

eventi

ROMA

# C'era una volta il giorno del gioco... E oggi ce ne sono quattro

**P**rendete l'ormai tradizionale festa romana dedicata al gioco, moltiplicatela per 4 (giorni) e dividete per 42 (piazze). Otterrete un'occasione davvero straordinaria da dedicare ai bambini. Si inizia la mattina del 21 maggio con giochi della tradizione, giochi in voga in altri Paesi del mondo e giochi di movimento che coinvolgeranno i bambini delle scuole. Si prosegue il pomeriggio, con giochi sportivi e di strada, clownerie, animazioni, burattini, musica, percorsi di abilità, teatro, scacchi, bicicletate, attività circensi e quant'altro. Centinaia di mattonelle in ceramica, in diverse piazze, saranno a disposizione di piccoli artisti che, dipingendole, contribuiranno a impreziosire l'opera in ferro SCultura Ludica, creata dai detenuti del carcere di Rebibbia, che sarà collocata in uno spazio, ancora da individuare, ri-



**IL GIORNO DEL GIOCO**

Dove: vari luoghi  
Quando: dal 21 al 24 maggio  
Info: ingresso libero, tel. 06-4510136, [www.ilgiornodelgioco.it](http://www.ilgiornodelgioco.it)

battezzato per l'occasione Piazza del Gioco. Nel villino medievale di Villa Torlonia, il fotografo Enrico De Santis racconterà invece con le sue immagini *I giochi dei bambini nel mondo*. Occasioni semplici per riscoprire il piacere, ma anche il valore educativo, del giocare insieme. La festa si conclude sabato 24 Maggio nel «villaggio del gioco» allestito in Piazza del Popolo con un ricco spettacolo dove si susseguiranno artisti, attori e animatori e concerti. Al termine uno spettacolo teatrale che vedrà esibirsi i personaggi del Fantabosco, evasi per un giorno dalla *Melevisione*, il fortunato programma di RaiTre.

sapori

## SE IN LIGURIA IL WEEKEND È SALATO

**SALE & PESCE**

**ANDORA (SAVONA)** Dove: Porto turistico Quando: domani e domenica Ingresso libero Info: Tel. 019-6898607

Una mostra-mercato dove assaggiare gustosi prodotti tipici che vanno dai formaggi dell'entroterra ligure, alle focacce e al pesce



azzurro appena pescato, in tutte le sue declinazioni. Si prosegue con acciughe sotto sale, basilico, aglio e erbe aromatiche. In porto

si visitano i pescherecci e si possono prendere lezioni di diving e immersioni con l'attrezzatura da palombaro. Domani alle 11.30 si può assistere all'esibizione del campione d'apnea Omar Leuci.

## UN SORSO DI VINO SOTTO IL VESUVIO

**WINE & THE CITY**

**NAPOLI** Dove: diversi locali  
Quando: dal 20 al 25 maggio  
Ingresso: libero Info: tel. 081-7641316, [www.wineandthecity.it](http://www.wineandthecity.it)

Boutique, enoteche, wine bar, gioiellerie, alberghi e giardini, ristoranti



e gallerie d'arte danno vita ad abbinamenti insoliti come Vino&Design, Vino&Gioielli, Vino&Cinema, Vino&Parole,

Vino&Cibo, Vino&Trocchi, Vino&Arte, Vino&Libri, Vino&Coralli, Vino&Violini, Vino&Bellezza. Dal 26 al 28 maggio, poi, la Mostra d'Oltremare ospita VitignItalia, salone del vino da vitigno autoctono e italiano.

**CAPOLIVERI (LIVORNO)**

### L'ELBA CELEBRA I SUOI CAVATORI

Li chiamavano gli omini della vena: minatori che lavoravano nelle miniere dell'isola d'Elba. In memoria di quelle fatiche e dei caduti sul lavoro, uomini vestiti da cavatori percorreranno i vicoli di Capoliveri con il convio (pasta frugale) nel panierino, intonando la romanza del cavatore. Si prosegue con concerti, banchetti e assaggi dei piatti del cavatore.

**FESTA DEL CAVATORE** Dove: centro storico  
Quando: domenica Info: ingresso libero, tel. 0565-914671



**GUALDO (MACERATA)**

### FORMAGGI D'ARTISTA (E DA LABORATORIO)

I golosi visitino l'osteria *Odissea nello sfizio*, e provino il suo menù a base di formaggio: i frettolosi si accontentino di spuntini veloci nei punti ristoro. Accompagnando i migliori prodotti della tradizione casearia italiana con vini marchigiani come Rosso Conero e Verdicchio di Matelica. Laboratori del gusto saranno dedicati a erborinati d'Europa e a formaggi a crosta lavata.

**FORMAGGI D'AUTORE** Dove: centro storico  
Quando: domani e domenica Info: ingresso libero, tel. 0733-668323, [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)