

G L O R



CHE SI FA STASERA

CULTURA

LA GIUSTIZIA

All'Unione Industriale in via Fanti 17 inaugura il ciclo de «I MartedìSera» dedicato ai protagonisti della vita nazionale e locale: alle 21.15 è previsto un incontro con il ministro della Giustizia Piero Fassino.

LA SCIENZA

Alle 16.30, alla Fondazione Agnelli in via Giacosa 38, incontro su «Europa e Stati Uniti a confronto» nell'ambito

dell'iniziativa «Incontra un Science Centre!». Intervengono Wendy Pollock di Washington e Walter Staveloz di Bruxelles, direttori di due science centres.

LA PATRONA (DELL'ARMA)

Alle 10.30, nella basilica di Maria Ausiliatrice, una messa celebra la Virgo Fidelis, patrona dell'Arma dei Carabinieri, e ricorda la ricorrenza della Giornata dell'Orfano. Alla cerimonia intervengono le autorità civili e militari della città.

LA CUCINA (NIPPONICA)

Dalle 9 alle 12 e dalle 20 alle 23

alla Scuola d'Arte Culinaria «La Maggiorana», a Rivoli in via Frejus 40/b, corso di cucina giapponese a cura di Masumi Yamaguchi. Vengono svelati i segreti di Sushi, Yakitori, Tempura e Maccia Ice. Info 011/9587631 e 0339/1527274.

I VINI (ALLA CIECA)

Al Lupo della Steppa di via San Domenico 2 degustazione di vini alla cieca: con affinità, disquisizioni, votazione e classifica a cura di Bruno Boveri, governatore di Slow Food. Il costo è di 50mila lire, info in rete nel sito www.dinamo2000.it.

MERISTICA i CLASSI

Nuove Energie, comporisti - quasi tutti to della De Sono Associ: la Musica. In program pagine di JS Bach e d Ingresso libero.

LA CONTEMPORAN

Alle 21 alla Fondazione per la Fotografia, in via Avogadro 4, prosegu «Musiche in Mostra», a cura di Rive Gauche programma un conce atelier) del contrabb:



Corsi di cucina Per due giorni a lezione di sushi e tempura

Due giornate di cucina giapponese ovviamente tenute da un insegnante orientale. Domani e martedì, la scuola d'arte culinaria «La Maggiorana» ospiterà la cuoca giapponese Masumi Yamaguchi che in due lezioni svelerà non solo i segreti del sushi, ma affronterà anche la preparazione di piatti tipici del paese del Sol Levante come lo yakitori (spiedini di pollo e porro) e le tempura (fritto misto di verdura e gamberetti), senza dimenticare il dolce maccia ice (gelato di thé verde). Il corso viene tenuto in due differenti fasce orarie: al mattino dalle 9 alle 13 e alla sera dalle 20 alle 23. La scuola d'arte culinaria La Maggiorana, diretta dalle Cordon Bleu Erik a ed Elena Maggiora, è nata un anno fa. Elena Maggiora fu anche la fondatrice nel 1975 della prima scuola di cucina del Piemonte. Il menù che verrà proposto domani sarà: spiedino di pollo, riso con pesce crudo, zuppa con alghe, pesce fritto, gelato con the verde. Per la seconda giornata, martedì, sono previsti: involtini di carne e verdura, insalata tipo sushi, pollo fritto, melanzane, zuppa di uovo, dolce con patata americana. Per informazioni, telefonare allo 011/9584201 oppure allo 0339/1527274.