

Mercoledì e giovedì a Roma una "due giorni" dedicata alla cultura italiana. Alla cena di gala anche l'ex Presidente

Chef umbro ai fornelli per Ciampi

Andrea Tiberi preparerà un menù in perfetto stile settecentesco

FABRIZIO RICCI

PERUGIA - Già non capita tutti i giorni di cucinare per l'ex presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi, ma la cosa si fa ancora più eccezionale se il menù che si va a proporre è ambientato nel 1700, all'epoca del famoso Casanova.

Ebbene, questo è quello che sta per succedere al grande cuoco umbro Andrea Tiberi, già famoso in giro per il mondo grazie alla sua "EatalianStyle", una società di maestri del gourmet nostrano che vanno in giro per il pianeta a far conoscere agli stranieri la "vera cucina italiana". Mercoledì e giovedì prossimi Tiberi, insieme agli altri 10 cuochi del gruppo (di cui 7 umbri), sarà il protagonista dietro i fornelli di un grande evento internazionale organizzato a Roma da Ilica (Italian Language Inter-Cultural Alliance), fondazione privata che opera all'estero per la diffusione e la riscoperta della cultura italiana, di cui lo stesso Tiberi fa parte. Oltre a Ciampi, alla due giorni romana prenderanno parte molte figure di spicco della politica italiana e del mondo universitario, tra cui due umbri doc come il rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, Stefania Giannini e l'assessore all'Ambiente della Regione Umbria, Lamberto Bottini. Anche loro avranno modo di gustare le specialità che Tiberi e il suo team di cuochi hanno cominciato a cucinare già da oggi. In particolare, il lavoro più difficile per gli chef sarà la preparazione del menù per la cena di gala di giovedì sera, quella a cui prenderà parte anche Ciampi.

"Sarà un menu in perfetto stile settecentesco - spiega Andrea Tiberi - in sintonia con l'oggetto del convegno di Ilica, che è incentrato sulla figura di Lorenzo Da Ponte, uno dei primi esportatori della cultura italiana in America. Per questo - prosegue Tiberi - siamo andati a recuperare, con l'aiuto di un'esperta della materia, le ricette del grande Casanova (che oltre all'amore per le donne coltivava anche quello per la buona cucina, ndr)". Il risultato di questo lavoro di ricerca è il seguente: un antipasto con pesce marinato in salsa di ribes; un timballo di polenta con animelle e lardo; uno sformato di pasta con 5 tipi di carne; un brasato con vino rosso; e per concludere, il gelato proposto con tanto di carrettino-bicicletta alla vecchia maniera. E allora, buon appetito.

Le antiche ricette del Casanova rispolverate per l'occasione dal gruppo EatalianStyle di Bastia

Apm, oggi sciopero di quattro ore

PERUGIA - Ancora uno sciopero di 4 ore nel settore trasporti perugini. L'Apm esercizi spa (Azienda perugina della mobilità) comunica che la segreteria nazionale Sult/Tpl ha indetto per la giornata di oggi uno sciopero nazionale di 4 ore. Le modalità di effettuazione dello sciopero sono le seguenti: per il personale viaggiante lo stop avverrà dalle ore 17:30 alle ore 21:30; per il personale impiegato ed impianti fissi si concentrerà invece nelle ultime 2 ore del turno. L'Apm esercizi spa, in ottemperanza alle leggi in vigore, al fine di garantire la sicurezza degli utenti, dei lavoratori, degli impianti e dei mezzi, ha predisposto un programma per i servizi minimi essenziali che prevede anche la normale apertura delle scale mobili (piazza Partigiani, via Pompeo Pellini, corso Cavour e piazzade Europa) e dell'ascensore della galleria Kennedy.



Qui a sinistra il senatore a vita, ex presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi. Lui sarà l'ospite d'onore della serata di gala in programma giovedì a Roma. Sotto, il grande cuoco umbro Andrea Tiberi, la cui missione è portare la cucina italiana e quella umbra nel mondo per abbattere gli stereotipi.



