

# Un weekend con gusto, musica e natura

Si avvicina di nuovo il **weekend** e siamo ancora in estate (visto che l'autunno ufficialmente inizierà il 21 settembre). Chi ha ancora voglia di vacanze o di una gita fuori porta, può quindi organizzare un'uscita con gli amici, in coppia o con la famiglia. Ecco, allora i nostri consigli per il fine settimana del **9 e 10 settembre**.

## A Rivoli (TO) "C'era una volta un re"

**Sabato 9 e domenica 10 settembre**, a **Rivoli**, nel torinese, si tiene la 27° edizione di "C'era una volta un re" per rivivere le atmosfere del 1730 tra balli, canti, eventi, spettacoli e rievocazioni storiche. Si comincia **sabato 9**, alle 17, in via Piol e, per tutto il giorno fino a tarda sera ci saranno intrattenimenti e spettacoli. La magia continua la domenica, dalle 9.30. Il centro storico cittadino, tra Piazza Garibaldi e il castello, sarà teatro di numerose attività per due giorni, che culmineranno la sera di **domenica** con la rappresentazione della vita e dell'abdicazione di Vittorio Amedeo II.



Proprio a Rivoli, infatti, il 3 settembre 1730, il re abdicò a favore del figlio Carlo Emanuele III e, in quasi mezzo secolo di regno, Rivoli è stata testimone dei fasti della corte e di importanti eventi storici e politici. Durante la rievocazione, i visitatori incontreranno personaggi dell'epoca, interpretati da attori e gruppi storici, che racconteranno episodi della vita di corte e popolare tra palazzi e monumenti della città. Per esempio, lungo il percorso che porta al Castello, si potranno ammirare momenti della quotidianità di nobili e popolani, canti, balli, musica e giochi.



La **Chiesa di Santa Croce**, invece, sarà teatro di concerti di musica barocca e scene di vita quotidiana, mentre in **Piazza Bollani** ci sarà la riproduzione di un antico mercato con la sua locanda d'epoca. Alcuni pittori riprodurranno scorci della città, mentre in piazza San Rocco sono in programma giochi per bambini. In piazza Matteotti, invece, si potrà assistere a scene di vita tra nobili e militari, mentre in Piazza del Castello ci sarà la ricostruzione del Presidio Militare, grazie alla presenza di un reggimento di artiglieria, con un accampamento ed esposizione di cannoni. Domenica alle 20.30, gran finale con la narrazione dell'abdicazione del re con un coinvolgente spettacolo teatrale.

**INFO:**

[www.comune.rivoli.to.it/a-settembre-torna-cera-una-volta-un-re/](http://www.comune.rivoli.to.it/a-settembre-torna-cera-una-volta-un-re/)

## **A Sestri Ponente (GE) torna Comics & Games**

Nel weekend del **9 e 10 settembre**, torna a **Sestri Ponente**, in

provincia di Genova, il **Genova Comix & Games**, arrivato all'11°edizione. Nelle piazze di via Sestri e a Villa Rossi, per tutto il fine settimana, ci saranno tanti eventi e attività per tutti gli amanti dei fumetti, tra cosplay, giochi di ruolo, videogiochi, gadget e, soprattutto, tanti ospiti pronti a incontrare i visitatori, tra artisti, illustratori e doppiatori.



Non mancherà nemmeno un'area dedicata **ai più piccoli**, con tanti divertenti workshop a partire dai 4 anni e fino agli 11. Da non perdere, poi, la **gara dei Cosplay**, in piazza Tazzoli, ispirata a fumetti, videogiochi e film di animazione. L'ingresso all'evento è gratuito.

**INFO:** [www.facebook.com/genovacomics](http://www.facebook.com/genovacomics)

## **A Cervia (RA) si va in barca nella salina**

**Sabato 9 e domenica 10 settembre**, alle 17, si può cogliere l'occasione per una splendida escursione in barca alla **Salina**

**di Cervia**, nel cuore del **Parco del Delta del Po**. Il ritrovo per la partenza è alle 16.45 presso il **Centro Visite del Parco, in via Bova 61, a Cervia**. Si sale poi su una barca elettrica che si muove lenta e silenziosa prima nel canale circondariale della Salina, per poi raggiungere i bacini salanti. Qui si arriverà a un pontile, dove si scenderà e si proseguirà a piedi per un tratto, lungo gli argini dei bacini salanti, per arrivare ad ammirare il cuore della Salina.



A un certo punto del viaggio, una volta risaliti in barca, ci si dovrà abbassare per alcuni istanti per passare sotto a un ponticello di mattoni. Si potranno così ammirare incredibili panorami di acqua e cielo, alla scoperta del celebre **Sale Dolce di Cervia**.



Senza dimenticare che il Parco del Delta del Po è una delle mete preferite dagli appassionati di **birdwatching**. Durata circa 1 ora e 30. Indossare abbigliamento comodo, occhiali da sole e cappellino e portare una bottiglietta d'acqua. **Quota di partecipazione:** € 12, gratuito fino a 1 metro.

