

# Si torna alle Seychelles!

Una buona notizia per chi desidera tornare alle Seychelles o programmare una vacanza nelle splendide isole nell'Oceano Indiano. Dallo **scorso 15 marzo**, per entrare nel Paese, non sarà più necessario il **tampone molecolare (PCR Test)** con esito negativo da effettuare 72 ore prima della partenza.



Basterà infatti essere in possesso del **Green Pass**, da vaccinazione o da guarigione, oppure, **per chi non è vaccinato**, presentare un **test PCR** effettuato 72 ore prima della partenza o un **test rapido antigenico** effettuato 24 ore prima della partenza. E, anche per rientrare in Italia, come stabilito dalla recente ordinanza del 1° marzo, sarà sufficiente un certificato di vaccinazione, di guarigione o un test negativo. Il provvedimento è un ulteriore incentivo per aumentare il numero di arrivi di turisti italiani in questo angolo di paradiso.



Le Seychelles, quindi, **allentano le procedure anti Covid** di ingresso nel Paese per tornare a essere una delle mete più richiesta dagli italiani e non solo. Si potrà, poi, entrare nelle strutture ricettive selezionate, ma senza tampone prima della partenza per chi è in possesso di Green Pass da vaccinazione o guarigione, procedura che condizionava la scelta del viaggio.



**Cade inoltre, al ritorno in Italia, ogni obbligo di quarantena** o isolamento fiduciario, come già avviene per chi arriva dai Paesi Europei, e sarà possibile organizzare il viaggio anche come **“turista fai a te”**, cioè senza organizzare o prenotare necessariamente attraverso agenzie di viaggi o tour operator.

## **Le regole da rispettare**

Indipendentemente dalla nuova ordinanza, tuttavia, i visitatori dovranno comunque **attenersi alle misure sanitarie esistenti**, come indossare la mascherina nei luoghi chiusi, mantenere il distanziamento sociale e disinfettare spesso le mani. Tutte le regole sono riportate sul **sito del Dipartimento del Turismo**. Allo stesso modo, a tutti gli operatori turistici sarà comunque richiesto di seguire la procedura operativa e il protocollo standard Covid 19 vigente.



## Le regole per l'accesso alle Seychelles

Per entrare alle Seychelles, i viaggiatori in partenza dovranno essere in possesso del **Green Pass, da vaccinazione** (cioè dai 18 anni 2 dosi + 3°dose se sono passati più di 6 mesi dalla 2°. Sono esclusi i bambini fino a 2 anni. Per chi invece ha contratto la malattia tra le 2 e le 12 settimane prima della partenza sarà richiesta solo il **certificato di guarigione**. Chi invece **non è vaccinato** dovrà presentare un test PCT con esito negativo effettuato 72 ore prima della partenza o un test rapido antigenico effettuato 24 ore prima della partenza.



Si dovrà poi compilare la **Health Travel Autohorisation** sul sito : [www.seychelles.govtas.com](http://www.seychelles.govtas.com) (la procedura è a pagamento), che verrà richiesta dalla compagnia aerea al momento del check in. Senza non sarà consentito l'imbarco. È inoltre **obbligatoria** un'assicurazione sanitaria **COVID 10** che copra eventuali costi di quarantena e trattamenti medici.



I viaggiatori potranno alloggiare solamente all'interno di strutture autorizzate che siano **alberghi, guest house o appartamenti**. In **caso di positività** o di stretto contatto con un soggetto positivo, sarò richiesto un periodo di isolamento o quarantena come da protocollo. Per maggiori informazioni si può consultare il sito del Ministero della Salute delle Seychelles e il Focus Coronavirus.



## **INFO**

**Ufficio del Turismo delle Seychelles in Italia**

Tel 06/5090135 – 06/69277119

[www.seychelles.travel.it](http://www.seychelles.travel.it) , [info@seychelles-ita.it](mailto:info@seychelles-ita.it)

---

# LE MOSTRE PREVISTE PER IL 2021: anticipazioni a dir poco promettenti

L'appuntamento di oggi ha la speranza di vedere nel 2021 un anno nuovo, ricco di arte e cultura. Ecco qui la tanto attesa lista delle mostre previste per il 2021!

