



la Repubblica



Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 33 - Numero 248 € 1,50 in Italia

CON "STORIA ILLUSTRATA PER RAGAZZI" € 9,40

sabato 18 ottobre 2008



9 770390 107009 81018

SEDE: 00147 ROMA, VIA CRISTOFORO COLOMBO, 90 - TEL. 06/49821, FAX 06/49822923. SPED. ABB. POST. ART. 1. LEGGE 48/04 DEL 27 FEBBRAIO 2004 - ROMA. CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ: A. MANZONI & C. MILANO - VIA NERVENA, 21 - TEL. 02/574941. PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: AUSTRIA, BELGIO, FINLANDIA, FRANCIA, GERMANIA, GRECIA, IRLANDA, LUSSEMBURGO, MALTA, MONACO, OLANDE, PORTOGALLO, SLOVENIA, SPAGNA € 2,00; CANADA \$1; CROAZIA KN 15; DANIMARCA KR 15; EGITTO EP 16,50; MAROCCO MDH 24; NORVEGIA KR 20; POLONIA PLN 9; REGNO UNITO LST 1,50; REPUBBLICA Ceca CZK 60; SLOVACCHIA SKK 80€ 2,56; SVEZIA KR 18; SVIZZERA FR 3,00 (CON IVA).
MONACO, OLANDE, PORTOGALLO, SLOVENIA, SPAGNA € 2,00; CANADA \$1; CROAZIA KN 15; DANIMARCA KR 15; EGITTO EP 16,50; MAROCCO MDH 24; NORVEGIA KR 20; POLONIA PLN 9; REGNO UNITO LST 1,50; REPUBBLICA Ceca CZK 60; SLOVACCHIA SKK 80€ 2,56; SVEZIA KR 18; SVIZZERA FR 3,00 (CON IVA).
TURCHIA TL 4; UNGERA FT 495; U.S.A. \$1

Grandi chef, valzer di cucine e La Mantia apre a via Veneto

Da Baldassarre a Petrosino, molti divorziano dalle proprietà e cambiano locali



ALESSANDRO CIRCIELLO
New entry nelle cucine dell'Hotel Exedra con il contratto tra i fratelli Boscolo e Alessandro Circiello

quando sarà comunque non vedrà brillare all'interno il cuoco storico che lo ha portato a prendere l'ambita stella Michelin. «Mi sto guardando intorno — racconta Baldassarre — non mi aspettavo questo improvviso cambio di lavoro, ma le mie aspettative erano altre al cambio di sede del Mastai, quindi sono più

contento così». Proposte gli arrivano anche da Milano ma il suo cuore batte bandiera romana e tra i suoi possibili approdi c'è anche il noto Trattoria in via del Pozzo delle Cornacchie alle Coppelle che ha suscitato interesse (senzi esiti però) anche a Moreno Cedroni.

Divorzio irrevocabile anche ai

Sofà di via Giulia (Hotel St. George in via Giulia) fra lo chef campano Agostino Petrosino e la proprietà: «Negli ultimi mesi la situazione era diventata insostenibile — spiega Petrosino — ora voglio sono una cosa: aprirne un posto tutto mio, senza padroni, si chiamerà «Il Petrosino's»». New entry nelle cucine gourmet

Alta Moda uomo

Festa d'eleganza, brindisi per la Travel Jacket

PESA solo 300 grammi, non si sgualcisce, sta in una ventiquatt'ore, insieme al pc portatile e ai documenti. Si chiama Travel Jacket ed è la giacca dal tessuto iper-tecnologico in fresco lana destinata a rivoluzionare il guardaroba dei manager presentata ieri sera agli Horti Salustiani, durante la sfilata-evento della collezione di Alta Moda Uomo 2009 promossa dalla Camera Europea dell'Alta Sartoria.

Nel corso della serata sono stati anche assegnati gli Oscar all'Eleganza Europea a «coloro che nella vita professionale hanno tenuto alta l'immagine del ben vestire italiano». Ovvero il produttore musicale David Zard, il principe Serge di Jugoslavia, gli stilisti Raffaella Curiel e Mario Caraceni (il sarto di Berlusconi), il barone Marco di Serramarocco e il presidente di Confcommercio Roma e Lazio Cesare Pambianchi.

(gio. vi.)



dell'hotel Exedra con il contratto di pochi giorni fa tra i fratelli Boscolo e Alessandro Circiello noto chef televisivo subentrato al «veteran lombardo» Umberto Vezzoli (volato a Milano) che sta riorganizzando con eccellenti novità alla carta del Tazio e della spettacolare roof dell'albergo di piazza Esedra. E da via Veneto, ottime notizie «in progress»: Antonio Sciullo lasciato George's è volato in una tenuta da mille e una notte in Sabina (La Tacita a Roccontica) dove dirige e cura menu con solo prodotti biologici della tenuta per soavi ricette di salute, mentre è arrivato nelle atmosfere della Dolce vita l'allievo di Ducasse Omar Agostini che ha preso il comando del ristorante Le 49 dal numero civico di via Lombardia dove un tempo erano le scuderie dell'antica villa Ludovisi Boncompagni (ora è l'albergo Sofitel Villa Borghese Rome) fautore di una «cucina progressiva» che unisce profumi all'antica e intuizioni gastronomiche innovative, come il rituale del pane, fedele alla sua formazione d'Olttralpe, mai visto prima a Roma. E ancora fermento in zona con l'apertura di Stil Novo in via Sicilia 66b, dove stupisce e colpisce la cucina del giovane chef Emanuele Maggio (cresciuto con Heinz Beck, Angelo Troiani, Anthony Genovese) che dall'astice con tortino di broccoli allo zabaione in tazza merita attenzione.

Nuovo corso anche al Mercedes Café, il locale-design in piazza San Silvestro che ora incanta non solo per aperitivi e lunch di qualità ma con l'innovativo menu dello chef Luigi Liguori con prodotti «da favola» della tradizione italiana.

polemica