

Itinerari Corsi, week end e pacchetti tra fornelli d'eccezione

Il soggiorno è in cucina per una vacanza inedita

Claudio Zeni

La vacanza perfetta non si esaurisce nella vista uno splendido panorama che confonde i propri confini con quelli del cielo. La permanenza in un luogo d'incanto contagia ogni senso, accarezza la pelle e penetra i pori, ha mille sfumature differenti, un profumo che rimane nelle narici per mesi e forse per anni. E soprattutto ha un gusto inconfondibile. Che conosce la propria esaltazione nel momento in cui l'ospite diventa protagonista nella costruzione del sapore della vacanza.

Romantik Quattropassi di Masalubrense (NA) Il mare del Golfo di Napoli è la tavola ideale per i corsi di cucina per appassionati che Antonio Mellino e la moglie Rita organizzano. In un lungo weekend di gastronomia, tutti i segreti del pesce diventano una scoperta che giorno dopo giorno danno al riposo un sapore caratteristico. Dopo l'arrivo del giovedì, venerdì gli aspiranti chef imparano a preparare antipasti di mare, primi raffinati e tipici e secondi che richiamano al palato lunghe

battute di pesca, e che diventano il menu di chiusura del corso. Il sabato viene dedicato al completo relax, con una gita in barca alla volta della splendida e poco distante Capri. Il prezzo del pacchetto, per due persone, è di 1000 euro. Sono inclusi tre pernottamenti con prima colazione, il corso di cucina con il pranzo o la cena e la gita in barca con snack a bordo. www.romantikhotels.com/Masalubrense

Locanda del Loggiato di Bagno Vignoni (SI) Nel contesto della suggestiva enoteca di un antico

stabile del 1300 ristrutturato La Locanda del Loggiato di Bagno Vignoni (SI) (0577.888925; www.loggiato.it) propone uno straordinario corso di cucina a tema, dedicato in particolare ai dolci e alla pasta tipici e affidato alla provata ed invidiabile esperienza culinaria di una Senese DOC. Sempre valida tranne festività e ponti, il pacchetto è offerto al prezzo di 520 euro per la coppia, comprensivo di 3 pernottamenti, colazione con

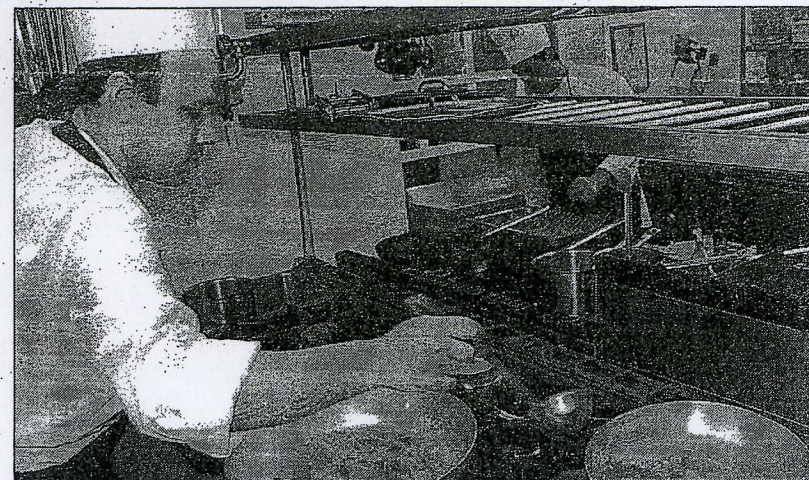
olio, miele, pane, biscottini e latte. Corso per minimo 4 persone e su richiesta anche per due.

www.goldenbookhotels.it

Monsignor della Casa Country Resort di Borgo San Lorenzo (FI) A chi non si accontenta di soddisfare la gola, ma vuole passare dalla parte dei fornelli, il Monsignor della Casa Country Resort a Borgo San Lorenzo (FI) offre la possibilità di partecipare ad un corso di cucin-

■ L'ospite diventa protagonista nella costruzione del gusto delle sue ferie

na e di lanciarsi, sotto lo sguardo vigile e la guida dello chef, nell'allestimento di un menù tipico a base di pasta fatta in casa, carne della zona, verdura dei vicini orti e dessert. Al termine verrà rilasciato un attestato di partecipazione e poi tutti a pranzo in compagnia. Il "pacchetto tra i fornelli" prevede 2 pernottamenti con prima colazione a buffet, il corso di cucina della durata di 3 ore e mezza e un'ampia scelta di attività alla scoperta dei



sapori della tradizione culinaria toscana. Il tutto a partire da 221,00 euro a persona in camera doppia con riduzioni per il terzo e il quarto letto e per i bambini sotto i 10 anni. www.monsignore.com

Romantik Hotel Villa Cheta Elite di Maratea (PZ) Dove la costa di Maratea si lascia cadere nello specchio d'acqua salata in

tutta la sua struggente bellezza, il Romantik Hotel Villa Cheta Elite si affaccia sul Tirreno. In questo paradiso meridionale, l'hotel propone un corso di cucina capace di produrre un momento ricreativo e aggregativo, un tuffo nelle radici enogastronomiche e culturali di un territorio che richiede, come unico requisito, l'amore per il cibo, per i luoghi e per i suoi abitanti. Il pacchetto comprende tre pernottamenti in camera doppia con

prima colazione, una lezione di cucina ed il lunch degustazione a costo di 600 euro per due persone nel periodo compreso tra l'1 e il 10 ottobre. www.romantikhotels.com/Maratea

Romantik Hotel Baita Fiorita di Deborah di Santa Caterina Valfurva (So) Nel paese di S. Caterina Valfurva, in Valtellina, nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio il Romantik Hotel Baita Fiorita della famiglia Compagnoni è un'avamposto della buona cucina. Per cucinare come i grandi chef l'hotel propone un corso di cucina di alta classe alla scoperta delle migliori ricette della casa, garanzia di una cena senza paragoni. Il pacchetto è comprensivo di tre giorni di mezza pensione due ore di corso per due giorni, che si svolgerà dal lunedì al giovedì, prezzo di 260 euro in bassa stagione e 290 euro in alta.

www.romantikhotels.com/S-Caterina-Valfurva