IN BREVE

TOPONOMASTICA

Nomi nuovi per le strade

PERUGIA - Cambiano i toponimi di alcune aree di circoscrizione del territorio comunale. Lo comunica l'Unità operativa demografia. Cambiano denominazione alcuni civici della strada Ponte Valleceppi-Sant'Egidio, ora suddivisi in via del Laghetto, via della Cerqua, via Quadrata e via dell'Ansa; della strada statale E7, ora via della Cerqua; di alcuni civici di via Bologna, ora via delle More; della strada Tiberina Nord, ora via del Cipresso; e infine della strada degli Ornari ora via dell'Ansa.

LA RASSEGNA

Anche quest'anno "Danzare a teatro"

PERUGIA - Torna anche quest'anno "Danzare a teatro", la rassegna dei saggi delle scuole di danza di Perugia, giunta ormai alla sua X edizione. La manifestazione, promossa dall'associazione culturale "Laboratorio Danzidea", verrà presentata mercoledì 7 giugno 2006 alle ore 11 presso la Sala Fiume di Palazzo Donini. Nel corso della mattinata si sottolineerà il ruolo educativo e culturale delle scuole di danza, i cui lavori saranno in scena nei teatri Morlacchi, Turreno e Lyrick.

Dalla manifestazione corcianese l'appello per il riconoscimento ministeriale

Il pane sciapo umbro deve diventare Dop

In una cornice conforme come quella rappresentata dalla manifestazione "Pane in Piazza", conclusasi ieri a Corciano, si è tenuta una conferenza stampa sullo stato e le prospettive del pane dell'Umbria. A introdurre il vicesindaco Ambra Marconi, che ha delegato all'Ambiente e all'Agricoltura, cui hanno fatto seguito gli interventi dei rappresentanti del comitato promotore Dop - pane dell'Umbria, Pedetti e Casagrande, che hanno ripercorso i momenti salienti legati alla costituzione formale del comitato promotore Dop, legato, come dice lo stesso nome, al riconoscimento del marchio per il pane dell'Umbria da parte del ministero. "Non c'è una strada diversa da percorrere rispetto a quella del Dop regionale - ha precisato il vicesindaco - così come è stato ribadito anche durante il convegno delle Città del Pane". L'idea, ha precisato Pedetti, nasce dall'intento di valorizzare un pro-



dotto importante per l'Umbria, terza regione produttrice di frumento in Italia, dopo Piemonte ed Emilia Romagna, in una logica di filiera, atta a salvaguardare

Si è chiusa ieri a Corciano la kermesse "Pane in piazza"

A sinistra la locandina dell'evento corcianese che si è chiuso ieri registrando un ottimo successo. A destra il protagonista indiscusso della quattro giorni: sua maestà il pane



"panificatori importanti e produttori industriali". Pane sciapo in Umbria, pane sciocco in Toscana, il pane fatto di sola farina, acqua e lievito, è

stato detto, è conforme alla salute e alla dieta moderna, nonostante la sua "invenzione", indotta dalle vicende storiche del periodo, risalga al 1540 e alla ribel-

lione dei perugini alla gabella sul sale imposta dal papa Paolo III. I tempi burocratici per il riconoscimento del marchio Dop (denominazione di origine protetta) sono purtroppo lunghissimi, ha detto Pedetti, "si spera entro fine anno un'audizione, passaggio obbligato per il riconoscimento da parte dell'Unione Europea". "Pane in Piazza: le forme ed i sapori della tradizione del pane italiano" ha visto il centro storico di Corciano ospitare con grande successo i laboratori didattici, le dimostrazioni di panificazione a cura dei panificatori locali, le degustazioni guidate e una mostra didattica dei pani tipici regionali.

GRIFO

**VENDITA e NOLEGGIO
MACCHINE MOVIMENTO TERRA**

**Concessionaria
KOMATSU**



NUOVO

USATO

NOLEGGIO

OFFICINA



Via del Mercato, 9 - 06128 Perugia - Tel. e Fax 075/5003967/8 - 5003601
WWW.geosgrifo.com - e-mail:komatsu@geosgrifo.com