

Miscelanea Cena giapponese

Cucina

L'associazione Miciscirube organizza per sabato 15 ottobre alle 19 al Cfp di via Bellinzona una cena giapponese a base di soba preparata da un cuoco giapponese.

La cena sarà preceduta da un concerto di tamburo giapponese con assaggio di sake e salatini giapponesi.

La cena costa 32 euro ed è aperta a tutti, il menù prevede antipasto di agnello, tofu, fritto di pollo, alghe hijiki, polpo sott'aceto, Sake no Nambanduke (salmonemarinato); soba e tempura, onigiri, dolce giapponese.

Per prenotare scrivere una mail a: relazioniinternazionali@comune.como.it o telefonare al 031.252451/368 dal lunedì a venerdì dalle 9 alle 13.



Omaggio dei Granatieri a Giuseppe Sinigaglia

La cerimonia. La sezione comasca dell'Associazione nazionale Granatieri di Sardegna ha organizzato nei giorni scorsi il raduno annuale, con una valenza maggiore in quanto si celebrano i 100

anni dalla morte di Giuseppe Sinigaglia, medaglia d'argento al valor militare. Al monumento dedicato a Sinigaglia in viale Geno è stata deposta una corona d'alloro.

Il Nobel per la chimica Ospite oggi al convegno

Palace Hotel

La conferenza è proposta dalla Società italiana di biologia sperimentale. Si parte alle 10,30

Kary Mullis, premio Nobel per la chimica nel 1993, è l'ospite d'onore di una conferenza in programma oggi al Palace Hotel (Lungo Lario Trieste 16), dalle 10,30, dedicata al tema Alcol e probiotici - La via dell'infiammazione silente dello stomaco.

All'incontro, moderato dalla giornalista Cinzia Testa, interverranno Massimo Cocchi (direttore Istituto per la ricerca in psichiatria e cardiologia quantitativa e quantitativa), Ted Dignan (psichiatra), Antonella Marino Gammazza (docente



Kary Mullis, Nobel nel 1993

Università degli Studi di Palermo), Marcello Romeo (docente di Medicina interna), Giovanna Traina (ricercatrice in Fisiologia). L'evento è organizzato dalla Società italiana di biologia sperimentale e da Bromatech.