

# Marzo di gusto nel Labirinto della Masone di Fontanellato

Luogo fiabesco e "colto", ma anche - per tutto il mese di marzo - buono e gustoso. E' il [Labirinto della Masone](#) di Franco Maria Ricci a Fontanellato, vicino Parma, location di affascinanti percorsi dove si svelano spazi culturali, sale espositive di opere d'arte, migliaia di libri e foreste di bambù. Ma anche lo spazio dove si trova il Bistrot, il ristorante dove lo chef Massimo Spigaroli prepara piatti d'autore con gli ingredienti della sua azienda agricola, del Caffè, in cui ci si ferma per pranzi veloci e pasticceri impastano specialità per la colazione, e della Bottega, dove trovare una selezione dei migliori prodotti del territorio parmense: salumi, formaggi, vini e conserve. Proprio qui, a marzo 2016, ci sono tanti eventi speciali per cucinare, degustare ed esplorare. Ad esempio il Bistrot ospita tutte le domeniche pomeriggio di marzo, dalle 17, le **lezioni di cucina con lo chef Massimo Spigaroli**, che con il suo staff guida gli amanti dei fornelli nella preparazione di ricette italiane classiche e creative, dispensando consigli sull'utilizzo delle materie prime, per terminare con i meritati assaggi. L'ingresso è gratuito ma i posti sono limitati. Ogni venerdì di marzo, invece, ci sono le **Grandi serate dello Champagne** negli spazi del Caffè del Labirinto, dove a partire dalle 18.30 si potranno degustare le migliori etichette, assaporando piatti selezionati dalla cucina. L'ingresso è gratuito e si può riservare un tavolo. Per gli appassionati di vini, infine, c'è il **corso-degustazione del sommelier e consulente enologico Paolo Tegoni e l'enologo Filippo Valla**, nell'Atelier del Vino del Bistrot del Labirinto. Ogni lunedì (prossimi appuntamenti il 14 e il 21 marzo) i partecipanti vivono un viaggio nella cultura del vino, imparando a degustare i calici in abbinamento ai piatti, passando da nozioni teoriche a lezioni pratiche. Ogni corsista riceverà materiale didattico e un attestato di partecipazione. Per informazioni ed iscrizioni: [info.labirinto@fratellispigaroli.it](mailto:info.labirinto@fratellispigaroli.it).