

Food

*Sabato 12, al Circolo della stampa, il professor Claudio Gandolfi presenta **La Lingua delle Acque**. Un'opera linguistico storico-culturale che ricostruisce l'universo delle parole usate dagli italiani nel corso dei secoli per caratterizzare il loro rapporto con le acque.*



APERITIVO A SAN VIT-TOUR

All'interno di uno dei giardini più antichi e segreti di Milano, il giardino della Sezione Femminile dell'Istituto di detenzione San Vittore, la Libera scuola di cucina presenta dei momenti "on the job" (simulazione di buffet, cene, compleanni, feste a tema) presentati come 'aperitivi'. Ogni aperitivo sarà una speciale occasione per visitare, con l'accompagnamento di persone detenute, il "cuore pulsante" dell'Istituto di San Vittore: la rotonda che, nella struttura panottica è il luogo di incrocio e diramazione dei 6 raggi che la compongono.



COOKING PHARM

"Sei così bella che ti mangerei". Quale donna non vorrebbe sentirselo sussurrare? Bene, da oggi non sarà più solo un modo dire. Si perché al Tatro 7 Lab, sono in programma dei piacevoli pomeriggi domenicali dove la cucina si trasforma in un salone di bellezza. Grazie ai consigli della nutrizionista Carmen Madio e dello Chef si imparerà a usare frutta, verdura, miele, yogurt e spezie per la bellezza della pelle del viso. Purificare, idratare, levigare e ringiovanire sono le parole d'ordine delle sessioni domenicali che iniziano, nemmeno a dirlo, con suffumigi al rosmarino per la pelle. Un'esperienza da non perdere.

TUTTI I SEGRETI DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Gli appassionati dovranno segnare in rosso la sera del 20 giugno. All'Andreola hotel un Gran Maestro Emerito e ben quattro Maestri Assaggiatori della Consorteria del Balsamico di Spilamberto (Storia e disciplinare della Comunità Europea del Balsamico) vi guideranno nella degustazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

Una serata gastronomica di assoluto pregio che si concluderà con l'aperitivo a base di vini e sapori della terra modenese: gnocco fritto, salumi, formaggio, duri di Vignola e altre specialità.



Food

APERITIVO A SAN VIT-TOUR

Il giardino della Sezione Femminile dell'Istituto di detenzione San Vittore, la Libera scuola di cucina presenta dei momenti "on the job" (simulazione di buffet, cene, compleanni, feste a tema) presentati come 'aperitivi'. Ogni aperitivo sarà una speciale occasione per visitare, con l'accompagnamento di persone detenute, il "cuore pulsante" dell'Istituto di San Vittore: la rotonda che, nella struttura panottica è il luogo di incrocio e diramazione dei 6 raggi che la compongono.

COOKING PHARM

"Sei così bella che ti mangerei". Quale donna non vorrebbe sentirselo sussurrare? Bene, da oggi non sarà più solo un modo dire. Si perché al Tatro 7 Lab, sono in programma dei piacevoli pomeriggi domenicali dove la cucina si trasforma in un salone di bellezza. Grazie ai consigli della nutrizionista Carmen Madio e dello Chef si imparerà a usare frutta, verdura, miele, yogurt e spezie per la bellezza della pelle del viso. Purificare, idratare, levigare e ringiovanire sono le parole d'ordine delle sessioni domenicali che iniziano, nemmeno a dirlo, con suffumigi al rosmarino per la pelle. Un'esperienza da non perdere.

TUTTI I SEGRETI DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Gli appassionati dovranno segnare in rosso la sera del 20 giugno. All'Andreola hotel un Gran Maestro Emerito e ben quattro Maestri Assaggiatori della Consorteria del Balsamico di Spilamberto (Storia e disciplinare della Comunità Europea del Balsamico) vi guideranno nella degustazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

Una serata gastronomica di assoluto pregio che si concluderà con l'aperitivo a base di vini e sapori della terra modenese: gnocco fritto, salumi, formaggio, duri di Vignola e altre specialità.

Nuovo Honda CR-V. La perfezione continua.

Il nuovo Honda CR-V è la più spaziosa, silenziosa e sicura delle SUV. Con il suo design sportivo e la sua tecnologia all'avanguardia, è la scelta perfetta per chi cerca la perfezione continua.