

n° 7 - summer 2014 - € 10

wonder world

seasonal

The Art of Travel

TRIMESTRALE
Poste Italiane S.p.a.
Spedizione in Abbonamento
Postale - 70% - LO/MI

pmi

Belgio - Lussemburgo - Spagna - Euro 15,90 - Portogallo (Cont.) - Euro 14,90 - Francia - Principato di Monaco - Olanda - Euro 16,90 - Germania - Austria - Euro 15,90 - Svizzera CHF 19,90 - Svizzera CHF 16,90 - UK - £ 14,90

MENU DI PESCE A VENEZIA

Di buon mattino con lo chef Daniele Turco del Gritti Palace, si va al mercato di Rialto per scegliere frutta e verdura di stagione e pesce appena pescato. È tutta mercanzia locale, insalate rare, erbe spontanee, e poi sogliole, moeche (i granchietti senza carapace e morbidissimi al morso), ombrine, gamberetti piccoli piccoli. Dopo la spesa, gli allievi della Scuola di Cucina Epicurea proseguono il giro gourmet sulle isole della laguna dove visitano piccoli produttori di ortaggi e vino. Al rientro si mette il grembiule e si prepara il menu seguendo i consigli dello chef. E infine, si cena tutti insieme al lume di candela su una tavolata conviviale. I corsi durano da quattro ore a tre giorni. Da sapere: il Gritti Palace è uno degli alberghi più belli di Venezia, sul Canal Grande, davanti alla basilica di Santa Maria della Salute e al museo di Punta della Dogana.



FISH MENU IN VENICE

Early in the morning with chef Daniele Turco of the Gritti Palace, off to the Rialto Market to choose fruit and vegetables in season and freshly caught fish. It's all local produce, rare salads, wild herbs, and then sole, "moeche" (the hard clams without carapace and the softest to the bite), brown, very small shrimp. After the expedition, pupils of the School of Epicurean Kitchen continue the gourmet tour on the islands in the Lagoon where they visit small vegetables and wine producers. On the way back they wear aprons and start preparing the menu following the chef's recommendations. Finally, they have dinner all together by candlelight on a big convivial table. Classes last from four hours up to 3 days. Not to forget: the Gritti Palace is one of the most beautiful hotels in Venice, on the Grand Canal, in front of the basilica of Santa Maria della Salute and the museum of Punta della Dogana.

www.thegrittiepicureanschool.com

NOBILI RICETTE SICILIANE

Fabrizia Lanza non è solo una cuoca. È un'esperta d'arte, ed è una donna cosmopolita: parla un inglese perfetto e viaggia spesso negli Stati Uniti, dove insegna all'Università di Boston e fa ricerca sulle nuove tendenze culinarie. Inoltre Fabrizia è una siciliana di alto lignaggio, e ha ricevuto in eredità la storia dei mangiar nobili, ricettari antichi, il lavoro della madre, fondatrice della scuola di cucina Anna Lanza. Ecco perché le sue lezioni non sono solo lezioni di cucina, ma di cultura gastronomica. Iniziano nell'orto, dove si raccolgono gli ingredienti per preparare i piatti, e finiscono a tavola assaggiando ciò che la chef prepara e di cui parla con arte e passione, e cioè olio, vino e il resto che si produce a Case Vecchie nella tenuta di Regaleali. I corsi, da mezza giornata a 7 giorni, si possono abbinare a lezioni di yoga, workshop sul cibo e per food blogger.



NOBLE SICILIAN RECIPE

Fabrizia Lanza is not only a cook. She's an art expert, and a cosmopolitan woman: she speaks perfect English and often travels to the United States, where she teaches at the University of Boston and makes research on new culinary trends. In addition, Fabrizia is a sicilian of high lineage, and has inherited the history of aristocratic cuisine including forgotten dishes, family cookbooks, the work of her mother, a sort of Julia Childs, and foundress of the cooking school Anna Lanza. That is why her cooking lessons are classes of gastronomic culture. The day starts in the garden, picking up ingredients for the recipes and ends up at the table tasting what the chef prepared while explaining with art and passion about oil, wine and everything produced at Case Vecchie within the estate of Regaleali. The courses last from half to 7 days, and can be matched up with yoga classes, workshops on food and lessons for food bloggers.

www.annatascalanza.com

LA CUCINA TOSCANANA SI FA COSÌ

La Toscana più autentica si vive al Falconiere, residenza della famiglia Baracchi nella magnifica campagna intorno a Cortona. Ci si va per rilassarsi, per degustare i vini di Riccardo (ora anche nella Bottega a Cortona) e per partecipare ai corsi di Silvia, chef stellata e appassionata che conduce esperienze culinarie alla scoperta dei sapori toscani. Si imparano a fare "pici", la tipica pasta fatta con acqua e farina, e "gnudi", i malfatti di ricotta e spinaci, con i loro sughi; una salsa preparata con briciole di pane toscano, uvetta, pinoli, zenzero e olio di oliva per accompagnare pinzimoni e carni: dall'agnello in crosta di pane, al petto d'anatra o di fagiano, al filetto ripieno di olive nere all'arancia. Le "Cooking Class" - una lezione di tre ore o corsi di due o più giorni con tre ore di lezione al di - si tengono in una grande cucina che profuma di passato.



THIS IS THE TUSCAN TRADITION

The more authentic Tuscany is lived in Falconiere Resort, the residence of Baracchi family in the beautiful countryside around Cortona. You go there to relax, to taste Riccardo's wines (now also in the shop in Cortona) and to participate to Silvia's courses, starry and passionate chef who leads culinary experiences discovering the flavours of Tuscany. You learn how to make "pici", the typical dough made with flour and water, and "gnudi", malfatti of ricotta cheese and spinach, with accompanying sauces; you also learn the recipe of a sauce made with Tuscan bread crumbs, raisins, pine nuts, ginger and olive oil for fresh vegetables and meat: lamb in bread crust, breast of duck or pheasant, fillet stuffed with olives flavoured with oranges. The Cooking Classes - a lesson in three hours or courses of two or more days with three hour lesson - take place in a large kitchen that has the atmosphere of the past.

www.ilfalconiere.it