---

## Arte dal divano: il MArt protagonista dei musei digitali

L'appuntamento dell'arte dal divano questa settimana vi porterà in Trentino, in uno dei più famosi musei d'arte contemporanea italiana. Parliamo del **Mart (Museo d'arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto)** e della sua inestimabile raccolta di capolavori. La ricca collezione permanente del Mart conta oggi **più di 15.000 opere tra cui quelle di Giorgio de Chirico, Giacomo Balla, Carlo Carrà e Lucio Fontana.**



Sala interna museo Mart

## LA DIGITALIZZAZIONE DEI MUSEI E IL MART UNO DEI PROTAGONISTI

Nel nostro periodo storico, in particolare in mesi come questi, per le istituzioni culturali è stato fondamentale aderire a progetti di **condivisione della conoscenza** e di **digitalizzazione del patrimonio**, ma anche a **progetti di web communication** con l'utilizzo di tecnologie digitali per favorire il dialogo con i visitatori. Ormai promuovere la cultura ad oggi significa rendere accessibili le proprie collezioni anche a coloro che non possono entrare fisicamente nel museo. Creare così una **visita interattiva** permettendo al pubblico di condividere contenuti, messaggi ed opinioni.



Opera contemporanea Giuseppe Penone museo Mart

Il Mart è considerato uno dei musei più digitali d'Italia. Per farvi un esempio è stato il primo museo italiano ad aver ospitato un **wikipediano in residenza**, è tra i main partner del **Google Cultural Institute**. Ma non solo perché il Mart è visitabile anche su **Telegram**, **Messenger** e tramite **Alexa**. Risulta quindi attivo sui più popolari **social network**, incoraggiando i visitatori a condividere fotografie, video e commenti. Da **IGTV** su Instagram a **Facebook**, passando per le intelligenze artificiali delle **chatbot** e di **Alexa**, questo museo è riuscito a raggiungere tutti i tipi di pubblico. Possiamo quindi dire che il Mart però si è davvero superato!

Per info: [info@mart.trento.it](mailto:info@mart.trento.it)

**Dal 19 Novembre al 10 Dicembre: MOSTRE TEMPORANEE**

## ONLINE

Una porzione di questo progetto digitale è dedicata alle **mostre temporanee**. I suoi protagonisti sono: **Caravaggio, Burri e Pasolini, Giovanni Boldini, Nicola Samorì e Luciano Ventrone**. Autori di ogni genere ed epoca storica sono spiegati e approfonditi dai curatori del museo, e da **Vittorio Sgarbi** in persona! Questi contenuti sono visibili sulle piattaforme di **Facebook, YouTube** e su **IGTV** di Instagram e racconteranno gli allestimenti, le loro storie e aneddoti interessanti. Sono stati anche inseriti degli approfondimenti della mostra "**Caravaggio. Il contemporaneo**" in qualità di **dirette streaming**.



Caravaggio, il seppellimento di Santa Lucia,  
1608

I prossimi appuntamenti saranno il **27 novembre** con la **giornalista Simona Zecchi** in un racconto dedicato a **Pier Paolo Pasolini**. E il **10 dicembre** con il **regista Paolo Benvenuti** in un monologo dedicato a **Caravaggio**.

Insomma, se un pomeriggio la noia improvvisamente vi assale sapete cosa fare!

Ecco una piccola anticipazione:

---

# **I nostri weekend azzerati da quelli che...il virus era una bufala**

**E invece il virus non era una grossa bufala con le corna, ma era un essere piccolissimo che sa fare molto più male. Un essere che – anche se non lo vedi – ti spedisce a letto e a volte purtroppo al cimitero.**

Quelli che quest'estate hanno detto che bisognava aprire le discoteche, sennò l'Italia perdeva tanti soldi. Ed ora mentre loro (vedi Briatore) vanno al "San Raffaele" e li rimettono in piedi, tanto poveri cristi loro dipendenti chissà dove sono finiti, e se sono ancora vivi. E da quelle discoteche tanti giovani, e meno giovani, hanno poi infettato l'Italia. Ed ora sì che si perdono tanti soldi.

**Quelli che "vieni, bambino, vieni dallo zio che il virus non esiste, respira forte, non dar retta a quei porta nella, vieni bambino, vieni...".**

Quelli che sono medici e dicevano **"Ma toglì la mascherina, che non serve a nulla, te lo dico io che sono medico..."**.