**INFO:** WhatsApp e tel 0544/973040, [salinadicervia@atlantide.net](mailto:salinadicervia@atlantide.net)

## A Roma torna la Sagra del Pesce fritto e Baccalà

Dal 7 al 10 settembre, torna a Roma l'attesissima **Sagra del Pesce Fritto e Baccalà**, che si tiene dalle 18.30 alle 00.30 in Piazzale 12 ottobre 1492, davanti a Eataly. Ci si potrà aggirare tra gazebo e food truck e godersi squisitezze come la strepitosa **frittura di mare** della Pro Loco Fiumicino, oppure il tradizionale filetto di baccalà, i panini dello Stravizio Street Food & Art, che propone il polpetto con pane aromatizzato alla curcuma, friariello, polpo alla piastra con olio aromatizzato al limone, stracciatella e pomodoro secco e il polpo fritto con farina di semola, cacio cavallo e scarola

ripassata con olive taggiasche.



Presso la **Locanda del Baccalà**, invece, si potranno gustare paccheri al baccalà, mezzi ziti alla genovese di mare e bruschetta con baccalà. Immancabili anche la piadina e lo gnocco fritto arricchiti con baccalà e sfiziosi abbinamenti. E, poi, cubo di baccalà fritto alla semola, polpo fritto e scamorza in carrozza con pesce.



Non mancheranno nemmeno le birre artigianali e i cocktail, vini al calice e bibite e, naturalmente, i dolci, tra cui maritozzi, sfogliatelle, cannoli e babà. L'ingresso alla sagra è **gratuito**, presso le casse si possono acquistare i gettoni per le

**INFO:** [www.eataly.net](http://www.eataly.net)

## **Gragnano (NA) diventa la “Città della Pasta”**

**Dall'8 al 10 settembre**, si tiene la 21° edizione di **Gragnano Città della Pasta**, promosso dal Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP. Tantissimi gli eventi in programma, tra sapori, arte, storia e cultura per celebrare uno dei prodotti italiani più iconici del mondo: la pasta. Nei tre giorni della kermesse saranno presenti chef stellati e stand dedicati alla preparazione di ricette legate al territorio, ma anche innovative e contemporanee.



Inoltre, talk show e convegni tematici per approfondire l'importanza della tutela dei prodotti alimentari e promuovere l'italianità del gusto. Inoltre, sono in programma visite guidate nei pastifici per scoprire la storia e le fasi di produzione della pasta di Gragnano. Non mancheranno nemmeno performance live e street art per animare la città e coinvolgere il pubblico. L'occasione è unica anche per visitare la cittadina campane e scoprire le sue meraviglie storico-artistiche. Nella suggestiva **Valle dei Mulini**, poi, sarà inaugurato il Mulino Lo Monaco.

**INFO:** [www.consorziogragnanocittadellapasta.it](http://www.consorziogragnanocittadellapasta.it)

## **In Sardegna per il Festival Internazionale "Isole che parlano"**

**Dall'8 al 10 settembre**, in Gallura, si tiene la 27° edizione del **Festival Internazionale "Isole che parlano"**, che si tiene a Palau, Arzachena, Luogosanto e La Maddalena, nel nord est dell'isola. La giornata dell'**8 settembre** sarà dedicata ad uno zoom sulla scena creativa che gravita attorno ad

Amsterdam. La mattina, a Punta don Diego-Talmone a Palau ci aspetterà il concerto acustico post trekking con **Giuseppe Doronzo**. Pluripremiato sassofonista e compositore, Doronzo, concentra la sua ricerca sul sassofono baritono fondendo musica contemporanea e improvvisata con culture antiche, rituali e paesaggi sonori della Basilicata.



Nel pomeriggio, ci si sposta a **Cala Martinella** per il concerto al tramonto *Risacca#18*, uno dei più amati dal pubblico. Sarà ospite il **Duo IN** (Corea del Sud, Scozia/NL), composto dai musicisti **Sun Mi Hong** (batteria ed elettronica) e Alistair Payne (tromba ed elettronica), che darà vita a un dialogo di matrice jazzistica a due voci.



Alla sera (22:00) ci sposteremo a **Punta Palau** per il primo dei due appuntamenti al faro di quest'anno, *Al Faro #10.1*, dal titolo *Mediterranean Avantgarde* con l'**AVA Trio** con sonorità del Mediterraneo, che danno vita a un suono vibrante e travolgente che conduce l'ascoltatore in un viaggio senza tempo.

**INFO:** [www.isolecheparlano.it](http://www.isolecheparlano.it)

---

## Un weekend tra Capodanno Cinese, cultura e sapori

Il weekend è già nell'aria e il prossimo, quello del **21 e 22 gennaio**, la comunità cinese festeggia il **Capodanno** che inaugura l'Anno del **Coniglio**. Ma non mancano nemmeno mostre, fiere, passeggiate urbane e nella natura ed eventi gastronomici per i più golosi. Torna la rubrica dedicata agli

eventi del weekend, ecco quelli selezionati per voi.

## Brescia e Bergamo Capitali della Cultura

**Il 21 e 22 gennaio, Bergamo e Brescia** inaugurano con una grande festa l'Anno della Cultura, in cui entrambe le città saranno Capitale. La cerimonia inaugurale è prevista alle 17 di venerdì 20 gennaio, in contemporanea al Teatro Grande di Brescia e al Teatro Donizetti di Bergamo. A Brescia è prevista anche la presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. **Sabato 21**, nelle piazze e nelle strade delle due città si riverseranno migliaia di persone per assistere a un ricco calendario di appuntamenti tra arte e spettacolo. Al mattino e nella prima parte del pomeriggio il programma sarà lo stesso in entrambe le città.



