Soggiorni gourmet con lezioni di cucina da Condé Nast Johansens

conde-nast-ae74427f

Assaggiare i piatti locali fa parte dell’esperienza del viaggio, si sa. Una vacanza è più piacevole, più coinvolgente, più completa quando territorio, ambiente ed enogastronomia si fondono in un’unica scoperta. E il tutto si amplifica quando, oltre ad assaporare, si ha la possibilità di... imparare.

Nasce da questo presupposto Soggiorni gourmet: lezioni di cucina in albergo, iniziativa degli hotel affiliati a Condé Nast Johansens, realtà che rappresenta un punto di riferimento dell’ospitalità internazionale, con oltre 33 mila copie di diffusione, 6,2 milioni di lettori e 599 strutture in 60 Paesi del mondo.

Dodici strutture italiane, da Venezia alla Sardegna, passando per la campagna Toscana e Ischia, propongono un modo ancora più gustoso per passare le vacanze, o anche un solo weekend, imparando a realizzare in prima persona, con la guida degli chef (e ce ne sono anche di stellati) i piatti della tradizione locale. Tra le proposte c’è anche Ca’ Sagredo, esclusiva residenza veneziana che in un corso include anche la possibilità di fare la spesa al mercato di Rialto, accompagnati dallo chef, per imparare a scegliere il pesce fresco. A seconda del tipo di corso, il costo è compreso tra i 70 e i 120 euro. E, dopo tanta fatica, si passa dall’altra parte della barricata e ci si siede a tavola. Per informazioni sulle strutture e sui costi: