamento della rassegna "Metti una sera a cena", alla Città del Gusto, a Roma. Oggi, alle 11.30, è in programma il corto "Melanzane e cioccolato" di Giuseppe Zito, al quale seguirà un brunch a tema a cura del Gambero Rosso. Il ricavato andrà a sostenere il progetto della Lega Missionaria Studenti delle case famiglia a Sighet in Romania. **Voto 8**

Castello di Torre in Pietra - È l'evento domenicale atteso dai romani: per Cantine Aperte, nel castello di Torre in Pietra, cantina laziale alle porte di Roma, Filippo Antonelli e Lorenzo Majnoni allestiranno un'originale mostra floreale, percorsi in bici tra le vigne, itinerari archeologici, soffiatura del vetro e visite all'azienda con degustazioni di vini bianchi, rosati e rossi e piatti di prodotti tipici. I vini saranno proposti in abbinamento con assaggi elaborato con gli altri prodotti agricoli local, come ceci, farro, pasta di farro, olio extravergine d'oliva, e poi miele di eucaliptus e millefiori. La partecipazione è gratuita. **Voto 7+**

Open Colonna - Una cena-spettacolo di 5 giovani chef presentati da Paolo Marchi, con cinque personaggi da non perdere. Arrivano a Roma per dare un assaggio della loro cucina fresca, innovativa, contemporanea, italiana. Saranno loro i protagonisti dell'evento in programma lunedì 30 maggio all'Open Colonna, ospiti del "padrone di casa" Antonello Colonna. Valerio Centofanti dell'Angolo d'Abruzzo arriva da Carsoli (L'Aquila), così come Pietro d'Agostino patron del ristorante La Capinera da Taormina, Nicola Fossaceca lavora al ristorante di famiglia Al metrò di San Salvo in provincia di Chieti, Enrico Pierrì del Sanlorenzo di Roma gioca in casa mentre Michele Rotondo, della Masseria Petrino, raggiungerà la capitale da Palagianello, in provincia di Taranto. **Voto 8**

Allergie - Sono sempre di più i bambini affetti dalle allergie: uno su due, nel 2020, ne soffrirà. Il dato è emerso dal congresso nazionale della Federazione delle società italiane di immunologia, allergologia e immunologia clinica, in corso a Roma. Massimo Triggiani, allergologo e presidente Siaic, chiede di reagire. La colpa è delle nuove forme virali e dell'inquinamento dell'aria. E della "sterilità degli alimenti". **N.C.**

© Riproduzione riservata

