



Piazza del Popolo, si aspetta il 2018 con Giobbe Covatta



Le musiche di Vasco Rossi e la comicità di Giobbe Covatta si incontrano in Piazza del Popolo nella notte più lunga, quella tra oggi e domani, per aspettare tutti insieme l'anno che arriva e scambiarsi gli auguri, condividendo speranze e buoni propositi. Da ieri mattina gli operai stanno montando il grosso palco di fronte ai portici dell'ex Intendenza di Finanza a Latina, dove saliranno gli ospiti chiamati ad animare l'e-

vento promosso dal Comune e organizzato dalla Pro Loco di Latina Centro Lido. La serata ha inizio alle 22.15 di oggi, sulle note della cover band del Kom, i "Doppio Senso". Intorno alle ore 23 è previsto l'arrivo di Covatta, con il suo divertente "Il meglio di..." all'insegna di un umorismo tagliente e mai banale. L'artista porterà il pubblico direttamente al conto alla rovescia di mezzanotte e al brindisi con lo spuman-

te. Risaliranno poi sul palco i "Doppio Senso" per suonare le canzoni del rocker di Zocca fino a notte inoltrata. L'Amministrazione comunale, nell'invitare la comunità ad intervenire numerosa (l'ingresso allo spettacolo è gratuito) ricorda che le nuove disposizioni per gli eventi in tema di sicurezza, assunte dopo i fatti di Torino del giugno scorso, non consentono la vendita né l'acces-

so di bottiglie in vetro e lattine. Ogni ingresso alla piazza sarà tenuto sotto controllo dalle Forze dell'Ordine e dalla Polizia locale anche attraverso metal detector. Il Sindaco Damiano Coletta si appella al buon senso e alla sensibilità di tutti i cittadini affinché "evitino di fare esplodere botti e petardi nelle aree pubbliche per la tutela della sicurezza urbana e nel rispetto di animali, bambini, anziani e persone malate".



Leggenda vuole che sia grazie al patrizio romano Cincinnato che gli antichi vitigni Nero Buono vennero impiantati nel V secolo a.C.; da queste uve, raccolte nella prima decade di settembre, nasce il Kius Extra Brut

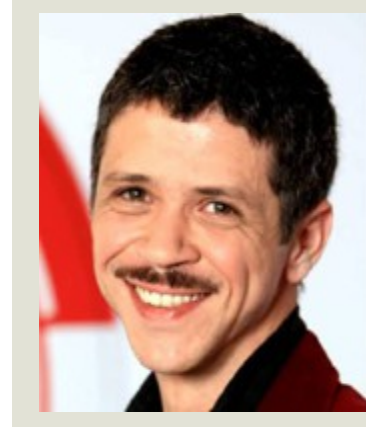
La notte più lunga al Teatro Moderno

TUTTI IN SALA

Arriverà a bordo di un "Taxi a due piazze" l'anno nuovo al Teatro Moderno di via Sisto V, a Latina. Per la serata di oggi il direttore Gianluca Cassandra ha organizzato una proposta all'insegna del divertimento ma anche del piacere di stare insieme. Si inizia alle ore 21 con un buffet di intrattenimento, alle ore 22 ci sarà lo spettacolo, seguiranno la distribuzione delle bottiglie di spumante, gli auguri e il brindisi.

Di tutto rispetto gli artisti che accompagneranno gli spettatori verso il countdown, brillanti interpreti di "Taxi a due piazze" (di Ray Cooney,) con Marco Morandi, Matto Vacca, Alessandro Tirocchi, Francesca Milani, Maurizio di Carmine, Ludovica Di Donato e Gabriele Carbotti, per la regia di Matteo Vacca.

La storia è nota, e molto divertente. Si snoda fra contraddizioni, bugie, suspense e colpi di scena. Mario Rossi bella casa, moglie innamorata, abitudini consolidate, sembra una persona normalissima ma uno scheletro nell'armadio lo nasconde: è bigamo. La sua doppia vita appare serena ma tutto si complica quando, per salvare un'anziana signora da uno scippo, Mario riceve una botta in testa. Portato in ospedale, fornirà due indirizzi di residenza diversi, e la denuncia arriverà a due diversi commissariati. E qui cominciano i guai.



