

Sabato 27 maggio la riapertura del Museo archeologico, la sede ai Palazzi

# Museo archeologico la sede ai Palazzi

ACQUI TERME - E' ufficiale: sabato della prossima settimana, alle ore 11, sarà inaugurata ufficialmente, e solennemente, la nuova sede del civico museo archeologico prevista e realizzata dal Comune di Acqui nel quadro del rilancio culturale e turistico della città termale.

La ristrutturazione e l'ampliamento della nuova sede sono stati effettuati con il contributo di Palazzo Levi e della Regione Piemonte, sotto la direzione artistica della Soprintendenza ai beni artistici ed archeologici del Piemonte; agli interventi hanno collaborato anche le Università degli studi di Milano e Genova.

Il museo, ospitato nell'antico castello medievale dei Paleologi, è stato

aperto al pubblico per la prima volta nel 1977, con l'intento di accogliere il patrimonio archeologico che veniva alla luce man mano in seguito agli interventi edilizi pubblici e privati attuati sia nell'ambito urbano che nel territorio circostante.

Il nuovo allestimento del museo si articola in due sale dedicate alla pre e protoistoria, con la presenza di ceramiche contenenti pitture, pietra verde, ceramiche impasto ed altri manufatti preistorici.

I saloni centrali ospitano invece l'ampia sezione che costituisce il nucleo più cospicuo dell'allestimento, con particolare attenzione all'evoluzione urbanistica della città di San Guido.

# Personale di Sergio Rapetti all'Enoteca

ACQUI TERME - La figura femminile è alla base della mostra personale che l'artista acquese Sergio Rapetti, pittore e scultore, terrà a partire da domani pomeriggio, e fino al 3 giugno, presso i locali dell'Enoteca regionale "Terme e Vino".

Il materiale 'principe' utilizzato da Sergio Rapetti è il legno, con il quale realizza le proprie sculture.

Tra queste, soprattutto nudi femminili curati nei minimi particolari e scolpiti lasciando in parte il legno grezzo.

Anche le pitture ad olio hanno una parte importante nella produzione dell'artista, molto apprezzato e che ha ricevuto riconoscimenti anche al di fuori dell'ambito cittadino.

Red. Acqui

# Che si tratti di carne di cinghiale, venticinque grammi di burro, due cucchiaini di prezzemolo tritato e una cucchiainata di prezzemolo tritato e farina, brodo di carne, aceto e

per quattro persone)

di carne di cinghiale, venticinque grammi di burro, due cucchiaini di prezzemolo tritato e una cucchiainata di prezzemolo tritato e farina, brodo di carne, aceto e

fettine, impanatela nella farina e fatela dorare, accanto nel burro nel caldo.

giorni di polla tritata.

in colla pronta, bagnate la carne con brodo bollente, unite mandando e, man mano che il brodo inizierà ad evaporare, nicipal e, man mano che il brodo inizierà ad evaporare, ccia di aceto.

Defen e seguite la cottura aggiungendo eventualmente si terra

realizz di togliere la carne dal fuoco, aggiungete i capperi, corso e qualche pizzico di timo.

zione e qualche pizzico di timo.

nato da accompagnare il cinghiale è il riso all'inglese: fate rato. di riso desiderata, disponetelo al centro del piatto

I per ate vi attorno la carne e condite il tutto con il sugo da Sor bollente.

capoist la mia ricetta e... buon appetito.

munic ta da Mirella Civallero si inserisce in quel contesto le 14.3 ove i sapori della tradizione piemontese ben si aluni all'ambito di 'confine' dove le spezie liguri e il gusto si alla delle Riviere si fanno sentire di tanto in coli ch tanto addolcendo una cucina al- città qu trimenti molto continentale.

con i s regole e autom

