PAESE :Italia
PAGINE :94-95
SUPERFICIE :57 %
PERIODICITÀ :Bimestrale
AUTORE :Violante De Palma

Cucina & vini

► 1 maggio 2017

Agenda golosa

VIOLANTE DE PALMA

CESENATICO (FC)
Pasqua 2017

PASQUA AL MARE!

Un antico adagio recitava "Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi" e noi ci aggiungiamo anche dove vuoi! Per esempio, al mare sulla riviera romagnola? Perché no! Assaporare i primi soli primaverili e la brezza marina facendosi coccolare dalle mille attenzioni che riserva ai propri ospiti l'Hotel Valverde della catena Ricci Hotels, un elegante "4 stelle" situato sul lungomare Carducci di Cesenatico, insignito dell'oscar per l'ecoturismo di Legambiente 2016. E poi una volta arrivati al Valverde ci sarà solo l'imbarazzo della scelta su come trascorrere il soggiorno pasquale. Passeggiate sulla sabbia, pomeriggi tra le vetrine, le casette colorate dell'antico porto canale disegnato da Leonardo da Vinci e il Museo della Marineria, giornate tra i parchi divertimento romagnoli che tanto piacciono ai bimbi, miniclub, tennis e volley, da poter fare direttamente all'interno della struttura, e poi il respiro della natura delle grandi aree verdi della città, pedalate in bicicletta e tour tra i borghi dell'entroterra romagnolo.
INFO E PRENOTAZIONI: www.riccihotels.it

LAGO DI GARDA
Dal 23 al 28 aprile

FISH&CHEF

Fish&Chef
livingandcooking

Un viaggio nel gusto alla scoperta dei prodotti del lago interpretati da alcuni tra i migliori nomi della cucina italiana contemporanea. È questa la filosofia di **Fish&Chef**, un percorso *gourmand* in sei tappe che da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino si snoderà sulle tre riviere del lago presso sei dei suoi più esclusivi hotel. L'edizione 2017 della manifestazione, in programma dal **23** al **28 aprile** e organizzata da Leandro Luppi e Elvira Trimeloni, quest'anno vedrà la partecipazione di due *partner* d'eccezione: Jre (Jeune Restaurateurs d'Europe) e Michelin Italia. Grazie anche alla presenza di queste due importanti associazioni della ristorazione *gourmet* italiana, il programma di Fish&Chef è particolarmente interessante. Si parte infatti con la prima cena del 23 aprile che si terrà all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (Vr) dove in cucina ci sarà Paolo Trippini dell'omonimo ristorante di Civitella del Lago (Tr). Si continua poi nei giorni a seguire con Vinod Sookar del ristorante Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (Br) che cucinerà nel bellissimo Aqualux Hotel e Spa suite di Bardolino. E ancora Paolo Donei del ristorante Malga Panna di Moena (Tn) che lascerà momentaneamente le sue montagne per approdare nella cucina di Palazzo Arzaga in quel di Calvagese della Riviera (Bs).
Gran finale a otto mani per la serata del **28 aprile** dove la cena allestita presso l'Hotel Regina Adelaide di Garda sarà realizzata da quattro chef del **Dream Team del Garda: Leandro Luppi** del ristorante Vecchia Malcesine; **Stefano Baiocco**, chef del ristorante di Villa Feltrinelli, di Gargnano; **Andrea Costantini** del Ristorante Regio, Garda (Vr) e **Matteo Felter** del Ristorante Fagiano, Gardone Riviera (Bs). I quattro giocheranno in casa proponendo le loro migliori interpretazioni dei prodotti locali, espressione dell'idea di cucina del gruppo che opera su tutto il lago.
Costo della cena: € 80,00
INFO: www.fishandchef.it

ITALIA
29 e 30 aprile e 1° maggio

FONDAZIONE TELETHON - I CUORI DI BISCOTTO

Ci sono dei dolci più buoni di altri, come questi biscotti a forma di cuore che potrete acquistare in oltre millecinquecento piazze italiane il 29 e 30 aprile e il 1° maggio. Infatti anche quest'anno torna la bellissima iniziativa organizzata da Telethon finalizzata a raccogliere fondi necessari per la ricerca scientifica sulle malattie genetiche rare. Nelle piazze saranno allestiti banchetti dove i Cuori di biscotto verranno consegnati dai volontari di Fondazione