**Alle 11** migliaia di bambini della scuola primaria eseguiranno l'inno dedicato a "Bergamo e Brescia Capitale Italiana della Cultura", in contemporanea in Piazza della Loggia a Brescia e in Piazza Vittorio Veneto a Bergamo. Alle 16 ci si sposta nel

centro storico per la grande **Sfilata dei Quattro Cortei**, ognuno composto da migliaia di persone, che sfileranno da quattro punti cardinali delle due città per convergere rispettivamente verso Piazza della Loggia a Brescia e in piazza Vittorio Veneto a Bergamo. I cortei saranno accompagnati da ballerini e bande musicali. Una volta arrivati nelle due piazze sarà eseguito l'Inno Nazionale.



Al termine, ogni città proseguirà con un programma differente. A **Brescia**, dalle 17.30 alle 19, in Piazza della Loggia si tiene un grande **Galà Concerto** condotto da **Ambra Angiolini** con la partecipazione di alcuni artisti bresciani: **Francesco Renga, Fausto Leali, ComaCose, MrRain e Frah Quintale**, e con personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo. Alle 20, Piazza Vittoria si trasforma in una installazione multimediale con spettacolo di danze aeree, fuochi d'artificio e video proiezioni. L'installazione ci sarà anche **domenica 22**, quando, per l'intera giornata, Bergamo e Brescia apriranno le porte di tutti i luoghi della cultura: teatri, musei, cinema, biblioteche, fondazioni saranno aperti al pubblico con mostre, convegni ed esibizioni.

INFO: <https://bergamobrescia2023.it/>

## A Milano si festeggia il Capodanno Cinese

Dopo due anni di pandemia, **domenica 22 gennaio** il dragone rosso che celebra il Capodanno Cinese e l'inizio dell'Anno del Coniglio torna a sfilare a Milano per la gioia della numerosa comunità cinese, ma anche di tanti cittadini milanesi e visitatori attirati da una manifestazione davvero suggestiva. La novità di quest'anno è che la sfilata non si tiene come negli anni scorsi, in Paolo Sarpi, cuore della Chinatown milanese, ma presso **l'Arco della Pace**, proprio per consentire una partecipazione più numerosa.



Quest'anno poi, i festeggiamenti a Milano corrispondono esattamente al giorno del Capodanno in Cina. Si inizia alle ore 14 con la tradizionale sfilata che prevede danze tradizionali, musica, sfilata di lanterne rosse e performance di artisti e figuranti travestiti da dragoni portafortuna, aspettando l'arrivo del grande Drago Rosso.

# A Genova una visita “narrata” a Staglieno

**Sabato 21 gennaio**, alle 14, a Genova è in programma una visita guidata, anzi “narrata” al **Cimitero Monumentale di Staglieno**, che affascinò anche la Principessa Sissi. Il ritrovo è presso il Piazzale Giovanni Battista Resasco per intraprendere in percorso attraverso parole e immagini assai diverse, dal ricordo alla nostalgia, dalla certezza dell’Aldilà al mistero.