Quelli che sono professoroni e quest'estate sentenziavano in tv: **"Il virus è clinicamente sparito"**.

Quelli che **"Abbassa quella mascherina, che altrimenti respiri**

**anidride carbonica”.**

**Quelli che “A noi con la testa rasata il virus non fa nulla, è solo un’influenza...sono tutte balle come quando ci dicono che la terra è tonda, e invece è piatta”.**

Quella che voleva fare affari comprando e vendendo mascherine che non esistevano. Quelli che negli anni scorsi hanno tagliato i medici di base e che ora vogliono fare affari vendendo camici.

Quelli che prima dicevano che il governo esagerava per farci paura...e ora dicono che doveva far di più.

**Vergognatevi e chiedete scusa a noi e a tutto il tessuto economico del weekend.**

---

# **Il 5 giugno è la Giornata Mondiale dell’Ambiente, e ci svelerà anche le cause del Covid-19**

Venerdì 5 giugno si celebra la **Giornata Mondiale dell’Ambiente 2020**, istituita nel 1972 dalle Nazioni Unite per sensibilizzare l’opinione pubblica sui problemi ambientali.

## **Una data non casuale**

La data scelta non è casuale, perché proprio il 5 giugno di quell’anno si tenne la prima conferenza dell’ONU a Stoccolma,

durante la quale è stata redatta la **Dichiarazione** che ha definito i **26 principi**, validi ancora oggi, sui **diritti dell'ambiente** e le **responsabilità dell'uomo** per la sua **salvaguardia**.



## La colombia il paese delle biodiversità

Il paese che ospiterà la Giornata Mondiale dell'Ambiente 2020 sarà la **Colombia**, dove si svolgeranno gli eventi ufficiali, quasi tutti in videoconferenza.

La scelta è stata determinata dal fatto che la Colombia è **uno dei paesi con più biodiversità al mondo, circa il 10% del pianeta**, concentrata soprattutto negli ecosistemi andini, nella foresta pluviale amazzonica e nell'aria biogeografica del **Chocò**, nella parte nord occidentale del paese.



## ***It's time for Nature***

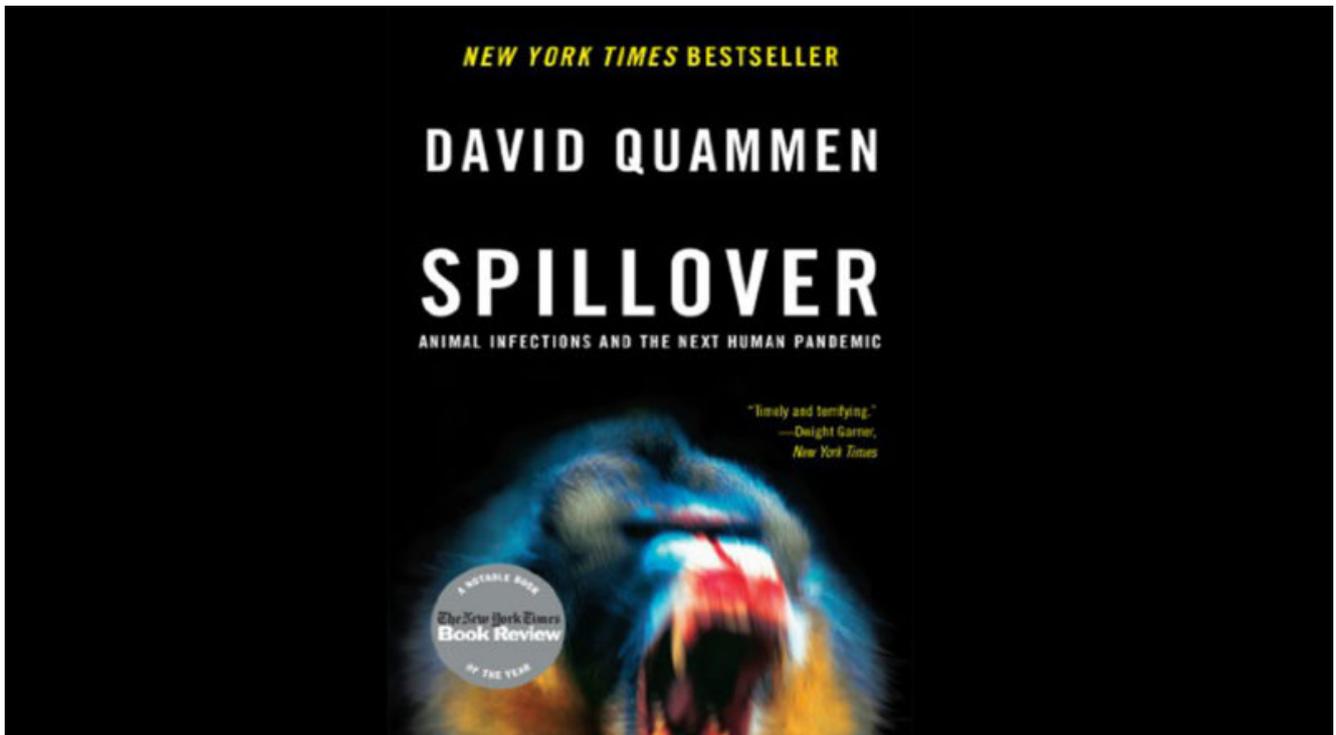
***“È l'ora della natura” (It's time for Nature), è il tema scelto per quest'anno, per sottolineare, che per avere cura di noi stessi dobbiamo prenderci cura dell'ambiente che ci circonda e del pianeta in cui viviamo, tutti quanti.***

