

LUXGALLERY.IT
IL PORTALE DEL LUSSO



LUXLETTER
Gli aggiornamenti direttamente
nella tua mail. **iscriviti subito.**



LUXSEARCH

[RSS](#) | [Home](#) | [Gallery](#) | [Mediacenter](#) | [Download](#) | [SiteMap](#) | [Archivio](#) | [Recenti](#)

[BEAUTY](#)
[FASHION](#)
[LIFESTYLE](#)
[GUSTO](#)
[CASA](#)
[MOTORI](#)
[ALI&VELE](#)
[VIAGGI](#)
[EVENTI](#)

Gusto

8 marzo: festa della donna gourmet

Corsi di cucina, degustazioni, atelier e cene per una festa della donna all'insegna del gusto

Dopo aver parlato di [viaggi](#) e [benessere](#), andiamo a vedere le proposte per un **8 marzo** all'insegna del gusto, in compagnia di amiche o delle persone amate, tra corsi di cucina e degustazioni, organizzate in ogni angolo d'Italia.

In **Puglia**, la **Tenuta Cocevola**, in posizione strategica vicino al Golfo di Manfredonia, al Gargano e Andria con Castel del Monte, dà la possibilità di effettuare degustazioni dei prodotti del luogo, come olio e vino, magari accompagnati dai taralli caserecci, mentre il ristorante fonde i sapori della tradizione a quelli più

L'articolo prosegue qui sotto ▼

innovativi. Per mantenersi in forma dopo le delizie c'è un campo pratica di golf, biciclette per escursioni sulla Murgia e un maneggio nelle vicinanze, oltre a escursioni guidate alla scoperta dei luoghi d'arte.

L'**Abbadia San Giorgio** di **Moneglia**, borgo vicino alle **Cinque Terre**, organizza un corso di antipasti della cucina ligure, gustosi e di sicuro effetto, anche vegetariani. Si andrà dalle acciughe saltate di Monterosso con l'approfondita spiegazione sulla "salagione", al Cappun Magru, per arrivare alla focaccia. Si potranno inoltre degustare i prodotti tipici, come olio, miele biologico, marmellate di limoni di Monterosso, confetture e torte fatte in casa, formaggi e salumi.

In Lombardia, **Villa San Carlo Borromeo**, dimora storica a **Senago**, vicino a Milano, organizza l'atelier "**L'arte del ricevere**" a cui segue aperitivo e cena. Dopo la visita al Museo della Villa e alla mostra Donne, segue il corso a cura di Consolata Anguissola d'Altoè, docente e creatrice di oggetti di legatoria. Si passerà dall'invito al menù, agli origami sfarzosi nati da libri di ricette, all'organizzazione dello spazio, all'apparecchiatura, al galateo. Punto d'arrivo del corso sarà la cena con musica dal vivo al **Ristorante The city**, che comincerà dall'aperitivo per arrivare a piatti come la mezza sfera di petto d'oca affumicato al formaggio caprino e zucchine alla menta con salsa agrodolce o i cannelloni verdi al ragù di pesce, crema di zucca e riduzione di aceto balsamico.

Per finire, una proposta dal **Trentino Alto Adige**, protagonista già delle offerte per il [benessere](#) dedicate proprio alla festa della donna. La nuova taverna dell'**Hotel Bertelli** di **Madonna di Campiglio**, il Gallo Cedrone, propone prodotti gastronomici di nicchia e vini d'eccellenza conditi in un nuovissimo ambiente raffinato e chic. Inoltre, è presente un angolo con un tavolo speciale per le degustazioni guidate dal sommelier dall'esperto di



Abbadia San Giorgio

□

LUXFRIENDS

SEGNALA IL SITO
AD UN TUO AMICO

LUXFEED

TUTTI GLI AGGIORNAMENTI SUL
TUO AGGREGATORE PREFERITO

[RSS](#)

ARTICOLI RECENTI

- ⊕ L'atmosfera del caffè italiano per riscoprire il tempo
- ⊕ La grappa in rosa: intervista a Claudia Mazzetti
- ⊕ Tra l'Europa e i Carabi divento cuoco
- ⊕ L'aceto balsamico sui campi da golf
- ⊕ Cecina ospita Choccolandia 2007
- ⊕ Meliá Roma Aurelia Antica: sapori di Spagna
- ⊕ Seconda edizione del Design Contest per Nespresso
- ⊕ Ristorante Principe Leopoldo a Lugano
- ⊕ In Trentino Alto Adige un week-end molto speciale
- ⊕ Il vino e l'ospitalità

...ore spesso per le degustazioni guidate dal sommelier, dal coperto ai
formaggi o dal macellaio. Massimo Corrà insegnerà alle ospiti tutti i
segreti dei salumi, da come si preparano a come si stagionano. Ogni
"alunna" confezionerà un insaccato e lo lascerà a stagionare in cantina con
una targhetta di riconoscimento, per poi andarlo a riprendere o farselo
spedire qualche mese dopo. Ogni sera uno dei tre sommelier dell'hotel
proporrà assaggi di vini a tema, in un viaggio del sapore dai bianchi fruttati
fino ai grandi rossi strutturati. Per non rimanere appesantite da tante
delizie, è d'obbligo una tappa al centro benessere, rinnovato e ampliato,
con trattamenti che utilizzano ingredienti come oro, caviale, castagna
indiana, alghe brune della Bretagna e la mimosa.

www.abbadiasanagiorgio.com

www.tenutacocevola.it

www.villasancarloborromeo.com

www.hotelbertelli.it

Torna alla Home Page Gusto

— LUXGALLERY.IT

ARTICOLI CORRELATI

- 8 marzo: la bellezza è in festa
- 8 marzo: viaggio al femminile
- 8 marzo 2007: viaggi, gusto e benessere per una festa in rosa
- All'Abbadia San Giorgio cuochi si diventa