

UNA SERIE DI ESCLUSIVE CENE IN VILLA IN VERSILIA E NELLA LUCCHESIA

I grandi chef preferiscono la collina

Sfide a sorpresa fra Sirio Maccioni, Angelo Paracucchi e Gino Santini: per la gioia degli invitati

A MARINA DI PIETRASANTA

Sax e voce d'atmosfera «Performance» per Sisti

MARINA DI PIETRASANTA — Stasera in terrazza all'Incanto, a Marina di Pietrasanta (viale Roma, 26), tornano in Versilia il sax e la voce di Fulvio Sisti. Il musicista si esibirà da stasera (ore 23) al pianobar di Marina per dieci giorni, e presenterà il nuovo repertorio della sua tournée estiva «1991 Singing performance».

Fulvio Sisti intende da sempre proporsi come cantante ed interprete musicale non legato alle mode, bensì cercando di caratterizzarsi con il suo swing particolarissimo, improntato alla nobile tradizione dei jazz crooners, da Nat King Cole a Frank Sinatra.

Al pianobar dell'Incanto, Sisti reinterpreterà brani scelti di cantautori italiani, arrangiati a modo suo. Fulvio Sisti ha sempre mostrato un talento entusiasta, specialista nel creare melodie d'atmosfera, con eleganza e serenità espressiva, attraverso timbri molto dolci. Ricordiamo che come sassofonista, Sisti ha sì e esibito al fianco, fra gli altri, di Kenny Clarke, Giorgio Gaslini, Romano Musolini. E proprio in Versilia salì sul palco insieme a Chet Baker, pochi giorni prima della sua scomparsa.

Da stasera dunque, con inizio alle 23, Sisti presenterà la sua «Singing performance». L'ingresso è libero.

A TORRE DEL LAGO

I melomani crescono Record d'associati Uncalm

VIAREGGIO — Crescono gli associati alla Uncalm, l'Unione nazionale dei circoli ed associazioni liriche-musicali. Dai 46 organismi associati al momento della costituzione (1889), l'Uncalm è passata ai 152 attuali, con oltre cinquantamila iscritti in quasi tutte le province d'Italia. Il consiglio nazionale dell'Unione, che si è riunito a Torre del Lago, in occasione del Festival Pucciniano, ha approvato la convenzione Siae-Uncalm e le convenzioni con-

cordate con i teatri dell'Arena di Verona, Carlo Felice di Genova, e con l'Opera di Roma. Altre trattative sono in corso con i teatri comunali di Firenze, Bologna e Ferrara, e con l'Età per la prosa.

La collaborazione dell'Unione con il Festival Pucciniano anche quest'anno ha dato risultati notevoli, portando oltre 2.300 spettatori paganti.

Il consiglio nazionale dell'Uncalm ha come presidente onorario Giulio Andreotti.

Dall'inviato

Guido Parigi

FORTE DEI MARMI — E' un'idea enogastronomica, quest'anno, ad animare le serate d'agosto della Versilia. Sazi di sole, di spiaggia e di mare, quando scende la sera, c'è la tendenza ad abbandonare la costa per scoprire le ville in collina. Splendide case di campagna si aprono a comitive esclusive, e fra una ribollita e un Brunello c'è finalmente spazio per le signore di mostrare *mises* firmate, gioielli spettacolari che hanno poche occasioni per uscire dai caveau. Di moda i gioielli moderni, anelli vistosi talvolta in oro, disegni esclusivi di artisti famosi, pietre montate dall'orafo di grido. Anche le gemme debbono essere grandi: la bellezza del gioiello, a quanto sembra, sta tutta nel fasciare perfettamente le dita.