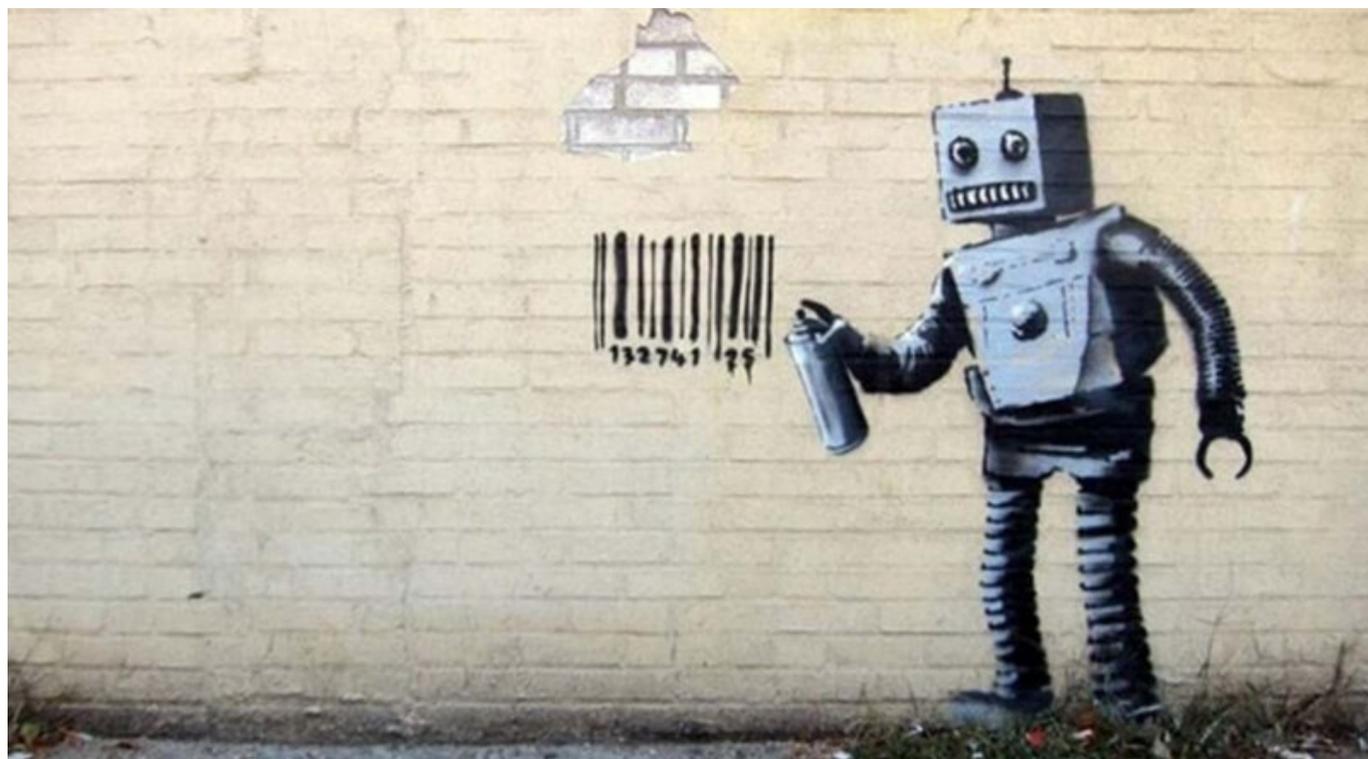


Si incontreranno le sepolture più famose, dove immagini protettive si alternano ad altre più enigmatiche, tra simboli, calligrafie, angeli e abiti svolazzanti, dalle tombe dei grandi imprenditori a quella della paesana più famosa del mondo, da Teresa Oneta alla magia del giovane dormiente. Si visiteranno anche il Pantheon e il Cimitero Ebraico, fino ad arrivare al cospetto dell’Angelo Ribelle. Visita a numero chiuso. Prenotazione obbligatoria via sms o WhatsApp. **Quota di partecipazione:** adulti € 10, bambini fino a 10 anni € 5.

**INFO:** tel 328/4222168

# A Firenze la mostra su Banksy alla Cattedrale dell'Immagine

Fino al 26 febbraio, a Firenze, presso la Cattedrale dell'Immagine di Piazza Santo Stefano si può visitare la mostra "Inside Banksy" dedicata al maggiore esponente della Street Art a livello mondiale. Il percorso espositivo si snoda attraverso un mix di immagini, suoni, musica che evocano la cultura underground di Bristol.



Attraverso un'affascinante esperienza multisensoriale il pubblico sarà trasportato nel mondo di Banksy e delle sue opere sovversive e iconiche. Per visitare la mostra non occorre prenotazione, basta recarsi presso la biglietteria. **Orari:** lun-ven 10-18.30; sab e dom 10-20 (con ultimo ingresso alle 19). **Biglietti:** intero € 14, ridotto € 10 (ragazzi 5-12 anni, over 65, studenti e disabili)

**INFO:** [www.insidebanksy.it/](http://www.insidebanksy.it/)

# A Roma per il Cacio & Pepe Festival

Nel weekend del 20, 21 e 22 gennaio, presso Eataly Roma, in piazzale 12 ottobre 1492, si tiene la quarta edizione del **Cacio & Pepe Festival**, dedicato al piatto più famoso della cucina romana in tutto il mondo. Al terzo piano di Eataly, nel grande Mercato e nei ristoranti si potranno gustare tantissime versioni della “**Cacio & Pepe**”, ma anche assistere a **show cooking**, lezioni di cucina, intrattenimento musicale e laboratori creativi dedicati ai più piccoli. Negli stand, inoltre, ci saranno anche paste fresche ripiene, fritti, tonnarelli, mezze maniche, gnocchetti, panini, frittatine di pasta, maritozzi e altre ricette classiche o rivisitate a base di cacio e pepe.



Il tutto accompagnato da **birre artigianali del territorio**. L'ingresso al festival è gratuito mentre per degustare le proposte culinarie si potranno acquistare i gettoni disponibili alle casse del terzo piano. 1 gettone costa € 2. Sono disponibili pacchetti: 14 gettoni a € 26; 30 gettoni a € 55. **Orario:** venerdì 20/1 dalle 19 alle 24; sabato 21/1 dalle 12 alle 16 e dalle 19 alle 24; domenica 22/1 dalle 12 alle 16

e dalle 18 alle 22.

**INFO:** <https://bit.ly/Cacio-Pepe-Festival>

## **A Palermo un'escursione al Castellaccio di Monreale**

**Domenica 22 gennaio**, a Palermo, è in programma una splendida escursione guidata, della durata di circa 3 ore, alla scoperta del Castellaccio di Monreale. Il ritrovo per la partenza è alle ore 9.30 di fronte al bar Di Chiara in piazza Padre Semeria, a **San Martino delle Scale**. Il cammino inizia a Portella San Martino, la porta di accesso che da Monreale conduceva all'abbazia di San Martino delle Scale. Da qui si imbecca il sentiero che porta alla cima del **Monte Caputo** e ai piedi del castello di San Benedetto, noto come il Castellaccio. Lungo il tragitto si potrà lasciare spaziare lo sguardo su tutta la Conca d'Oro, dal mare fin a Portella Paglia e a Giacalone, fino alla porzione sud della catena di monti che circonda Palermo.



