



Gianfranco Butinar, l'omaggio È Califano l'inimitabile

Musica e parole per ricordare Franco Califano. Riprende il titolo da una canzone dell'artista lo spettacolo *Come te impossibile*, tributo al Califano dell'attore e imitatore Gianfranco Butinar, che stasera debutterà, in prima nazionale, al Sa Tanca. Una serata di canzoni, anche inedite, poesie e aneddoti raccolti da Butinar in ventidue anni di amicizia. «La mia vuole essere una specie di missione - dice Butinar - Si conoscono brani come *Minuetto* e *Tutto il resto è noia* ma si ignorano veri e propri capolavori che dovrebbero passare in radio ogni giorno». Da Roma lo spettacolo girerà poi l'Italia, in tour fino a settembre con un repertorio di circa 45 canzoni. E il Califano sarà anche al cinema sempre grazie a Butinar, che vestirà i suoi panni in un film biografico per la regia di Stefano Calvagna, in uscita in autunno. Sul palco, Giandomenico Anellino, Fabio Schiavottelli, Federica Callori. (V.Arn.)
● Oggi, ore 21.30, Sa Tanca, via Nomentana 1111, info 0686899627

L'Evento

Valeria Arnaldi

Vivendo al St. Regis 120 anni di eccellenza

Per celebrare, chef Donatelli reinterpreta Escoffier

Sono le ricette originali di Auguste Escoffier, che curò personalmente l'evento inaugurale nel 1894, rivisitate dallo chef Francesco Donatelli, il punto di forza delle celebrazioni per il centovesimo anniversario del St.Regis. «Si è cercato di puntare - spiega Donatelli - su quei piatti che potessero avvicinarsi al gusto della nostra clientela e sui prodotti freschi, reperibili al momento». Ecco allora che il menu speciale per i festeggiamenti prevede quiche lorraine con mousse di fegato d'oca in coulis di lamponi, tournedos di manzo alla borgognese, giardino di verdure in salsa perigueux e grissini al formaggio. In chiusura, il dolce pesca Melba, inventato da Escoffier proprio in quegli anni in onore della cantante d'opera australiana Nellie Melba. «Siamo stati molto

fedeli alle ricette originali - prosegue - proprio per cogliere il gusto, la tecnica e l'eccellenza proprie di Escoffier. Nel rispetto del grande nome che le ha create, sarebbe stato oltraggioso modificarle». Dal passato alla modernità. Il piatto che oggi rappresenta al meglio la filosofia di gusto del St. Regis: «Seguendo la grande eredità di eccellenza e raffinatezza che ha il St. Regis, si può pensare che solo un paté di foie gras con gelée all'ananas in salsa di lamponi possa rappresentare al meglio il suo carattere esclusivo». Non solo ricette. La festa procede tra appuntamenti con le cantine più importanti d'Italia per la rassegna Winery with the kitchen, il nuovo spazio Krug nel ristorante Vivendo, menu tematici e visite presso studi d'arte, ville e gallerie.

riproduzione riservata ©



Vivendo St. Regis grand hotel

Via V.E.Orlando 3, 0647092736

lo chef è Francesco Donatelli (foto)

Costo 85 euro

chiuso domenica e lunedì



NOVITA' - Ladurée

Cioccolato, candele, coppe gelato, cocktail, ovviamente i celebri macaron e, soprattutto, tè. Appena aperta è già un must la prima sala da tè in Italia griffata Ladurée. Via Borgognona 4, 0669941625

CARNE

Convivio Troiani

Creatività è la parola d'ordine delle ricercate proposte di gusto dello chef Angelo Troiani autore di una Carta vivace. **Vicolo dei Soldati 28, 066869432**
Costo 100 euro
chiuso domenica

Orazio

Carni alla brace, cotte secondo tradizione e gola, ed anche una interessante proposta di dolci. **Via di Porta Latina 5, 0677207339**
Costo 40 euro
chiuso martedì

Galletto

Carbonara, gricia, cacio e pepe, trippa, coda e fiorentina, ma anche prosciutto a coltello e bufala campana dop: la cucina romana è protagonista. **Via V. Pareto 131 0636381270**
Costo 30/40 euro
chiuso martedì

PESCE

Camponeschi

Il pesce è protagonista, ma non manca la carne: per regalare al palato una esperienza emozionale nel sapore. **Piazza Farnese 50, 066874927**
Costo 90 euro
chiuso domenica

Mirabelle

Tartare di tonno con capperi di Salina e Crudo di spigola marinato tra le specialità del ristorante dello Splendide Royal. **Via di Porta Pinciana 14; 0642168838**
Costo 80 euro
sempre aperto

Enoteca Capranica

Piatti ricercati che vanno al di là della definizione per entrare nel mondo del Gusto. **P.za Capranica 99, 0669940992**
Costo 80/90 euro
chiuso sabato a pranzo e domenica

14
Le infiorate
Corpus Domini
Spello 21 e 22 GIUGNO 2014
SABATO 21 GIUGNO
Vivi con noi la NOTTE dei fiori

EVENTI MUSICA E SPETTACOLI DAL 14 GIUGNO

TAVERNA CON MENU A BASE DI FIORI E CORSI DI CUCINA FLOREALE

www.infioratespello.it

seguici su



www.LEGGO.it www.LEGGO.it www.LEGGO.it

Onoranze Funebri San Paolo



LORENZETTI PAOLO

06 5.40.40.40 OPERATIVO
24 ORE
SU 24

Via Pietro Giordani, 30 (Angolo Via Gabriello Chiabrera) - 00145 Roma
lorenzettipaolosrl@gmail.com - www.lorenzettipaolosrl.it
TRASPORTI ECONOMICI E DI LUSO
PER L'ITALIA E L'ESTERO

COMPRO ORO

COMPRO ARGENTO

COMPRO ROLEX

COMPRO BRILLANTI

Piazza Campo De Fiori, 52
06 68 80 95 25
www.comproororoma.biz

SEXY SHOP

orario continuato
10.30-21.00
San Paolo
novità settimanali
V.le Giustiniano Imperatore 179
Tel. 065414570
www.ROMASEXY.COM

MP
VIENI AD APRIRE LE VERE PORTE
Porte Massellate a partire da € 290+iva
SCONTO 20% DAL LISTINO + DETRAZIONE FISCALE 65%
Via Fiume Martire Luigi, 24 IM - CHIAMPRO 00048
Tel. 0679221195 - 0679221129 Fax 0679221127 www.mportale.com