

Ricetta americana È la famiglia il bene rifugio contro la crisi

# PANORAMA

**ESTATE 2011: SPODESTARE BERLUSCONI**

# LA CONGIURA



Angela Merkel

Giorgio Napolitano

Mario Draghi

**Retrosceca, protagonisti, colpi bassi  
e manovre internazionali  
per eliminare il governo del Cavaliere**



# CULTURA E DINTORNI

Dipingere sul tablet o su tela, scolpire la ceramica, fare gli origami. Seguire corsi di fotografia o scrittura di viaggio. Idee creative per fine settimana molto istruttivi.

**A**rtisti si diventa: in Val di Non si può **dipingere usando il tablet** come fosse una tela e il dito come un pennello. Tra le montagne trentine (€ 21 per 2 giorni di scuola e 50 per la pensione completa all'hotel Bel Soggiorno; H-belsoggiorno.com) e alla Locanda Incantata, una struttura di charme del XVI secolo a Scurcola Marsicana, dove la proprietaria Alesia Monti organizza weekend di arte decorativa su richiesta per imparare oltre alla **pittura a olio, restauro, découpage e giardinaggio** (dalle 4 alle 6 ore di lezione; da € 40, Locandaincantata.com). In Barbagia (Sardegna), a Supramonte, nello splendido boutique hotel Su Gologone (amato da Richard Gere e Madonna), Giovanna Palimodde, collezionista d'arte, ha aperto nelle vecchie scuderie botteghe artigianali che sono anche laboratori didattici di **ricamo, cucito, origami e disegno** (corsi da € 20, camera doppia da € 298; Sugologone.it). Sono le donne del Piacentino con il progetto Pink Route

(itinerari turistici tra aziende del territorio con visite, assaggi e antichi mestieri: laboratori di tecniche base di **restauro** in riva al fiume e di **lavorazione di pelle e cuoio** nel centro storico di Piacenza (ogni corso € 100, Pinkroute.it). E ancora, **ceramica** con Celine Fontana che insegna la **lavorazione di bucchero** (la ceramica nera) e terra sigillata con lezioni su richiesta organizzate da Il Poggio del Bolognino, un affascinante casale umbro che si affaccia sulla valle del Tevere (dalle 4 alle 10 ore, € 35 e 80, poggiodelbolognino.it). Se, come scrive Bruce Chatwin, «il viaggio non soltanto allarga la mente: le dà forma», meglio imparare a fissare le proprie esperienze con il **laboratorio di scrittura di viaggio** diretto da Guido Bosticco (15-16 marzo Libreria Griot di Roma, € 120, Scuoladelviaggio.it) oppure con la **fotografia: abc** con Gianni Angelini al Relais Sambuco nella campagna marchigiana dal 9 maggio, al sabato pomeriggio, su richiesta (2 notti e 3 ore di lezione da € 280, Sambucomarche.it). Tutto, con un buon vocabolario d'inglese: corsi intensivi con insegnanti madrelingua, in country house intorno a Todi (17 ore di lezione in un weekend e pensione completa, € 890, Wellanguage.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# IL GUSTO DI VENISSA

Venezia è stata la prima, e la più snob. Erano gli anni 60 e già il Grand Hotel Cipriani alla Giudecca organizzava corsi di cucina con nobildonne che accompagnavano le ospiti al mercato tra «moeche» e «castraure». Adesso che c'è solo **l'imbarazzo della scelta** è di nuovo Venezia a proporre qualcosa di nuovo. Questa volta a Venissa, il ristorante ostello dell'isola di Mazzorbo, di fronte a Burano, nel cuore dell'arcipelago di isolette che costellano il Parco della Laguna. **Un titolo**, «Il gusto di Venissa», tre giorni; tante atmosfere diverse. Dal lusso della wine suite dell'hotel Danieli per il pranzo, dopo la visita al mercato di



Rialto, alle stanze claustrali dell'Ostello, al racconto del salvataggio dell'uva Dorona, che adesso prospera nella vigna dell'isola, da cui nasce il vino raro e dorato che si sorseggia a tavola.

**La parte più originale** sta nell'incontro con Antonia Klugmann (al centro, nella foto in alto), giovane e colta cuoca, che crede e trasmette i tempi e i modi della grande cucina al femminile fatta di gesti semplici, sapienti e fantasiosi, a filo delle stagioni. Con accostamenti audaci.

**Venerdì ci si rida** con la lezione sui dolcetti di Carnevale; la mattina di sabato si inizia con la raccolta degli ortaggi e delle erbe spontanee negli orti di Venissa (foto in basso), si passa poi alla preparazione dei piatti, si condivide la pausa-pranzo col personale prima di riprendere la lezione: «Mi piace far conoscere la vita di un ristorante, a cominciare dal pasto comune del mezzogiorno, buono, veloce e semplice, all'insegna del "non si butta niente"» dice Antonia. Gran finale, la cena degustazione di nove portate. Domenica si riparte carichi di buon umore e di nuovi saperi da condividere. (F.F.)



[www.venissa.it](http://www.venissa.it)

**Date:**

21/23 febbraio  
28 febbraio/2 marzo  
7/9, 14/16, 28/30 marzo

**Prezzi**

«Il gusto di Venissa» Solo il sabato **285 euro**  
Corso intero **430 euro**  
Weekend: corso, due notti **740** a persona.  
Per due persone, corso, due notti **1.180 euro**.

In Sardegna, al Su Gologone hotel, corsi di ricamo, cucito, e persino origami.