Così le cene sulla spiaggia vengono sempre più sostituite da escursioni nell'entroterra. Complici anche una serie di personaggi che in Versilia trascorrono le vacanze, ma che sono intimamente legati all'alta cucina. Intendiamo dire tutta una serie di proprietari di ristoranti che sono partiti dalla Lucchesia, da Montecatini, da Altopascio ed hanno fondato solidi imperi gastronomici nel mondo e che si divertono, per una sera, ad interrompere il ritmo del dolce far niente per gareggiare con i fornelli.

A mettere insieme queste sfide «non competitive», questo peregrinare al tramonto dal mare verso i monti, è in particolare il p.r. Gianni Mercatali che dalla tenda del bagno Silvio a Vittoria



Sirio Maccioni, proprietario del celebre ristorante «Le Cirque» di New York, è in vacanza in Versilia

Apuana (dove scelse di essere in ferie) ha messo insieme appuntamenti, ospiti, date e ovviamente proprietari di ville esclusive. Il tutto all'insegna dell'amicizia e del vivere sano.

Ha aperto le simpatiche ostilità d'agosto il professor Renzo Menesini, illustre chirurgo e presidente dell'Accademia italiana della Cucina di Lucca. Ospite nella sua bella villa di Carignano, sulle alture di Lucca, fra gli altri Ivan Theimer, lo scultore della Parigi dei 200 anni della Rivoluzione; Giancarlo Aleri, direttore generale della Ferrari scurante; Adriana Baghè, presidente del servizio sociale internazionale della Cee; Enrico Montauti, presidente degli agricoltori lucchesi Menesi-

ni si è dimostrato cuoco di gran classe: ha servito una ribollita epocale («Ci ho messo due giorni per farla, come tradizione comanda — dice il professore —. Sennò, che ribollita è?». Quindi trippa alla fiorentina, da non dimenticare una salsina da spalmare sulla focaccia (ingredienti: tonno, acciughe olive, capperi il tutto amalgamato con olio di quello buono, limone e una spruzzata di spezie). La cena è stata innaffiata da vini friulani: è stata la beneficiaria di Manlio Collavini, colui che ha creato il primo comune dove le strade portano nomi di vitigni autoctoni. Da Corno di Rosazzo sono giunti numerosi cartoni di bottiglie numerate: dalla Ribolla Gialla spumante al Pino; al Cabernet, al Verdizzo di Famandolo. Quasi

per contrappasso Giancarlo Aleri, che di vini se ne intende proprio, magnificava anche le qualità dell'acqua minerale che sgorga dall'Adammello e che ora la Ferrari imbottiglia e distribuisce nei ristoranti di tutto il mondo, cogliendo importanti fette di un mercato finora esclusivo dominio dei francesi. Dopo i vini e gli spumanti, ora anche l'acqua italiana si fa largo su tutti i mercati.

Dopo questa prima succulenta «uscita», Mercatali sta preparando altri incontri enogastronomici, anche se non ne vuol dir molto. Si sa peraltro che il 17 agosto al bagno Silvio di Vittoria Apuana cucinerà Gino Santini, del ristorante Santini's di Londra e Santini di Milano. A Ferragosto Joe Marchetti, italo-americano di Altopascio, del «Como In» di Chicago sarà in casa di Desirè e Guido Orsi al Forte con i vini di Maurizio Zanella di Cà del Bosco. Per il compleanno di Mauro Donati, proprietario del Ciucheba di Castiglione, sarà ai fornelli Silvio De Mori, ristoratore fiorentino a Los Angeles con il «Tutta Pasta». Il 23 agosto Sirio Maccioni di «Le Cirque» di New York cucinerà in onore di Fernando Botero nella villa del professor Menesini. Una cena è in preparazione anche da Giancarlo Morini del S. Domenico d'Imola e di New York. Angelo Paracucchi sarà nella villa di Flavia Fabietti Panigada, ospite Renzo Arbore, per un saluto all'estate. Vincenzo Buonassisi dirigerà gli chef di Gherardo Guidi alla Capannina, mentre Armando Casodi ospiterà una cena tutta messicana da mezzanotte fino all'alba al Faruk.