Arrivati in cima si visiterà **il Castellaccio**, di proprietà del Club Alpino Sicilia, che agli inizi del Novecento lo ha restaurato e che ancora oggi si occupa della gestione. Al termine della visita si imbecca il sentiero ovest fino alle auto. **Quota di partecipazione:** adulti € 5, ragazzi 7-18 anni € 3 a cui si aggiunge il biglietto di ingresso al castello di € 3 a persona. Pranzo al sacco a carico dei partecipanti. Indossare scarpe e abbigliamento da trekking e prevedere 2 litri di acqua a testa.

**INFO:** prenotazione compilando la form al seguente link

---

## **Un weekend di gusto, giochi e visite ai castelli**

È un **weekend** intenso, quello del **19 e 20 febbraio**, con il Carnevale che entra nel vivo. Ma anche chi cerca un'alternativa agli eventi in maschera, potrà trovare un ricco calendario di eventi, da nord a sud. Nella nostra rubrica settimanale, ecco quelli che abbiamo scelto per voi.

## **Firenze, alla scoperta della Certosa del Galluzzo**

Penultimo appuntamento, **sabato 19 febbraio**, con il ciclo di itinerari sulle orme degli amori medicei. La passeggiata porterà alla scoperta della **Certosa del Galluzzo**, uno straordinario incontro di arte e spiritualità. La Certosa si trova nello splendido scenario delle colline del Galluzzo, sulla sommità del Monte Acuto. Fu fatta costruire, all'inizio del XIV secolo, da **Niccolò Acciaiuoli**, membro di una delle più

ricche famiglie di banchieri di Firenze, che la dedicò a San Lorenzo Martire. I lavori per il completamento della Certosa andarono avanti per molto tempo e subirono, nei secoli, diversi interventi.



Tantissime le maestranze artistiche che vi lavorarono, tra cui **l'Orcagna, Giovanni della Robbia, Francesco di Giuliano da Sangallo** e il **Pontormo**. Proprio quest'ultimo, per sfuggire alla peste del 1523, si rifugiò nella Certosa e, durante la sua permanenza, realizzò un pregiato ciclo di affreschi. Incantevoli, invece, gli ambienti monastici che, ancora oggi, invitano alla meditazione e alla contemplazione. Per l'accesso ai musei e ai luoghi culturali è richiesto il Green Pass Rafforzato. Prenotazione obbligatoria. Evento a pagamento.

**INFO:** tel 055/5520407, [turismo@archeologia.it](mailto:turismo@archeologia.it)

## **Alla scoperta del borgo di Vicopisano (PI)**

**Domenica 20 febbraio, alle 15, è in programma una splendida**

visita guidata al borgo medievale di **Vicopisano** e al suo gioiello, la **Rocca del Brunelleschi**. Si passeggerà tra le vie cristallizzate dal tempo, tra le antiche torri di sorveglianza ed edifici millenari che, ancora oggi, simboleggiano la ricchezza e la potenza delle famiglie nobili che li abitavano.



Vicopisano racchiude infatti tra le sue mura una storia antica. Da qui passo il Brunelleschi che mise mano agli edifici preesistenti e, soprattutto, al complesso monumentale della Rocca, che oggi porta il suo nome ed è diventata il simbolo del borgo. La visita guidata prevede il giro completo del borgo, l'ingresso alla Rocca e un aperitivo servito comodamente seduti nelle vicinanze. Ritrovo in via Moricotti 2. Prenotazione obbligatoria. Quota di partecipazione: adulti € 20; bambini fino a 12 anni € 10.

**INFO:** tel 347/9752183, anche WhatsApp

**A Parma visita e aperitivo al**

# Castello di Contignaco

**Domenica 20 febbraio**, alle 15.30, è in programma uno splendido pomeriggio al Castello di Contignaco, nel parmense, gioiello dei Castelli del Ducato, con visita guidata e degustazione di prodotti tipici. Il castello si trova sulle colline che abbracciano **Salsomaggiore Terme**, lungo la strada che porta verso l'Appennino. Costruito all'inizio del XI dalla potente famiglia dei Pallavicino e poi conquistato nel 1315 dagli Aldighieri di Parma. Si dice che anche Dante vi abbia soggiornato durante i primi anni del suo esilio da Firenze.



I partecipanti all'evento potranno scoprire questo profondo legame tra natura, storia e cultura attraverso una visita guidata al castello e alle sue sale interne. Chi lo desidera, poi, può partecipare a una degustazione guidata di vini bianchi e rossi delle **cantine della fortezza**, tutti prodotti secondo metodi antichi della tradizione locale. Inoltre, si potrà anche acquistare il **Parmigiano Reggiano** prodotto **dall'Azienda Agricola del Castello**, e ottenuta dal latte di vacche di razza Bruna Alpina, ricco di proteine e di qualità superiore rispetto a quello delle Frisone. Prenotazione

obbligatoria. Quota di partecipazione: adulti € 9, bambini 6-14 anni € 5, fino a 5 anni gratis. Visita + degustazione € 20.