Brindisi di Capodanno La scelta è tra i premiati

Il riconoscimento "Cinque grappoli" da Bibenda al Kius extra brut rosato dell'Azienda Carpineti. In provincia si producono altri dieci spumanti

CALICI ALZATI

ROBERTO CAMPAGNA

Per brindare pontino a Capodanno, il Kius extra brut rosato dell'Azienda agricola biologica Marco Carpineti di Cori è uno spumante azzecato. Soprattutto per il suo colore. Ma anche per la sua bontà. E proprie grazie alle sue caratteristiche organolettiche, è riuscito a conquistare i "cinque grappoli", massimo punteggio, della guida "Bibenda" della Federazione italiana sommelier: "Calice dal color rosa ramato con perlage fine e persistente. Il naso è ricco e complesso con note floreali di rosa, poi fragoline di bosco, arancia rossa e melograno; e ancora incenso e pasticceria. Il palato è elegante, mostra una struttura personale dove un attacco ammorbidito dalla spuma lascia spazio a note pungenti di freschezza; ritorni di frutta rossa croccante si allungano sul finale, dove un tannino dal morso leggero crea una conclusione perfetta. Metodo classico con permanenza sui lieviti per trenta mesi". È prodotto con uve Nero Buono, uno dei più antichi vitigni coresi. Fu grazie a Cincinnato che le pian-

tagioni del Nero Buono si svilupparono. Il celeberrimo patrizio romano infatti, stanco delle lotte di potere e degli intrighi della futura Città Eterna, si ritirò a Cori dedicandosi per l'appunto alla cura e alla coltivazione dell'uva. Quella di Carpineti è una delle tre cantine locali che negli ultimi anni lavora le uve del Nero Buono in purezza. All'inizio invece, quando nel 1971 ai vini coresi fu attribuita la Denominazione di origine controllata, venivano utilizzate soltanto negli uvaggi per la produzione dei Cori rossi Doc. Con tali uve Carpineti produce anche l'Apolide, cui i redattori della guida "Bibenda", dopo avergli assegnato i "quattro grappoli", lo hanno così presentato: "Rubino granato. Il naso apre con note di fragole e ciliegia, avvolte in sensazioni balsamiche e speziate, poi alloro e pepe nero. Sorso austero, dall'imponente trama tannica che astringe alla perfezione; il finale, boisé, termina con timbri piccanti, mentre fa capolino una timida freschezza". Quattro grappoli anche a: il Moro, il Kius brut Bellone e il Dithyrambus. Oltre al Kius extra brut rosato e al Kius brut Bellone di Marco Carpineti, in provincia di Latina si

producono altri 10 spumanti. La prima cantina a farlo è stata la Cooperativa Cincinnato di Cori. Il suo Brut Bellone è fresco ed elegante, ideale come aperitivo e per accompagnare frutti di mare. Invece il Brut Chardonnay di Villa Gianna di Sabaudia, il Santa Maria dell'Azienda agricola Santa Maria di Borgo Santa Maria e il Perle di Lago dell'Azienda agricola Ganci&Milone di Borgo Grappa si possono abbinare a diversi piatti.

La cantina Villa Gianna inoltre produce lo Spumante Brut etichetta nera con uve Chardonnay e Viogner. C'è anche lo spumante di Ponza: il Don Ferdinando è prodotto dall'azienda agricola Taffuri-Pouchain con uve Chardonnay che la stessa cantina ha iniziato a coltivare nell'isola con un progetto di vitivinicoltura sperimentale. Infine gli altri spumanti dell'Agro Pontino sono tutti e quattro prodotti dall'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice. Due, l'Oppidum e il Templum, sono ottenuti con uve Moscato di Terracina, mentre il terzo, il Riflessi bianco extra dry, con uve Trebbiano e Malvasia, e il quarto, il Riflessi rosso, con sole uve Merlot.

Il territorio offre ottime possibilità in quanto a gusto e qualità