Tutti i diritti riservati

Cucina & vini

PAESE : Italia
PAGINE :94-95
SUPERFICIE :57 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□"

AUTORE : Violante De Palma

► **1 maggio 2017**

Telethon, Avis, Uildm e Anffas, a fronte di una donazione di € 12,00. Per conoscere il punto di raccolta più vicino è possibile visitare il sito www.telethon.it, inoltre è possibile anche partecipare attivamente alla campagna come volontario e aiutare a distribuire i Cuori di biscotto chiamando il numero 06.44015758 oppure scrivendo all'indirizzo volontari@telethon.it. I Cuori di biscotto, sono prodotti dalla storica pasticceria genovese Grondona, un'azienda familiare che da più di cento anni propone specialità di pasticceria e biscotti della tradizione ligure, sono un prodotto rappresentativo di Fondazione Telethon e vengono distribuiti dai volontari, da ormai tre anni, in numerose piazze italiane, a sostegno della sensibilizzazione durante la campagna di piazza di primavera.
I dolcetti sono contenuti in scatole di latta eleganti e curate nel dettaglio, in tre differenti colori dal sapore primaverile: rosa, celeste e verde. Un regalo perfetto per festeggiare la mamma, un regalo fatto veramente con il cuore!

NAPOLI
Dal 5 al 26 maggio

WINE AND THE CITY

Napoli festeggia dieci anni di *ebbrezza creativa*: Wine&Thecity, rassegna diffusa e in movimento, celebra il suo decennale. **Dal 5 al 26 maggio**, cento luoghi della città si aprono alla più trasversale e gioiosa "festa mobile": sono musei e palazzi storici, ma anche spazi privati, boutique e ristoranti, ipogei millenari, chiese barocche, alberghi e percorsi urbani. Una mappa estesa che va dalla collina di Posillipo al centro storico, passando per le vie di Chiaia. Il **Mann, il Museo Archeologico Nazionale di Napoli**, accoglierà il 5 maggio il grande evento inaugurale. *Performance* di danza, concerti, *reading*, degustazioni, cene, visite teatralizzate e molto altro animeranno la città in un *crossover* di suggestioni fino al 26 maggio. Il vino è il filo che unisce questa trama fitta e multiforme di appuntamenti, è il motore di tutto: **circa cento cantine** da tutta Italia partecipano ogni anno al progetto. Per la prima volta dal 12 al 14 maggio il complesso monumentale di San Domenico Maggiore, nel cuore del centro antico, ospiterà l'Enoteca della **Banca del Vino di Slow Food** con una grande selezione di etichette provenienti da Pollenzo e i Laboratori di degustazione con vini proposti e selezionati dalla guida *Slow Wine* di Slow Food Editore. Per consultare il programma completo: **www.wineandthecity.it**

MILANO
Dall'8 all'11 maggio

TUTTO FOOD

Torna quest'anno Tutto Food, la grande manifestazione a cadenza biennale dedicata al mondo del cibo declinato in ogni sua espressione. I numeri dell'ultima edizione, quella del 2015, sono da capogiro - quasi settantanovemila visitatori e oltre **duemilaottocento** espositori - e proprio questi dati hanno segnato l'evoluzione di questa manifestazione che oggi rappresenta il *trait d'union* tra *business* e cultura di filiera. Altra parola chiave di questa edizione 2017 è la razionalizzazione che renderà l'evento una piattaforma agile ed essenziale, in grado di creare sinergie e cooperazioni intorno al cibo e ai suoi valori. In particolare si consoliderà l'aspetto espositivo con particolare attenzione al *business* internazionale, rendendo ancora più veloci i contatti tra espositori e l'area *import-export*. Grande novità di quest'anno sarà l'introduzione di una nuova categoria merceologica quella dell'ortofrutta grazie al settore Fruit Innovation. Per il programma completo: **www.tuttofood.it.**

Tutti i diritti riservati