**INFO:** [info@castellidelducato.it](mailto:info@castellidelducato.it)

## A Genova caccia al tesoro in centro storico

**Domenica 20 febbraio**, alle 14.30, il centro storico di Genova diventa teatro di un'entusiasmante caccia al tesoro per grandi e piccini dal titolo "Il Sestiere di Igor" ispirato al romanzo fantasy dello scrittore **Alessio Baroni** "Igor Righo e l'Espresso di Mezzanotte", ambientato alla Superba, che viene descritta come una gloriosa città di mare che custodisce straordinari segreti magici. Il gioco si sviluppa tra personaggi da trovare, angoli suggestivi da scoprire e anagrammi da indovinare seguendo una mappa magica del **Sestiere del Molo**, che per l'occasione diventa "**Il Sestiere di Igor**".



Arcane presenze si aggireranno in luoghi difficili da trovare,

ma le loro voci potranno essere ascoltate solo attraverso una parola d'ordine che sarà svelata solo ai partecipanti al gioco. Si comincia alle 14.30 con la presentazione e intervista con l'autore in Piazza delle Lavandaie, da dove partirà la caccia al tesoro. Sono previsti premi per tutti, e premi speciali per i più meritevoli. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria via WhatsApp comunicando cognome, nome, numero dei partecipanti, nome dell'evento. I bambini devono essere accompagnati da un adulto.

**INFO:** tel 340/4910024

## **A Eataly Roma c'è lo Street Food Festival**

**Dal 18 al 20 febbraio** al Terzo Piano di Eataly Roma, in Piazzale 12 ottobre 1492, si tiene lo Street Food Festival, un'occasione ghiotta per gustare i prodotti delle tradizioni enogastronomiche italiani "di strada". Da **Fiore d'Elia 1860 & Fiorenzano 1926** si potranno trovare, tra le altre cose, Montanarina pomodoro, mozzarella dei Monti Lattari e basilico, Frittatina con ragù di carne alla genovese, ciambella dolce e mini pastiera napoletana. Da **La Panella**, invece, ci saranno pane e panelle, mini arancine, cannolo siciliano con ricotta di pecora, gocce di cioccolato fondente, granella di pistacchio e Cassatina.



Da **Fish Away** si potranno trovare bocconcini di baccalà panati e fritti, spiedini di totano panati e cartoccio con fritto misto di pesce. La tradizione romagnola si trova da **Mozaio**, con piadina con prosciutto crudo, squacquerone e rucola, tigella con pesto modenese, scagli di parmigiano e aceto balsamico, gnocco fritto con salume, anche in versione dolce con crema di latte e nocciole. SI potranno gustare anche specialità della tradizione abruzzese, lucana, toscana e molte altre. Non mancheranno nemmeno le **birre artigianali** e una selezione di **vini dell'Enoteca di Eataly Roma**. Il tutto accompagnato da musica con dj set.

**INFO:** [www.eataly.net](http://www.eataly.net)

## **Napoli, a Pietrarsa arrivano i mattoncini Lego**

**Domenica 20 febbraio**, presso il Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa, a Portici, arrivano i mattoncini Lego per un evento dedicato ai bambini dai 6 ai 10 anni. Ci saranno infatti dei laboratori creativi allestiti da **Bricks4Kidz** della

durata di 90 minuti, nei quali si potranno coniugare apprendimento e divertimento. I tutor insegneranno ai più piccoli, anche attraverso filmati didattici, come assemblare i vari elementi a disposizione e dare sfogo alla creatività con il gioco dei mattoncini più famoso al mondo da generazione. Il tutto nella splendida cornice del Museo di Pietrarsa. Prenotazione obbligatoria.



**INFO:** tel 081/472003 o [www.bemotionsrl.it](http://www.bemotionsrl.it)

---

**Milano Dolce&Salato: incanto  
dei sensi**

**Milano Dolce&Salato offre sapori insoliti, accostamenti inattesi, ingredienti regionali all'insegna della più pura italianità**

## **Milano Dolce&Salato: il dolce progetto di Frau Knam**

Dopo il grande successo del libro "Knam&Knam. Con noi tutti possono diventare pasticceri", Alessandra Mion torna in scena con un "Frau Knam", il suo primo negozio.

**Frau Knam ha aperto in via Anfossi 19** come una boutique del dolce e del salato che vuole offrire un'esperienza unica e indimenticabile.



frau-knam

**Alessandra Mion, in arte Frau Knam, si è esercitata nell'arte della pasticceria sulle orme di Ernst, il marito: da qui l'apertura del primo negozio milanese dove poter gustare le sue proposte esclusive e acquistare prodotti da lei selezionati, firmati dal grande maestro.**



frau-knam-petit-choux

Frau Knam è **una piccola boutique di pasticceria** che combina l'esposizione e la vendita alla produzione di creazioni in Pasta Choux, come la Paris-Brest e i bignè croquelin dolci e salati, un vasto assortimento di praline di cioccolato a semi-sfera dall'aspetto raffinato e dal gusto ricercato, e prodotti in pasta frolla declinati in biscotti di forme e tipologie diverse.

Non mancano i dragées, la confetteria, le caramelle, il miele, le tisane e tante altre prelibatezze.



ernst-e-alessandra-knam

All'interno del negozio si potranno trovare: prodotti freschi, come **cannoncini riempiti al momento con diverse tipologie di farciture, bignè dolci e salati** che seguono la stagionalità delle materie prime, piccoli gioielli di cioccolato che racchiudono nel soffice cuore un mix di sapori e colori unici dagli abbinamenti sorprendenti. Oltre alla piccola pasticceria, completano la proposta i classici dolci al cucchiaio e le torte settimanali.

