

FRASCATI / La graditissima visita a sorpresa di una delle più grandi e famose attrici del Mondo

Irene Papas ospite al "Tusculum"

Manifestata apertamente l'intenzione di realizzare uno spettacolo

di LUCIANA VINCI

FRASCATI - La famosissima attrice greca Irene Papas, grande protagonista dello spettacolo internazionale, ed indimenticabile nel suo ruolo a fianco di Anthony Quinn nel film "Zorba", ha visitato a lungo nei giorni scorsi l'area del "Teatro romano e del Foro" dell'antica città di Tuscolo, accompagnata dal presidente della Comunità Montana, Giuseppe De Righi, dal vicepresidente ed assessore alla cultura, Paolo Gentili e dall'assessore alle politiche archeologiche Fausto Bassani.

Nella stessa occasione erano presenti anche: il consulente artistico dell'attrice, Fulvio Ardone, il dott. Filippo Girardi dell'Università di Tor Vergata, ed il direttore del Teatro Valle e rappresentante dell'Ente Teatrale Italiano, Salvatore Arico, che dal 2003 cura per l'ente montano l'organizzazione di eventi teatrali di prestigio nel sito.

Nel corso della visita Irene Papas, che ha calco le scene dei principali teatri antichi di tutto il mondo, ha espresso il suo vivo apprezzamento per il Teatro Tuscolano, dalla storia millenaria, esprimendo nel contempo il desiderio di potersi allestire un grande spettacolo per la prossima stagione estiva, e di cui sarebbe protagonista.

Il presidente De Righi si è dichiarato entusiasta del progetto, impegnandosi ad avviare subito uno studio di fattibilità.

Infatti, se realizzato, porterebbe ad una maggiore valorizzazione del Tuscolo e di tutta l'area archeologica che circonda il Teatro e l'Anfiteatro, e sicuramente richiamerebbe l'attenzione di istituzioni e cittadini su un luogo troppo a lungo dimenticato, che nasconde ancora moltissimi tesori archeologici, in parte riportati alla luce dagli scavi che la Scuola



La famosa attrice greca in visita alle bellezze archeologiche dell'antica Tusculum



Irene Papas e Giuseppe De Righi nell'area del "Teatro Romano e del Foro"

Convegno su "Donna e...Salute"

ROCCA PRIORA - Organizzato dal Poliambulatorio "Effemedica" di Rocca Priora, diretto dal dott. Filippo Fordellone, che ha al suo attivo numerose collaborazioni con il terzo mondo, con scambi continui per l'aggiornamento dei medici e l'invio di medicinali, il 25 Marzo, nell'aula dell'XI Comunità Montana, si terrà un convegno medi-

E' deceduta la cara Lea Fatelli

ROCCA PRIORA - Alla soglia degli anni 80 è scomparsa, nell'Ospedale Militare del Celio di Roma, la signora Lea Fatelli vedova Randelli, nata a Rocca Priora, dove è tornata a trascorrere, nel suo natio, l'ultimo anno della sua vita, vicino alla sorella Elena, dopo una vita trascorsa quasi interamente a Roma.

Abbiamo conosciuto Lea fin dall'infanzia, e ne abbiamo apprezzato le altissime doti

CIAMPINO Un corso di computer alla Comunità Montana

ROCCA PRIORA - L'Undicesima Comunità Montana, con sede a Rocca Priora, ha promosso la nuova edizione 2006 del Corso per il "Patentino Europeo del Computer ECDL", cui possono partecipare i residenti nel territorio montano.

Il bando prevede l'assegnazione di un contributo pari al 40% dei costi di frequentazione del corso per renderlo più accessibile a tutti, giovani e meno giovani, sia occupati o disoccupati, senza limiti di età.

La domanda deve essere presentata entro il 30 marzo 2006 alla sede della Comunità. Il bando già pubblicato può essere scaricato dal sito dell'Ente: www.cmcastelli.it, sotto la voce "Bandi in vigore".

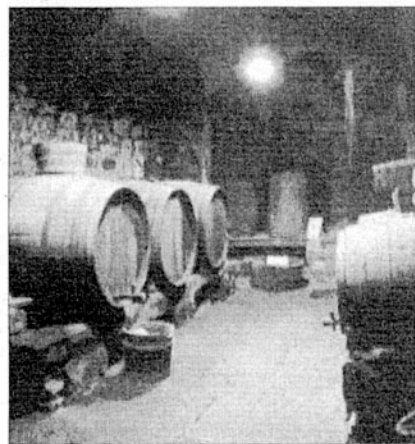
FRASCATI

E' nato il supervino "Quaranta, Sessanta" Si produce nelle cantine "L'Olivella"

di LUCIANA VINCI

FRASCATI - "Quaranta/Sessanta" è il nome dell'ultimo vino nato, in ordine di tempo, nell'Azienda Agricola "L'Olivella" di Frascati, di proprietà degli imprenditori Umberò Notarnicola e Bruno Gianni Violo, brillante enologo dell'Azienda stessa, ormai conosciuta a livello internazionale (come le "Cantine San Marco" di cui sono proprietari), ed i cui vini, per l'alta qualità vengono esportati in tutto il mondo.

Il nome proviene dai vitigni usati: "Shiraz 40% e Cesanese 60%", e impiantati su terreno di origine vulcanica, ricco di Potassio,



Fosforo e Magnesio, in posizione collinare ben esposto e ventilato. I vitigni sono allevati a Guyot, e la vendemmia è manuale, ed eseguita solo alla giusta maturazione, con accurata scelta delle uve.

La produzione è limitata in quantità, e riservata solo alle annate più favorevoli. La prima annata risale al 2004, ma il vino dell'annata 2005 sarà in commercio solo a novembre 2006.

Per le caratteristiche organolettiche ricordiamo: aspetto: rosso rubino con riflessi violacei; odore: bouquet ampio con sensazioni molto intense di frutti di bosco e spezie, e gusto: pieno, di spreco, crema, marcato

e ben equilibrato.

Per gli abbinamenti gastronomici: è eccellente per accompagnare piatti a base di carni rosse e formaggi piccanti.

La gradazione alcolica è di 13,5°, e la temperatura di servizio è 16°-18° c.

Gli altri vini prodotti da "L'Olivella" sono i bianchi: "Racemo Frascati Doc Superiore", "Tre Grome I.G.T.", "Bombino Lazio Bianco", i rossi: "Racemo I.G.T. Lazio" e "Maggiore Cesanese". In questi giorni è in uscita il nuovo vino "Passito". L'Azienda Agricola "L'Olivella" si trova a Frascati, in via Colle Pisano 5, telef. 06-9424527 e Fax 06-9425333.