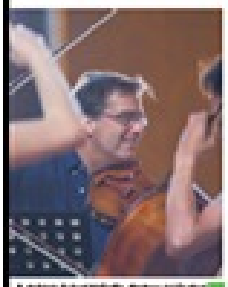

Il violinista Robert McDuffie, Medaglia del Presidente

Dalle prove aperte del 4 fino all'11 giugno

Il Rome Chamber Music Festival a Palazzo Barberini

> Su palco 34 artisti provenienti da tutto il mondo

Un concerto nella sala di Palazzo Barberini

A partire dal 4 giugno, a Palazzo Barberini, presso la Galleria Nazionale di Arte Antica diretta da Flaminia Ammannato, si avvicenderanno 34 artisti provenienti da tutto il mondo, di cui 15 coach di fama internazionale e 19 giovani talenti, selezionativi invitati ad esibirsi grazie alla missione giovani, nuovi partner e un nuovo sponsor.
Il Festival, ospitato da una cornice unica come la splendente volta affrescata da Pietro da Cortona, grazie anche alla collaborazione con la Soprintendenza Speciale per il Patrimonio Storico-Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della Città di Roma, diretta da Daniela Porro, dirigerato Regionale per il Lazio, si conferma l'appuntamento musicale romano più atteso di giugno.
Nelle intenzioni dei suoi creatori il Festival vuole offrire un' opportunità di crescita personale, artistica e professionale alle nuove generazioni di musicisti, facendo di Roma l' approdo di un pellegrinaggio musicale che coinvolge artisti provenienti da tutto il mondo e di tutte le età, dai 16 ai 55 anni.
Come precisa McDuffie, «oltre a trasmettere gioia al pubblico, con questo festival voglio offrire ai giovani talenti della scena internazionale gli strumenti per misurarsi in un contesto di altissimo livello nella città più bella del mondo».
Nei giorni del Festival, inoltre, saranno aperte molte prove al pubblico, ala a Palazzo Barberini che alla Domus Romana in Via delle Quattro Fontane, nonché master classes di grande qualità. Insomma, come ogni anno sarà un evento straordinariamente ricco e generoso!
I concerti si trasformeranno con una serata ad inviti il 27 giugno, ospiti d'onore i prima ballerini dell'Hamburg Ballet, Silvia Azzoni e Oleksandr Ryabko, compagni anche nella vita, che presenteranno due coreografie realizzate appositamente per il festival da Yuka Oishi e Thiago Bordin.
I concerti serali e le prove aperte durante il giorno proseguiranno poi ogni sera fino all'11 giugno.
Tra gli artisti di fama mondiale ospiti del Rome Chamber Music Festival Lawrence Dutton, Alessandro Carbonare, Guido Corti, Elena Mallamaci e Kurt Muroki, solo per citarne alcuni, oltre naturalmente a Robert McDuffie e al suo prestigioso violino «Guarneri del Gesù». I grandi musicisti, insieme ai giovani talenti selezionati dal festival, presenteranno alcuni tra i più famosi capolavori della musica da camera classica e contemporanea: da Beethoven a Brahms passando per Schubert, Adams, Glass, Pärt e Marlucci. L'11 giugno il festival si chiuderà con alcune delle più famose musiche per il cinema nell'accogliente cornice del noto compositore di colonne sonore Ennio Morricone.

Info:
www.romechamberfestival.org
www.facebook.com/romechamberfestival

Ha aperto il nuovo ristorante Bio's Café in nome dell'ambiente e della buona cucina

A Piramide è in atto una rivoluzione

Ha aperto il 28 maggio il Bio's Café, il nuovissimo ristorante 100% biologico con vista Piramide.
Il format è semplice e alternativo al contempo, basato sul concetto di Caffetteria 100% Biologica Certificata e Ristorazione Veloce di Qualità: colazioni e pasticceria, molteplici tipologie di latte e farine, tè e tisane, marmellate e frutta secca fanno da cornice a deliziose colazioni che contengono e sanno di frutta, con cremose senza latte né uova, tè e infusi, estratti, aperitivi, Lunch e Dinner con Buffet ogni giorno diverso - intolleranze senza derivati animali - allineato da un "Menu della Tradizione", votato per soddisfare i gusti di tutti, tutto rigorosamente preparato con materie prime biologiche e certificate. In cucina, Mario Bonanni, Executive Chef del Bio's Kitchen di Rimini, che cura l'inedita della nuova sede romana del Bio's Café. Dietro e dentro di lui una passione di matrice orientale, esperienze per il mondo con importanti tappe a Londra, fino ad incontrare, nel riminese, Rena e Agostini (patron dei format), con il quale nasce un "feeling biologico" e con il quale imposta una cucina responsabile sia nelle materie prime, sia nelle tecniche. Una cucina attenta alle intolleranze, che offre quotidianamente numerose alternative, rivoluzionaria nel concetto quanto nella forma, che modifica per questa la stessa modalità di fruizione del cibo, sensibilizzando il pubblico alla scelta, al consumo e allo spreco. Nasce da qui l'enigma di un "cibo sì puro", che permetta la totale libertà nel regolare la propria porzione di "cibo consumato" secondo delle diverse circostanze e quantità di appetito. Servizio Take Away con packaging 100% compostabile per tutte le pietanze presenti nel buffet e nel Menù.
L'arredamento e il progetto del locale si devono a Gisella Nulli e Marina Magi, rispettivamente antiquario e architetto: intarsia coperti tra interno ed esterno, ampie vetrate, un importante bancone in legno chiaro e ferro, una grande libreria d'epoca, pezzi unici d'antiquariato e gusto d'arredo concorrono a creare l'atmosfera rilassante del Bio's Café, dove non esistono distrazioni oltre al cibo sano e buono; nessuna scheletra, nessuna plastica, solo materiali veri e pietanze salutari, tutto nel rispetto della natura.
Info:
Piazza di Porta San Paolo 6A/7 (Piramide)
www.bioscafe.it
www.ferrarate.it
A pranzo tutti i giorni
Orario 7 - 23