Soggiorni gourmet con lezioni di cucina: 12 proposte con Condé Nast Johansens

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.