Un tema molto attuale, soprattutto considerando l'emergenza mondiale che stiamo vivendo, quella **del Covid-19**, sulla diffusione del quale molti studiosi concordano ci siano **molte responsabilità da parte dell'uomo**, perché alla base c'è uno sconvolgimento degli equilibri naturali.



## Perché è anche colpa nostra

Nel 2013, il giornalista scientifico **David Quammen** ha pubblicato il libro *"Spillover. L'evoluzione delle pandemie"*, nel quale, dopo aver intervistato molti esperti, paventava il verificarsi di una pandemia mondiale. Gli esperti gli avevano detto che il nuovo virus avrebbe avuto origine da un animale, probabilmente selvatico, e sarebbe stata la conseguenza del nostro modo di vivere.



## Zoonosi

La malattia trasmessa da un animale a un essere umano si chiama zoonosi e nel corso del XX secolo, proprio in concomitanza con lo sviluppo economico, le zoonosi si sono manifestate sempre più spesso.

Il motivo è che gli esseri umani **entrano sempre più in contatto con specie selvatiche**, soprattutto ai Tropici. In queste zone c'è una presenza umana sempre più forte che sottrae spazi alla foresta. E **più riduciamo l'habitat degli animali selvatici più aumenta il rischio di malattie**.



## **Centre national de la recherche scientifique**

**Serge Morand**, ricercatore del **CNRS (Centre national de la recherche scientifique)** ha spiegato che di solito un agente patogeno presente in un animale selvatico deve usare un "ponte", per raggiungere gli esseri umani, ma anche per mutare e adattarsi al nostro organismo.



## Origine nel mercato di Wuhan, in Cina

Questo ponte è rappresentato da altre specie animali, dette "intermedie", come **cani, gatti, mucche, maiali**. Per colpa dell'uomo, le specie selvatiche e quelle domestiche entrano in contatto. La pandemia di Covid-19, infatti, ha avuto origine **nel mercato di Wuhan, in Cina**, dove gli animali selvatici sono stati messi insieme a quelli più "domestici".

## Deforestazione e sfruttamento delle risorse: perché favoriscono le pandemie

Un'altra concausa della diffusione delle epidemie è la **deforestazione**, che ha come obiettivo quello di trasformare le foreste in terreni agricoli o destinati all'allevamento. Un esempio è quanto accaduto in **Malesia** negli anni Novanta, quando sono state distrutte ampie aree boschive per creare un grande allevamento di maiali da destinare all'esportazione.



## **Il *nipah***

Nella stessa regione vive anche **un pipistrello** che si nutre di frutta, il *nipah*. I maiali dell'allevamento hanno probabilmente mangiato i resti della frutta con la saliva del pipistrello caduti sul terreno e si sono infettati, infettando a loro volta gli allevatori. Ma il punto fondamentale è che i maiali che sono stati infettati dai pipistrelli non dovevano trovarsi lì!



