



UNA ZUPPA CON MONET

Un nuovo modo di fare il weekend: unire cultura e piacere. Si va a vedere una mostra, poi ci si rilassa in un piccolo albergo di fascino. E a cena si gustano capolavori ispirati ai quadri **di Marilena Malinverni**

■ A Treviso. Metti Monet nel menu

Conclusione in bellezza con *Il Bacino delle ninfee*, dolce di castagne e menta con sfoglietta di pere, dopo essere passati attraverso il *Campo di Grano* (zuppa di scampi e zucchine julienne con spighe di grano) e le *Ninfee* (un delicato filetto di scorfano con contorno di alghe fresche) e altre meraviglie da vedere e da gustare ispirate alle opere del grande pittore francese.

Il menu *impressionista* inventato dallo chef dell'hotel **Villa Luppis** (tel. 0434.626969) fa parte del pacchetto speciale weekend in occasione della grande antologica dedicata a Claude Monet a Treviso (fino al 10/2/03). Il prezzo di 194 euro a persona comprende: 1 notte in b&b, la cena con menu Monet, biglietto d'ingresso alla mostra e shopping card sconto per gli spacci aziendali della zona.

■ A Marostica. Il dessert è un capolavoro di Van Gogh

Aprile, sabato 9/11 sempre a Treviso la mostra "L'impressionismo e l'età di Van Gogh" (fino al 30/3/03). Massimiliano Viero e Monica Facchini, rispettivamente chef e co-manager dell'albergo **Due Mori** di Marostica (tel. 0424.471.777) hanno organizzato un weekend tra arte e gusto. Nella giornata di sabato, un incontro con uno storico dell'arte su Van Gogh e la sua epoca, per meglio apprezzare la mostra. La sera una cena fusion che segue il percorso artistico del genio olandese tra Olanda, Provenza, Giappone e, tra le varie portate, prevede tortelli ripieni di patate al profumo

di rosmarino (ispirato all'opera *I Mangiatori di patate*), petto di faraona al Tiriaky, salsa di ostriche, riso e germogli (omaggio al "periodo" giapponese del pittore), gelato al timo fresco provenzale. Il prezzo per persona è di 160 euro e comprende due pernottamenti in doppia (ven e sab), la partecipazione alla lezione d'arte, la cena a tema e visite a laboratori artigianali della zona.

■ A Siena. Lezioni di cucina medievale

I segreti dei biancomangiari, le ricette autentiche degli ambrogini e delle torte protagonisti dei banchetti del '300 e '400, si imparano nella cucina del **Gallo Nero**. Le lezioni sono tenute da un cuoco del celebre ristorante in centro città e da uno storico dell'Università di Siena che illustrano alcune ricette medievali. Alla fine, segue una cena in cui vengono serviti i piatti preparati. Gli incontri durano un pomeriggio (è anche possibile organizzare minicorsi da 3 pomeriggi). Il prezzo di una lezione con cena e degustazione di vini, è di circa 70 euro. Prossime date: tutti i giorni nelle settimane dall'11 al 15/11, dal 9 al 13/12. Prenotazione obbligatoria: tel. 0577.284.346.

TENDA A CINQUE STELLE

Longitudine 131° è il nuovissimo campo tendato de luxe inaugurato nella zona dell'Ayers Rock, in Australia ed è il primo progetto di ecoturismo nella regione, con grande attenzione all'importanza ambientale e culturale dell'area. Le 15 tende sono arredate come camere di resort, con pavimenti in pietra coperti da tappeti in fibra naturale, letti con lenzuola e stanza da bagno. Nella parte centrale del camp trovano posto il ristorante, il bar, la biblioteca, il terrazzo con vista sull'Ayers Rock e la piscina. Da qui si possono poi fare escursioni ai monti Olgas, andare alla scoperta della flora e della fauna del bush o della cultura aborigena. Per informazioni: www.voyages.com