E poi **prodotti confezionati, quali le cinque tavolette di cioccolato dai gusti originali (amarena, caramello scoppiettante, aloe vera e lime, riso soffiato, caramello e sale di Maldon)**, differenti tipologie di morbidi biscotti sablè (cioccolato, caramello e sale, pistacchio, nocciola, limone di Sorrento, vaniglia), una vasta gamma di confetture (esotica, prugne e fava Tonka, ananas e peperoncino, fichi e

cannella, pere e zafferano, mela Ambrosia e zenzero, lamponi e vaniglia Tahiti, fragola e rabarbaro, mirtilli selvatici),

Hanno collaborato al progetto i partner tecnici: Studio di architettura Matteo Bruschi, Isa, Marazzi e Carlo Moretti.

## **Milano Dolce&Salato BU:R Milano: in carta l'autunno, tra grandi classici e colori di stagione**

Puntuale all'appuntamento stagionale, torna in carta il menu autunnale da **BU:R Milano**, ristorante dello chef e patron **Eugenio Boer** e della compagna, **Carlotta Perilli**, maître di sala e padrona di casa nel loro intimo salotto milanese.



I

piatti proposti sono un itinerario tra i colori e profumi dell'autunno, in piena coerenza con le scelte di sostenibilità ed etica, nella leggerezza che domina ogni pietanza, nell'idea e nella sostanza.

**I menu degustazione proposti sono due, "I Classici" e "L'Autunno":** piatti signature di Eugenio che tornano a

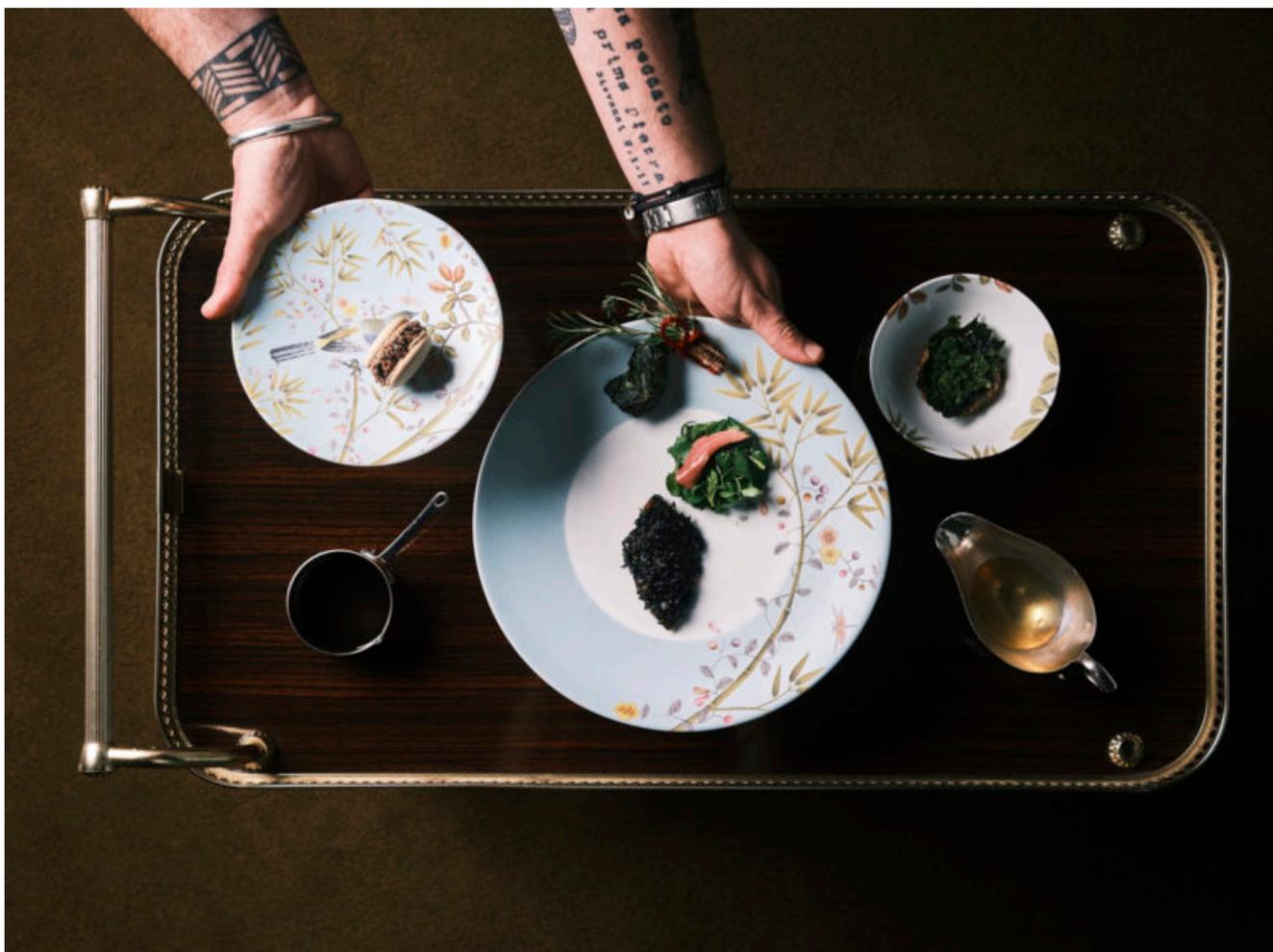
raccontare la sua storia e nuove creazioni ispirate alla stagione, tutte omaggio all'italianità, in un viaggio tra i piccoli produttori selezionati a livello nazionale.