## **Un focolaio nella Repubblica Democratica del Congo**

Un altro esempio riguarda un focolaio nella **Repubblica Democratica del Congo**, dove è in corso un processo di dissodamento e scavi forestali alla ricerca di coltan, un minerale usato per apparecchi elettronici. I minatori che lavorano all'estrazione del coltan si nutrono di animali selvatici e questo li espone a un alto rischio di contagio.



Consideriamo poi che molte delle persone che vivono nei paesi in via di sviluppo abitano **in villaggi e bidonville** dove l'igiene è molto precaria e anche questo facilita il diffondersi delle epidemie.

## **Che fare allora?**

Ognuno di noi dovrebbe imparare qualcosa dalla situazione che stiamo ancora vivendo, ma acquisendo più consapevolezza in ogni aspetto della nostra vita quotidiana, **dagli acquisti agli spostamenti**, dalla scelta di che cosa mettere in tavola e anche nel modo di viaggiare, prediligendo **prodotti a Km zero**, oppure mezzi alternativi all'aereo.



La speranza è che questa crisi ci spinga a **realizzare questi cambiamenti, sia a livello personale che mondiale**, tenendo sempre presente che viviamo tutti sotto lo stesso cielo e in una grande casa: la nostra Terra.

*Di Manuela Fiorini*

---

## **PASQUA: ANDREA BERTON CI PROPONE UN MENU DA REALIZZARE FACILMENTE A CASA E LANCIAM I SUOI 'RESTAURANT BONDS'**

DI CESARE ZUCCA

La Pasqua è vicina: **Andrea Berton**, patron dell'omonimo ristorante stellato in Porta Nuova a Milano, ci propone un **menu pasquale da realizzare facilmente a casa** e ci parla della sua iniziativa che permette di "investire" sul suo ristorante

acquistando un voucher per una cena per due persone che comprende un calice di aperitivo e un menù degustazione realizzato per l'occasione dallo chef al costo di 150€. I bonds sono utilizzabili dal momento della riapertura del **Ristorante Berton** e fruibili entro il 20 dicembre 2020:



Lo slogan è "Acquisti oggi una cena per una persona, per poter mangiare domani in due"

**Mi parla della sua iniziativa 'restaurant bond'?**

Ho pensato che con la vendita di questi voucher potevamo ridurre l'impatto economico causato dalle necessarie misure di prevenzione adottate. Acquistare un voucher non è solo una questione di investimento, bensì un modo per lanciare un messaggio di fiducia sul fatto che questa crisi finirà e il settore della ristorazione si riprenderà."



**Un' iniziativa-messaggio?**

Si, un messaggio che afferma "noi non ci arrendiamo" e che vuol essere un segnale positivo in questo periodo di grande incertezza per tutti noi.

**Ci racconta il suo menu pasquale?**

Ho pensato a quattro piatti piatti che potessero rappresentare questa festività.

In alternativa alla colomba ho voluto proporre la meringa, facile da realizzare.

**Un suggerimento per il vino?**

Un'ottima bollicina italiana, da Ca' del Bosco a Ferrari,...  
beviamo italiano!



**Un suo speciale ricordo legato alla Pasqua?**

Quando ero bambino mi piaceva prendere la colomba, arrostarla sul fuoco per caramellizzare i canditi e lo zucchero...

Ecco il menu pasquale firmato Andrea Berton (e facilmente realizzabile a casa vostra)

**CODE DI GAMBERETTI CON LATTUGA E SALSA ROSA**



**Ingredienti per 4 persone**

**PER I GAMBERETTI:**

**28 gamberetti**

**Sale**

**Pepe**

**Olio extravergine di oliva**

**Pulire i gamberetti dai carapaci, eliminare l'intestino e rosolarli con olio in padella, solamente da un lato. Condire con sale e pepe e appoggiare su di un piatto.**

**PER LA LATTUGA:**

**4 piccoli cespi di lattuga**

**Sale**

**Pepe**

**Olio extravergine di oliva**

**Lavare le lattughe. Condire con sale, pepe ed olio extravergine di oliva.**

**PER LA SALSA DI POMODORO:**

**200 gr di pomodorini**

**10 foglie di basilico**

**1 cipolla bianca piccola**

**50 gr di olio extravergine di oliva**

Lavare e tagliare finemente la cipolla, rosolare in casseruola con un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e lasciare cuocere per 15 minuti. Regolare di sale, frullare fino ad ottenere una crema molto liscia.

