

DEPARTURES

Autunno 2014

Questione di
Stile

IL GLAMOUR DELL'HAUTE COUTURE,
GLI OROLOGI PIÙ SOFISTICATI, LE METE DI VIAGGIO
MENO BATTUTE, GLI ARREDI DI DESIGN PIÙ RICERCATI:
MINI GUIDA PER VIVERE CON STILE

In più:

LISBONA, MAIORCA, FIRENZE, SRI LANKA, PONDICHERRY E TURCHIA



Fabrizia Lanza dirige la scuola di cucina di famiglia; a destra: una cassata siciliana preparata a regola d'arte

SICILIA

ANNA TASCA LANZA

La fondatrice di questa storica scuola, da cui prende il nome, è un'autentica icona, oltre che ambasciatrice della cucina siciliana nel mondo. Oggi però è la figlia Fabrizia a guidare questa istituzione che ha compiuto da poco 25 anni. Nella residenza ottocentesca dei Tasca Lanza, situata alle porte di Palermo, gli allievi non si limitano ad eseguire delle ricette, ma vivono una full immersion nella flora e nella fauna locale, prendendo spunto da ciò che offre la natura piuttosto che dai libri di cucina. annatascalanza.com

MASTER CHEF

BUON APPETITO

Le migliori scuole di cucina italiana da nord a sud per diventare cuochi provetti in vacanza.

DI CLAUDIA WHITEUS

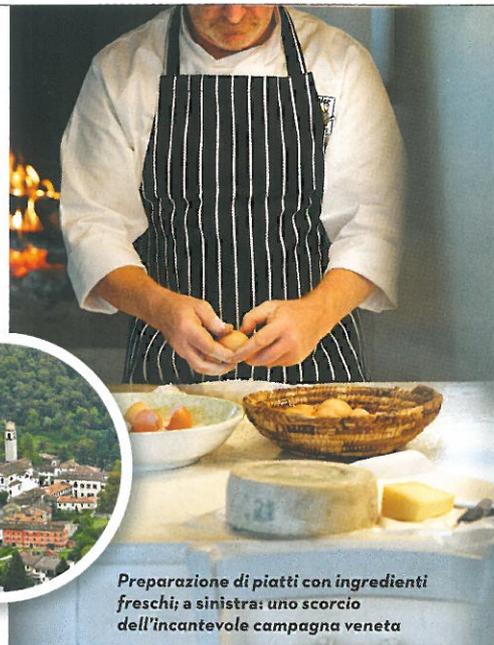


La cucina di Desinare in stile country

FIRENZE

DESINARE

Passione per il cibo e amore per il design sono i principi cardine su cui si basa questa nuova scuola di cucina fiorentina nel cuore dell'Oltrarno. Uno spazio contemporaneo con un'anima antica situato all'interno dei suggestivi atelier di Riccardo Barthel. Qui si frequentano corsi di cucina, di vino, ma si impara anche a fotografare i piatti e a curare l'immagine della tavola. In programma, incursioni nei mercati e nei negozi di alimentari della zona guidati da gastronomi esperti. desinare.it



Preparazione di piatti con ingredienti freschi; a sinistra: uno scorcio dell'incantevole campagna veneta

VENETO

STIRRED

Cenare all'ombra di un castagno, confrontarsi con i top chef della zona, andare in cerca di tartufi, fare la spesa al mercato veneziano di Rialto: da questa estate, Stirred è la vacanza ideale per chi vuole immergersi nell'affascinante mondo della cucina italiana. All'interno di una villa del XV secolo, situata alle pendici delle maestose Dolomiti, gli ospiti si cimentano nella preparazione di piatti tipici come l'ossobuco o il risotto allo zafferano e, dopo aver trascorso la giornata con le mani in pasta, possono rilassarsi a bordo piscina o nelle splendide camere tutte una diversa dall'altra. stirredtravel.com



Un granchio appena pescato; a destra: la facciata del Gritti Palace di Venezia

VENEZIA

SCUOLA DI CUCINA EPICUREA DEL GRITTI PALACE

Se il Gritti Palace - rilanciato da poco in grande stile dalla catena Starwood - si colloca nel panorama alberghiero veneziano tra gli hotel più esclusivi della città, la Scuola di Cucina Epicurea, guidata dall'executive chef Daniele Turco, che ha sede al suo interno, non è da meno. Dopo un corso di 3 giorni o di mezza giornata, e dopo aver partecipato ad affascinanti esplorazioni dei mercati locali, gli allievi imparano a mettere sul piatto tutta la magia della cucina veneta. thegrittiepicureanschool.com