

MACERATA

Le Armonie della sera a Palazzo Buonaccorsi

SARÀ il suggestivo Cortile di Palazzo Buonaccorsi di Macerata, questa sera alle 21.30 (ingresso libero) ad accogliere il concerto che vede il festival di musica da camera Armonie della sera in sinergia con il Macerata Opera Festival (con il loro OFF Festival)

Una collaborazione prestigiosa che offrirà uno splendido concerto affidato al Quartetto D'archi della Scala. Francesco Manara e Pierangelo Negri ai violini, Simonide Braconi alla viola e Massimo Polidori al violoncello, formazione proveniente del teatro più blasonato d'Italia e da una delle più importanti realtà nel panorama internazionale.

I musicisti presenteranno uno speciale "omaggio a Giuseppe Verdi", nel bicentenario dalla nascita, con l'esecuzione del Quartetto in mi minore e della trascrizione di Melchiorri per quartetto d'archi del "Rigoletto", oltre al celebre "Crisantemi" di Puccini. La serata verrà registrata per successive diffusioni su Rai Radiotre e su Sky Classica.



STELLATO Mauro Uliassi è uno dei cuochi più celebri d'Italia: non c'è guida che non lo citi

CIBO LA NUOVA FRONTIERA: «COSTA POCO ED E' UN PIACERE»

Una Rotonda sulla strada del gusto Uliassi lancia lo 'Street food good'

LA MITICA rotonda sul mare di Senigallia riapre i battenti ufficialmente stasera con un testimone d'eccezione. Sarà Mauro Uliassi, del celebre e rinomato ristorante di Senigallia, a rimetterla in moto con una gustosa proposta che si chiama "Rotonda street food good" e che consiste in degustazioni senza sosta dalle 18 alle 1 di notte, fino al 25 di agosto e tutte le sere.

Uliassi, perché il cibo da strada alla Rotonda?

«Perché è un cibo che costa poco, è accessibile e si può consumare senza impegno. La Rotonda per questa occasione diventa una meravigliosa piazza galleggiante dove la gente non è obbligata a consumare ma può semplicemente vivere questa magia e, se vuole, degustare il cibo da strada».

In cosa consiste il progetto e quali prelibatezze proporrà?

«Consiste nel regalare emozioni low cost, nel mettere in condizioni le persone di non rinunciare al pia-

cere del cibo. Così prepareremo Fish and chips, ali di pollo fritte con maionese al lime, panino di porchetta con la porchetta: ormai un classico, ovvero un pane ricoperto di aromi e di lardo di maiale che sa già di porchetta e che viene farcito con la stessa porchetta. E poi il panino con tartufo nero, alici

LA RICETTA DELLO CHEF

«Così posso regalare emozioni low cost senza rinunciare alla qualità»

e formaggio pecorino fresco, inoltre i trapezzini, realizzati in collaborazione con Stefano Callegari: un pane che assomiglia a una pizza ripieno di pollo alla cacciatora, oppure di seppie con piselli o di panzanella».

Quanto costa il cibo di strada?

«Tra i cinque o sei euro e ha un

grande successo».

E i vini?

«Anche questi alla portata di tutti: un calice Santa Barbara o Maria Pia Castelli costa tre euro».

Quali invece le novità di stagione al ristorante di via Banchine di Levante, poco distante dalla Rotonda?

«Il nuovo menù comprende Gambero rosso con acqua di limone, basilico, anguria e cardamomo. Poi abbiamo un piatto a base di mozzarella Piandelmedico omaggio a Trionfi Honorati, e un altro che si chiama "Il fosso" e che richiama i sapori contadini. Due le novità tra i dolci: il gelato di Bucarello, formaggio di Trionfi Honorati, con il miele di Giorgio Poeta e la caratteristica zuppa inglese».

La ricetta per cucinarsi la crisi?

«Lo studio, il miglioramento continuo, e poi buttare in pentola passione, entusiasmo, novità e divertimento».

Davide Eusebi

URBINO

Il 'Magical mystery tour' fa festa sul lago

STASERA, dalle 20, Urbino dei Laghi ospita la serata di festa Magical mystery tour, un magico cocktail party con Dj Thor - G.Dad Dj aka Emidio Rossi, ambientato nella suggestiva terrazza sul lago. Il Dj set con musica jazz, deep, chill-out e incursioni nel repertorio dei Beatles accompagnerà un gustoso apericena tra le querce e i laghi della Tenuta Santi Giacomo e Filippo. Sarà inoltre allestito un set fotografico a cura di Fluo officina creativa per farsi ritrarre all'interno della scenografia che riproduce il noto bus simbolo dei baronetti di Liverpool. Info: 0722.589426

PESARO

Paolo Sorcinelli racconta l'Otto Settembre

APERITIVO con l'autore e con la storia questa sera (ore 18) nel cortile di Palazzo Gradari, a Pesaro, su invito dell'Università dell'età libera di Pesaro e del suo presidente Maurizio Sebastiani. L'autore è il professor Paolo Sorcinelli, la storia è quella del suo libro «Otto settembre» (Bruno Mondadori, 2013). Di fronte all'autore, e oltre al presidente Sebastiani, la presentazione sarà affidata allo scrittore Nando Cecini, alla storica dell'Università di Bologna Fiorenza Tarozzi e alla sceneggiatrice Paola Pascolini. C'è il buffet.