

NomiEventiLuoghiNovità

Corsi di Cucina

● MILANO / 6 e 8 aprile
Fiori nel piatto

Belli da vedere e anche da mangiare. I fiori sono protagonisti di una lezione profumata, colorata e soprattutto molto gustosa. A tenerla è lo chef Dario Biotti, presso "Club Congusto" (in via San Maurilio 17, tel. 02.66102704). La lezione ha inizio alle ore 19.00 ed è seguita dalla degustazione dei piatti preparati. Costa 60 euro.

● GENOVA / 18 aprile
Stuzzica l'appetito

La scuola di cucina "Chef per caso" (in via Milano 148/R) organizza una lezione tutta dedicata ad antipasti e stuzzichini. Dura circa tre ore, si può scegliere tra l'orario delle 11.00 o quello delle 20.00. Costa 50 euro. **Per info: tel. 010.2470359**

MILANO
Arrivano i mini chef!

"Teatro7", ristorante che offre il calore di una casa e lo spettacolo di un teatro, ospita ogni sabato pomeriggio una piccola ciurma di bambini di età compresa tra i 5 e i 10 anni pronti a cimentarsi nell'entusiasmante avventura del giocare con le mani in pasta. Armati di ciotole,

mattarelli, cappellini e grembiuli per conquistare la merenda da portare a casa. Le lezioni durano dalle ore 15 alle 17 circa. Gli chef Rico Guarnieri (nella foto con una piccola cuoca), Claudio Colombo e Renzo Neve accolgono i bambini e insegnano loro a giocare con farina, uova, latte, cioccolato e tanta frutta di stagione. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con Danone e i proventi sono devoluti interamente a sostegno dell'Associazione Amici dei Bambini, organizzazione umanitaria internazionale. **Per informazioni: Teatro7, Via Civerchio 9, tel 02.69900702, www.teatro7.com**

● TUTTA ITALIA
Cene e lezioni a domicilio

Alcuni insegnanti del circuito di scuole "Peccati di Gola" di Roberta e Sebastiano Molani sono disponibili a organizzare cene e corsi a domicilio. Eccone alcuni: a Bassano del Grappa (VI) c'è la chef professionista Adriana Cardin (tel. 0424.33544, cell. 338.9886138); a Pordenone la chef professionista Silvana Mozzon (tel. 0434.364528, cell. 333.7214085). E ancora, a Tarquinia (VT) c'è Vittoria Tassoni (cell. 347.1971921) amante delle tradizioni e dell'uso dei prodotti del territorio. A Casale sul Sile (TV) c'è Renata Piai (tel. 0422.788575, cell. 340.7733012) e a Venezia, Mariagrazia Andreotta (tel. 041.5237024, cell. 348.6627650).

● FIESOLE / aprile
Ricette toscane

Nel verde della collina di Fiesole, l'Hotel Villa San Michele (in via Doccia 4) propone interessanti lezioni in una cucina appositamente attrezzata e situata di fronte al giardino botanico dell'hotel. Da aprile a ottobre gli appassionati di cucina, principianti e non, possono cimentarsi con le ricette della tradizione toscana e incontrare grandi nomi della gastronomia internazionale. Dedicato ai single è il corso "Le ciliegine sulla torta" (23-25 aprile): ricette pratiche e saporite da gustare da soli o in compagnia. **Per info: tel. 055.5678200, www.villasanmichele.com**

● MANTOVA / dal 29 aprile
Vini passiti da degustare

A Volta Mantovana, nella magnifica cornice di Palazzo Gonzaga, dal 29 aprile all'1 maggio si svolge la "Mostra Nazionale dei vini Passiti e da Meditazione". È l'occasione per degustare ottimi vini e assaggiare i prodotti tipici del territorio, anche nei ristoranti, che per l'occasione offrono particolari abbinamenti eno-gastronomici al prezzo convenzionale di 25 euro, tutto compreso. **Per info sulla rassegna e i pacchetti di soggiorno: tel. 0376.839431/32, www.vinipassiti.net**