

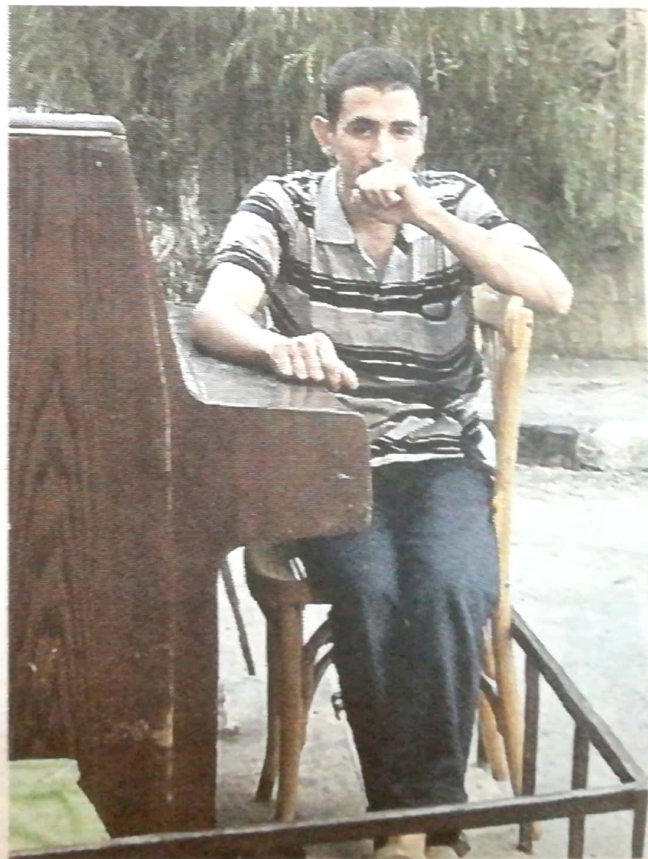
Cosa fare oggi e domani

ANCONA

Il pianista
dei profughi
apre AdMed
alla Mole

Michele Rocchetti

a pagina 18



Cosa fare

C'è Ahmad il pianista dei profughi ad Ancona

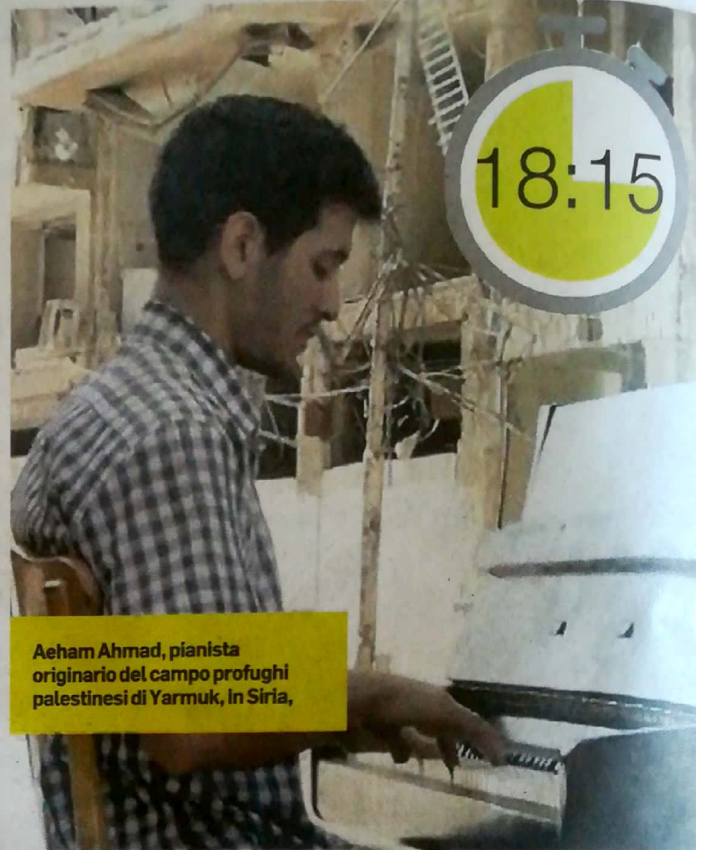
Aeham Ahmad, pianista originario del campo profughi palestinesi di Yarmuk, in Siria, è stato costretto a fuggire dal paese per via della sua arte. Da allora gira l'Europa portando con la musica un potente messaggio di pace e di incontro. A lui verrà assegnato il Premio Adriatico Mediterraneo, destinato a chi si impegna per il dialogo tra culture, la difesa dei diritti, la pace nell'area del Mediterraneo. Proprio con l'assegnazione di questo premio, alle 18,15, nella sede del Segretariato Permanente Iniziativa Adriatico Ionica, si aprirà domani ad Ancona la XII edizione del Festival Adriatico Mediterraneo, che per quanto riguarda il lato musicale sarà concentrata principalmente sulle realtà più interessanti della scena nordafricana.

