

# Bell'Italia

Appuntamenti *del gusto* di Pietro Cozzi



Gli chef Dario Ossola e Norbert Niederkofler all'hotel Aman Venice.

**VENEZIA** 20-21 NOVEMBRE E 7-8 DICEMBRE

## A CENA CON NIEDERKOFLER

Con Cook the lagoon, il grande chef altoatesino sbarca in laguna per quattro serate all'hotel Aman Venice

L'esclusivo **hotel Aman Venice**, affacciato sul Canal Grande e ospitato nel Cinquecentesco palazzo Papadopoli, si fregia di affreschi del Tiepolo e di silenziosi giardini privati. E dalla fine del 2019 può contare anche sul genio e sulla creatività in cucina di **Norbert Niederkofler**, lo chef altoatesino detentore di tre stelle Michelin, che si dedica alla creazione del menu come *consultant chef* in collaborazione con lo chef dell'albergo **Dario Ossola**. Dalle montagne dell'Alta Badia e dal ristorante St. Hubertus, Niederkofler trasferisce in laguna la sua filosofia **Cook the mountain**, basata sull'utilizzo di ingredienti locali, trasformandola in **Cook the lagoon**. Le ricette partono quindi da prodotti degli agricoltori e dei pescatori, e in particolare dall'offerta quotidiana sulle bancarelle del Mercato di Rialto. Un saggio della sua abilità si avrà in **quattro serate speciali (20-21 novembre e 7-8 dicembre)** in cui lo chef preparerà per Aman Venice un menu alla carta ad hoc.

INFO [www.aman.com/resorts/aman-venice](http://www.aman.com/resorts/aman-venice)



**UMBRIA** FINO AL 29 NOVEMBRE

### LA FESTA DEI FRANTOI

Come ormai da lunga tradizione, anche quest'anno l'Umbria festeggia la raccolta e la frangitura delle olive con **Frantoi Aperti**, la manifestazione che ha superato ormai i trent'anni di storia. Da Assisi a Spoleto, da Castiglione del Lago a Foligno, da Perugia a Trevi, **una trentina di aziende** sul territorio accolgono i visitatori nel momento clou della lavorazione dell'extravergine. Oltre alle classiche bruschette, sono in programma anche visite guidate, assaggi di prodotti tipici, corsi di degustazione, conferenze e passeggiate negli uliveti. Ogni frantoio ha il suo **calendario di proposte**, da prenotare sul sito web della manifestazione. Ma l'evento si apre al territorio con altre iniziative, anche di taglio culturale e naturalistico, ospitate nei borghi e in alcune dimore storiche. INFO [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)



Dall'alto: assaggi di bruschette a Frantoi Aperti, in Umbria; degustazioni in una cantina del Roero per la Roero Wine Week; la classica mostarda cremonese.

**ROERO** (Cuneo) DAL 13 AL 22 NOVEMBRE

### UN CALICE DI PIEMONTE

Il Roero Docg bianco e rosso si presenta nelle enoteche e nei ristoranti di tutta Italia con la **Roero Wine Week**: in programma degustazioni al calice e serate a tema con i produttori. Sul territorio invece, nel settore nord-est del Cuneese, alla sinistra del Tanaro, il 14-15 e 21-22 novembre **le cantine aprono le porte** ai visitatori. INFO [www.consorziodelroero.it](http://www.consorziodelroero.it)

**CREMONA** FINO AL 30 NOVEMBRE

### MOSTARDA TRA PIAZZE E SOCIAL

Cambia formato il **Festival della Mostarda**, che quest'anno affianca agli appuntamenti sul territorio un nutrito **programma online**. Alle tradizionali degustazioni e ai menu a tema nei ristoranti del Cremonese si aggiunge, ogni mercoledì alle 18, il racconto delle ricette a base di mostarda sui social del festival. INFO [www.festivaldellamostarda.it](http://www.festivaldellamostarda.it)