**PER LA MAIONESE:**

**2 tuorli d'uovo**

**3 gr di aceto**

**25 gr di succo di limone**

**250 gr di olio di semi di arachidi**

**Sale**

**Pepe**

Prendere le uova a temperatura ambiente e dividere i tuorli dagli albumi. mettere i tuorli in una ciotola dai bordi alti, salare e pepare. Versate l'aceto e incominciate a lavorare gli ingredienti con uno sbattitore elettrico. Mentre state montando le uova, versare anche l'olio di semi molto lentamente, creando un filo sottile d'olio e mescolando sempre nello stesso senso fino ad ottenere una salsa densa (per non far impazzire la maionese bisogna evitare di aggiungere troppo olio in una volta, impedendone il corretto emulsioneamento con il tuorlo). Quando la maionese è montata, terminate aggiungendo il succo di limone; lavorate ancora con le fruste fino ad ottenere una consistenza omogenea e compatta.

**PER LA SALSA ROSA:**

**80 gr di crema di pomodoro**

**300 gr di maionese**

Unire entrambe le salse. Riporre in un contenitore e conservare in frigorifero.

**PER L'IMPIATTAMENTO:**

Appoggiare su un piatto liscio la lattuga condita, mettere dei ciuffetti di salsa rosa sopra la lattuga e completare con le code dei gamberi.

**PARMIGIANA DI MELANZANE**



**Ingredienti per 4 persone**

**PER LA SALSA DI POMODORO:**

1 spicchio di aglio

2 scalogni

20 pomodorini pelati

50 gr di olio extravergine di oliva

2 gr di sale fino

0,3 gr di pepe

10 foglie di Basilico

Tagliare a fettine lo scalogno, versarlo in casseruola e aggiungere l'aglio in camicia e l'olio, stufare qualche minuto e aggiungere i pomodorini precedentemente pelati. Lasciare cuocere per 10 minuti e aggiungere le foglie di basilico, salare e pepare.

**PER LE MELANZANE FRITTE:**

2 melanzane viola già pelate

1 l di olio di semi di arachidi

3 uova

80 gr di Grana Padano

100 gr di farina

sale

pepe

Tagliare le melanzane a fette dello spessore di 2 cm. Salarle e metterle sotto un peso per almeno 12 ore, scolarle e asciugarle con la carta assorbente alimentare. Rompere le uova in una ciotola, aggiungere il grana Padano, mescolare il tutto, salare e pepare. Passare le fette di melanzana prima nella farina e poi nell'uovo. Friggerle nell'olio di semi, scolarle e asciugarle su carta assorbente alimentare.

**PER LA MOZZARELLA:**

250 gr di mozzarella fior di latte

Tagliare la mozzarella a fette sottilissime e appoggiarle su carta assorbente.

200 gr di Grana Padano

20 foglie di basilico

Mettere su una teglia da forno a strati prima le fette di melanzana, poi la crema di pomodoro, le fette di mozzarella, il Grana Padano ed il basilico. Ripetere la stessa operazione altre due volte, per creare gli strati. Cuocere in forno per 20 minuti a 180 gradi.

**PER L'IMPIATTAMENTO:**

Prima di tagliare la parmigiana attendere qualche minuto che si abbassi la temperatura, quindi tagliare delle porzioni a forma quadrata e impiattare con della salsa pomodoro.

**COTOLETTA DI AGNELLO CON GUACAMOLE E CHIPS DI PATATE**



**Ingredienti per 4 persone**

**PER L'AGNELLO:**

2 carré di agnello da 400 gr cadauno

100 gr di olio extra vergine d'oliva

2 rametti di timo

2 spicchi di aglio

100 gr di burro

Rosolare i carré in padella con dell'olio e burro, aggiungere l'aglio in camicia schiacciato, il timo e continuare la cottura nappando con un cucchiaino i carré, terminare la cottura in forno a 180° per 15 min.

**PER L'AVOCADO:**

2 avocado molti maturi

1 cipollotto

Succo di lime

Sale

Olio extravergine di oliva

5 gocce di Tabasco

Pulire e tagliare molto sottile il cipollotto. Ricavare la polpa dell'avocado e metterlo in una scodella, aggiungere il succo di lime, il cipollotto ed il tabasco. Aggiustare di sale

e olio.