BOER-Il-cervo-e-la-sua-storia

Impera nei Classici, **“Il cervo e la sua storia”**, un piatto iconico dello chef che dopo dieci anni viene proposto in versione “evoluta”, un piatto ancestrale che vuole ricordare il momento della caccia: un potente rimando alla natura.

Il **“Tramezzino croccante”** racchiude il tentativo di unire l’Italia in un piatto. Origini contese tra Piemonte e Veneto, è un pan brioche che viene riempito con cipolla Paglina stufata, fonduta di fontina d’alpeggio e tartufo nero. Eugenio ha deciso di unire elementi dalla Sicilia (cipolla Paglina), dal Piemonte (il tartufo) e dalla Val D’Aosta (fontina), con l’intento di creare unione in un piatto che ha sempre rappresentato un oggetto del contendere tra due regioni.



BOER-Piccione-in-Lomellina

Il Piccione viaggia sempre, e ora lo ritroviamo in carta e in degustazione come “Piccione in Lomellina”, un grande omaggio al territorio lombardo.

E poi il classico dei classici di Eugenio, il “**Nino Bergese**”, risotto con burro e parmigiano, salsa d’arrosto e scorza di chinotto di Savona.

Il pre dessert rimane “Sicilia”, per entrambi i menu: crumble di pistacchi e mandorle, cioccolato di Modica, polvere di caffè, capperi di Pantelleria disidratati e fritti, granita al limone e zest di arancia caramellata. Un’intera regione che esplode in bocca.

## **Milano Dolce&Salato: le pizze speciali di Eataly**

Se è vero che, come da una ricerca Doxa, la pizza è il piatto più amato dagli italiani, che, 9 su 10, la mangiano tutte le settimane, **Eataly non poteva mancare questo appuntamento.**

**Filiera, ingredienti di qualità e del territorio, e lunghe lievitazioni al centro delle scelte dei consumatori.**



eataly-pizza

“Questi dati sono molto interessanti per noi che abbiamo fatto della biodiversità, della ricerca territoriale e del rispetto delle tradizioni i nostri punti di riferimento – **spiega Enrico Panero, executive chef di Eataly.** – Le nostre pizze nascono dall’ascolto della clientela e dal desiderio di esaltare il patrimonio di tradizioni regionali, oltre che dall’osservazione delle tendenze più attuali, come la leggerezza degli impasti, l’uso di ingredienti di filiera rispettosi della stagionalità e la collaborazione con produttori espressione della ricchezza del territorio italiano.”



eataly-team pizza

E la **Settimana della Pizza**, un evento aperto al pubblico che si svolgerà dal 18 al 24 ottobre presso gli Eataly di Torino, Milano, Roma, Genova, Firenze e Trieste, sarà l'occasione per andare alla scoperta delle tradizioni e delle novità del mondo pizza, con ospiti grandi maestri pizzaioli e un ricco palinsesto di eventi.

## **Ma quale è la pizza secondo Eataly?**

Una pizza sempre nuova, in grado di dare voce alle diverse tradizioni italiane attraverso ingredienti d'eccellenza e impasti di qualità, messa a punto dal **Team Pizza di Eataly** composto da Enrico Panero executive chef di Eataly, Francesco Pompilio, maestro pizzaiolo, e Fulvio Marino, responsabile delle panetterie di Eataly. Costantemente aggiornato su tendenze e innovazioni, il Team Pizza fa della ricerca



eataly-grani antichi\_

L'offerta di Eataly, volta ad esaltare e reinterpretare la grande tradizione italiana della pizza nelle sue molteplici varianti, propone: la **Pizza Originale**, con il cornicione e farcita con ingredienti di alta qualità, la **Pizza al Padellino**, una versione alta e croccante della pizza, di origine torinese, la **Pizza alla Pala**, tipica della tradizione romana, croccante e con topping di qualità, la **Pizza Grani Antichi**, con un impasto che vede protagonisti enkir, farro, segale e kamut, ispirato alla "scrocchiarella" romana.

## Milano Dolce&Salato: apre il 10imo locale di Pacifik Poke a Milano

In Corso di Porta Vittoria 42 ha aperto la nuova casa delle bowls hawaiane di Pacifik Poke, arrivata al decimo punto



preferiti e basi particolari come il cavolo kale al posto del classico riso.



pacific-poke-2

**Pacifik Poke propone uno stile di ristorazione all'insegna dell'healthy food:** mangiare sano e mangiare bene, secondo una richiesta sempre più forte da parte del mercato nazionale e internazionale.

**Le bowls contengono pochissimi grassi e molte proteine,** soddisfano anche i palati più esigenti dal punto di vista del gusto e sono perfette anche per chi cerca un pasto veloce e divertente, grazie alla possibilità di comporre poke sempre nuove.

Indirizzi di Pacific Poke a Milano: via Magolfa, 1, (Glovo Cook Room), Via Antonio Pollaiuolo, 9, Corso di Porta Vittoria  
42