A chiudere la giornata ci penserà infatti il Fanfara Station, trio con looping dal vivo che fonde la forza di un'orchestra di fiati, l'elettronica e i canti del Maghreb. Ad Ancona (ore 23,30 banchina 1 del Porto Antico) porterà un dance party creato dal vivo con una miriade di strumenti, che vuole essere una celebrazione dei popoli migranti del Mediterraneo.

Prima, però, sono previsti altri due concerti. Il più importante è quello che lo stesso Aeham Ahmad terrà alle 21,15 nella corte centrale della Mole. Il prezzo del biglietto è di 12 euro. Sono invece tutti gratuiti gli altri eventi della giornata, a partire dal concerto che il chitarrista e compositore tedesco Stefan Grasse terrà alle 22,30 utilizzando come palcoscenico il Tempietto di San Rocco, posto al centro del cortile della Mole. Nel pomeriggio ci sono poi in programma due incontri.

Il primo, alle 19, nel foyer dell'auditorium della Mole, è con i professori Federico Condello e Ivano Dionigi, ordinari di Filologia Classica e Lingua e Letteratura Latina all'Università di Bologna, che parleranno della necessità di avere una formazione classica nella società attuale che tende sempre più a smantellare la cultura storica.

Il secondo è invece alle 19,15 nello Spazio Incontri Sale Vanvitelli della Mole e vedrà a confronto Guido Viale, Presidente Osservatorio Solidarietà, Paola Regina, Avvocato internazionalista specializzata in tutela dei diritti umani e Riccardo Gatti, comandante Proactiva Open Arms, sul tema della "Solidarietà attraverso i confini". Il tutto si concluderà con la proiezione del documentario "Inshallah Europa. Viaggio



Aeham Ahmad, pianista originario del campo profughi palestinesi di Yarmuk, in Siria,

lungo la nuova rotta balcanica" di Massimo Veneziani, giornalista Tg3. Il Festival proseguirà poi fino a sabato con decine di appuntamenti disseminati negli angoli più caratteristici e in parte anche meno conosciuti di Ancona.

I concerti più importanti (Bombino, Ata, i Meszecsinkasi) si terranno alla Mole e saranno a pagamento. A questi si aggiungeranno concerti molto suggestivi all'alba sulla scalinata del Passetto e al tramonto al Cardeto,

mentre quelli di carattere più spirituale si terranno la sera al Porto Antico e al Lazzaretto. Gli incontri saranno tutti al foyer dell'Auditorium della Mole e toccheranno argomenti come il caporalato, la Turchia e i "troppi diritti". Infine sono previsti racconti, presentazioni di libri, escursioni, in varie parti della città, durante i quali si parlerà di terremoto, migranti, Siria e ambiente marino.

Michele Rocchetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il Piacere della Carne a Fabriano tra angus, scottona e bisonte

Il Piacere della Carne, dove scegliere è la parola d'ordine. Il ristorante fabrianese è un elogio alla varietà di carni del mondo. Aperto nel 2014, in cucina c'è Barbara Trentini e in sala il fratello Luca circondati da un affiatato staff. In carta la scelta si apre ad abbinamenti e condimenti per tutti i gusti. Tra le carni clou: angus argentino, angus irlandese, bistecche di scottona marchigiana, bisonte e manzo di Kobe. Vasta la scelta anche per i vegetariani. Per i palati alla ricerca di un primo glamour c'è il mojito in

versione sugo: ravioli con ricotta e limone sfumati in padella con rum, menta e lime. Per l'abbinamento vini, chiedere della sommelier Eleonora Mendicini. La sala, durante l'estate, si amplia sotto il portico esterno dove il caldo è messo ko dai nebulizzatori. Tra le curiosità del locale c'è la collezione privata di Luca: telefoni dagli anni '50 ad oggi, un museo a tutto tondo dal sapore vintage.

► **Info Il Piacere della Carne, Via Giambattista Millani 20, Fabriano. Tel: 073221955.**

