

# ‘달성 100대 피아노’ 100인 피아니스트 모집...8월 2일(금)까지

## 지역 피아니스트와 함께 만들어가는 아름다운 피아노 선율

달성문화재단(이사장 최재훈)에서는 지역대표축제를 넘어 전국 유일무이한 종합예술 축제로 발돋움하고 있는 ‘2024 달성 100대 피아노’에 출연할 100인의 피아니스트를 공개 모집한다.

달성군 개청 100주년을 기념하며 시작되어 올해 11회차를 맞이하고 있는 ‘달성 100대 피아노’는 한국 최초의 피아노가 대구 사문진 나루터로 유입됐다는 역사적 사실을 문화적으로 풀어내며 매년 전국적으로 많은 관심과 사랑을 받고 있다.

이번 100인 피아니스트 모

집은 피아노 전공자로 4년제 음악대학 기준 재학생 및 졸업생이면 누구나 신청할 수 있다. 모집 기간은 7월 12일(금)~8월 2일(금)까지이며, 참가신청서 및 자유곡 1곡 연주 영상을 이메일로 접수하면 된다.

자세한 사항은 대구음악협회 홈페이지(www.dgmak.or.kr)에서 확인할 수 있으며 선정된 피아니스트에게는 소정의 출연료가 지급된다.

‘달성 100대 피아노’는 기존에 양일간 개최됐으나, 올해는 축제의 내실을 다지고자 단 하루만 진행한다. 또, 이번

행사에서는 다양한 장르의 출연진들로 구성된 공연 프로그램과 더불어 포토존, 푸드존 등 부대프로그램을 다채롭게 준비해 관객들에게 선보일 예정이다.

예술감독에는 지난해에 이어 피아니스트 김정원이 선정됐다. 피아니스트 김정원은 오스트리아 빈 국립음대와 프랑스 파리 고등국립음악원 최고 연주자 과정을 최우수 성적으로 졸업했으며, 동아음악콩쿠르 1위, 뵘제노르페 국제 피아노콩쿠르 1위 등 국내외 주요 콩쿠르에서 우승했고 빈 심포니오케스트라, 런던심포



니오케스트라 등 세계 유수 오케스트라와의 공연뿐만 아니라 여러 매체의 다양한 활동을 통해 대한민국 클래식

음악의 저변 확대에 기여하고 있는 피아니스트이다.

〈자료제공:달성문화재단〉

우리 동네 핫플  
이 가게 어때?

### 카페 커피인(Cafe coffee in)

달서구 월성로 77(월성동 86 월성주공2단지상가)

## 세계 3대 커피 하와이 ‘코나커피’ 대구에서 만나보자

더운 여름날의 시작이다. 대구니까 덥다. 역시 대구는 더워야 제맛이다. 더운 날에 느끼는 갈증은 말로 표현을 다 하지 못한다.

시원한 물 한 잔으로도 다 채워지지 않는 뭉가 부족한 느낌이 있을 때, 부족한 느낌을 한방에 채워주는 게 있다면 여름에 마시는 아이스크림 커피일 것이다. 시원한 이온음료도 많이 있지만, 역시 갈증 해소에는 아이스크림이 탁월한 느낌이 든다.

시원한 아이스크림 한잔이 필요할 때는 월성주공상가에 위치한 카페 ‘커피인’의 커피 한 잔이 필요하다. 월성주공 정문 상가가 아니고 208동 옆(월명공원 인근)에 있는 후문 쪽 상가에 자리 잡고 있다. 물론 아파트 내에 주차할 수 있어서 주차 걱정은 필요 없다.

세계 3대 명품 커피로 무공해 청정지역으로 유명한 ‘하와이 코나’ 화산 지대의 비옥한 토양, 적절한 강수량, 그리고 미국에서 가

장 오래된 로스팅 역사(1864년 150년 전통)를 자랑하고 있는 하와이 최대 로스팅 컴퍼니! 자연과 사람의 땀과 노력으로 만든 커피, 현재 국내에서 현대백화점, 신세계백화점, 하와이코나 사자커피, 대구근대골목 단팻빵 등 COFFEE IN에서 만나볼 수 있다.

커피는 스페셜커피, 에스프레소, 아메리카노, 카페비엔나, 카페라떼, 카라멜마끼아또, 카페모카 등이 있고 음료 & 티는 레몬(석류)에이드, 아이스티(복숭아, 레몬), 고구마라떼, 초코라떼, 대추생강차, 매실차, 유자차, 자몽차, 녹차 그리고 쌍화차!! 메뉴는 다른 카페들과 비슷해 비슷하게 구성되어 있다.

원두에서 커피 맛을 좌우하는데 하와이 사자커피는 독특한 맛과 향으로 전 세계 커피 애호가들 사이에서 높은 인기를 끌고 있다.

하와이의 독특한 기후와 지형에서 자라나는 커피 원두의 특징을 잘 반영해 그 맛과 향이 매우 특별한 ‘사자커피’의 맛에 대해 자세히 알아보자.

- ▶ 하와이의 자연이 만든 특별한 원두
- ① 비옥한 화산 토



양: 하와이의 화산 토양은 미네랄이 풍부하여 커피나무가 건강하게 자랄 수 있도록 도와 여기서 자란 커피 원두는 자연스럽게 깊고 풍부한 맛을 가지게 된다

② 따뜻한 기후와 적절한 강수량: 하와이의 온화한 기후와 적절한 강수량은 커피나무가 최적의 조건에서 자라도록 합니다. 이러한 기후 조건은 커피 원두에 독특한 단맛과 신맛을 함께 느끼게 된다.

#### ▶ 정교한 로스팅 기술

① 중간 로스팅: 사자커피는 중간 로스팅을 통해 원두의 자연스러운

맛과 향을 살린다. 중간 로스팅은 원두의 특성을 잘 보존하면서도, 부드럽고 균형 잡힌 맛을 제공한다.

② 신선한 로스팅: 사자커피는 주문 후 신선하게 로스팅해 커피의 신선함을 유지한다. 신선한 원두는 커피의 향과 맛을 더욱 풍부하게 만들어 준다

오늘도 상당히 더울 것으로 예상되는 날씨이다. 물론 갈증에는 물이 제일 좋기도 하지만 이런 더운 날에는 내 입에 맞는 얼음 동동 떠 있는 시원한 커피 한 잔도 잠시나마 힐링 되지 않을까? 정말별 객원기자

커피 한잔의 여유

