

Cesena

ASPETTANDO CAPODANNO TRA DIVERTIMENTO E IMPEGNO

Belli e Big Band pronti a incantare piazza del Popolo

Il suo concerto dal vivo inizierà alle ore 23
Attività molto intensa per l'artista
tra teatro, televisione e Nazionale cantanti

CESENA

Sarà piazza del Popolo a ospitare l'ultimo concerto dell'anno di Paolo Belli e la sua Big Band. Il cantante emiliano chiude un 2018 che lo ha visto impegnato su vari fronti: in teatro con la terza serie di repliche della commedia musicale "Pur di fare musica"; nelle piazze di tutta Italia con un tour che non si ferma mai e lo porta ad esibirsi di fronte a decine di migliaia di persone ogni anno; in televisione, dove si è appena conclusa "Telethon", la maratona benefica delle reti Rai, che lo ha visto protagonista nel duplice ruolo di conduttore e cantante, ma anche come co-conduttore dello "Speciale Natale" dello Zecchino d'Oro.

Una festa in musica

Quello di lunedì sera sarà uno spettacolo fatto di musica travolgente, tante risate e un sound inconfondibile. L'evento comincerà intorno alle 23. Paolo Belli e le sue personalissime sonorità sono ormai un "marchio di fabbrica" riconosciuto sia in Italia che all'estero, così come la sua Big Band, che lo accompagna da sempre in ogni esibizione live, dai concerti alle



Paolo Belli

trasmissioni tv.

L'impegno solidale

Da anni impegnato su più fronti, Belli non si risparmia quando si tratta di musica ma anche di solidarietà: ai live nelle piazze e alla messa in scena della commedia musicale "Pur di fare musica" si affiancano gli impegni ormai storici al fianco di Milly Carlucci in "Ballando con le Stelle" e come conduttore nella maratona benefica Telethon.

Inoltre Belli non ha mai tralasciato l'impegno con Nazionale Italiana Cantanti, di cui fa parte da 30 anni e che ora presiede.

La Big band

La Paolo Belli Big Band è composta da Mauro Parma (batteria), Enzo Proietti (piano e hammond), Gaetano Puzziello (contrabbasso e basso), Peppe Stefanelli (percussioni), Paolo Varoli (chitarre e banjo), Pierluigi Bastioli (trombone e basso tuba), Nicola Bertocin (tromba), Daniele Bocchini (trombone), Gabriele Costantini (sax contralto e tenore), Davide Ghidoni (tromba), Marco Postacchini (flauto, sax Baritono e tenore), Juan Carlos Albelo Zamora (violino e armonica), Stefania Caracciolo (voce).



La piazza stracolma per il capodanno 2018

Quale vino per brindare al 2019? La parola agli esperti

Bollicine romagnole ma anche eccellenze fuori regione: c'è l'imbarazzo della scelta

CESENA

Come festeggiare l'ultimo giorno dell'anno? Bollicine prima di tutto, ma anche rossi fermi ed escursioni fuori regione. Questo il parere di alcuni esperti ai quali abbiamo chiesto il modo migliore di chiudere l'anno in compagnia di un buon calice di vino.

«Dico due Albana: quella di Zavalloni e de La Grotta - suggerisce Alessandro Giunchi, presidente del Consorzio Vino e Olio di Cesena - E ai due aggiungo la bollicina del nostro Consorzio, il

Sangiovese vinificato in bianco metodo classico».

Rimane sulle bollicine romagnole anche Maurizio Magni, direttore della guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare", che punta sullo Spumante brut Metodo classico millesimato 2013 della Tenuta Masselina sulle colline di Castelbolognese.

Attinge nella vicina terra marchigiana il wine manager Lorenzo Tersi, che designa il "Mirum" della Fattoria La Monacesca a Matelica. «Un grande verdicchio che si sposa egregiamente col pesce. Ottimo per qualità-prezzo, è uno dei bianchi migliori d'Italia».

Esce dagli schemi Alessandro Rossi, esperto wine&food, la cui scelta predilige uno dei grandi

vini cult d'Italia: il Barolo. Nello specifico, il Sottocastello dell'Azienda Cà Viola di Dogliani in provincia di Cuneo.

Doppia scelta per Giovanni Solaroli, sommelier di Ais Romagna e referente del territorio della guida Ais Vitae: «Per rimanere in Emilia Romagna dico il Mattaglio, spumante metodo classico 100% pinot nero prodotto da Cantina della Volta a Bomperto. Christian Bellei che gestisce la cantina è il migliore spumantizzatore d'Italia. Uscendo dai nostri confini dico un Ferrari brut: lo si trova dappertutto a un prezzo contenuto, a volte a meno di 10 euro. È un vino di classe e qualità per tutte le tasche».

Concorda con la scelta di Solaroli anche Laura Franchini, coor-

dinatrice regionale della guida "Vini buoni d'Italia" del Touring Club, che sceglie le bollicine di Mattaglio della Cantina della Volta.

Infine, il sommelier vincitore del recente Master dell'Albana, il molisano Carlo Pagano, che indica un vino della sua terra: Lare Vino spumante di qualità metodo classico 60 mesi brut. «Ottanta per cento chardonnay e venti per cento trebbiano, è il primo metodo classico molisano. È prodotto da Spigarossa, un'azienda fatta rinascere dallo spirito imprenditoriale e dalla passione di Antonio Valerio, che ha fatto rinascere l'unica Doc della provincia di Isernia, la Doc Pentro».

FILIPPO FABBRI



Il wine-manager Lorenzo Tersi