**PER LE CHIPS DI PATATE:**

3 patate grosse

1 l di olio di semi di arachidi

Sale

20 gr di aceto

Pelare le patate e tagliarle a fette sottilissime. Sbollentare in acqua, con sale e aceto per 20 secondi e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente e friggere. Appoggiarle su carta per eliminare l'olio in eccesso.

**IMPIATTAMENTO:**

Mettere la costoletta d'agnello tagliata nel piatto aggiungere la crema di avocado. Appoggiare sopra le chips di patate fritte e completare con il sugo di cottura.

**E PER FINIRE...**

**M E R I N G A T A   C O N   C R E M A   D I   G I A N D U I A**  
**E            G E L A T O            A L            P A N E**

**Ingredienti per 4 persone**

**PER LA MERINGA:**

250 gr di albume a temperatura ambiente

350 gr di zucchero semolato

280 gr di zucchero a velo

Montare tutti gli ingredienti in planetaria. Formare 8 dischi del diametro di 8 cm e spessore 0,8cm. Con il resto del composto fare dei bastoncini lunghi 8 cm.

Disidratare in forno per 7 ore a 60°. Staccare e appoggiare su un piatto.

**PER LA CREMA DI GIANDUIA:**

300 gr di latte

20 gr di glucosio

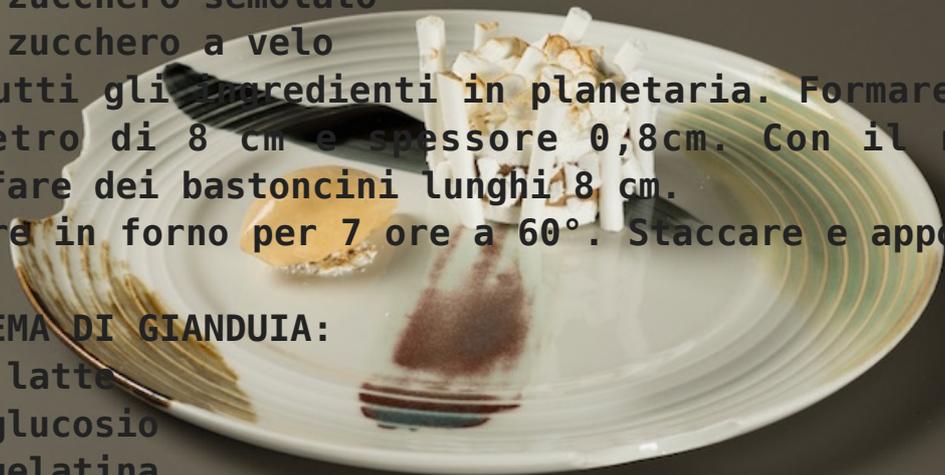
15 gr di gelatina

445 gr di cioccolato gianduia

20 gr di burro di cacao

625 gr di panna

Portare a bollire latte e glucosio, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, versare sul cioccolato gianduia e il burro di cacao. Portare a 45° e aggiungere la panna, mescolare e lasciare riposare 24 ore in frigorifero a 4°.



Montare in planetaria fino ad ottenere una consistenza cremosa e solida

**PER IL GELATO AL PANE:**

250 gr di latte

250 gr di panna

7 tuorli

50 gr di zucchero

250 gr di pane tostato

Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna dopo verli fatti bollire e cuocere sempre mescolando delicatamente fino a quando il composto non arriva alla temperatura di 82°, quindi passare la salsa ad un colino e lasciarla raffreddare 12 ore a 4°. Quindi frullare la crema con il pane tostato e metterla a mantecare in gelatiera.

**PER L'IMPIATTAMENTO:**

Sovrapporre i dischi di meringa con al centro la crema di gianduia, appoggiare a fianco i bastoncini di meringa e completare con il gelato al pane.

INFO

**Berton, Milano**

Via Mike Bongiorno 13, Milano

<https://www.ristoranteberton.com/>

Per informazioni o acquisto deI bonds scrivete a [info@ristoranteberton.com](mailto:info@ristoranteberton.com)



**CESARE ZUCCA**

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in

Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'