

Weekend | 15-16 novembre



Italia | Sapori del Nord

Golose sfilate

Con la nuova stagione Imperia si colora di oro giallo, Cremona, la patria del torrone, svela al mondo i segreti del dolce natalizio, mentre a Milano tradizione lombarda fa rima con buon gusto

di **Ilaria Bonanni**

In autunno arriva l'olio nuovo, e insieme a questo una nuova edizione di **OliOliva**, la quattordicesima per la precisione. Quest'anno la rassegna dell'olio appena franto si svolge **dal 14 al 16 novembre** e propone, come di consueto, degustazioni e assaggi, ma anche piacevoli passeggiate alla scoperta dei prodotti tipici del territorio. Il cuore di **Imperia** e la banchina portuale di **Oneglia** diventano così vetrina per i produttori locali. I portici e le piazze vengono invasi dagli oltre 200 stand e le vie della città, per l'occasione, vengono chiuse al traffico. Non perdetevi allora l'opportunità di assaggiare le verdure sott'olio, i dolci all'olio di oliva, il pesto e le altre specialità liguri, e di partecipare al meeting dedicato alla "**Dieta Mediterranea**". Durante la kermesse, infatti, Imperia torna a essere location del Forum dedicato alla corretta alimentazione. Spazio alla cultura, dunque, ma anche al divertimento, con musica, laboratori, mostre, proiezioni ed eventi serali. E per i più sportivi c'è la gara podistica **Fidal "10Km OliOliva"**. Se, invece, preferite il dolce al salato, quello che fa per voi è la **Festa del Torrone**. **Dal 15 al 23** del mese **Cremona** si riempie di profumi e di vere e proprie opere d'arte realizzate da maestri artigiani, come la costruzione di un torrone gigante. Per i più golosi l'appuntamento da non perdere è quello con il prodotto firmato **Rivoltini Alimentari Dolciaria**, offerto agli ospiti



L'altro evento: tartufile

A **Vinci**, in provincia di **Firenze**, l'appuntamento col gusto inizia già da venerdì **14 novembre** quando parte, infatti, la **Vedizione di Tartufile**. Il protagonista di questa manifestazione, che si tiene nella **Fattoria Dianella**, è facile da intuire. Si tratta del tartufo bianco, uno dei prodotti tipici della **Toscana**. Ma l'atteso evento di autunno, a cui è possibile partecipare solo su prenotazione, non è un puro momento gastronomico. Durante la serata le degustazioni vengono affiancate da iniziative di solidarietà. Lotti di pregiato tartufo bianco sanminiatese vengono, infatti, battuti all'asta per poi donare il ricavato a **FILE-Fondazione Italiana di Leniterapia**. Inoltre, potete assistere all'anteprima ufficiale della **44esima Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato** che apre ufficialmente il giorno successivo e che si tiene negli ultimi tre weekend di novembre e nel primo di dicembre a **San Miniato**. Info: www.villadianella.it



Sopra, le specialità di **Golosaria**, la manifestazione meneghina dedicata alla tradizione enogastronomica locale. Nella pagina accanto in basso, una foto che immortala la **Festa del Torrone** nella città di **Cremona**. In apertura, le piantine di ulivo sui banchi allestiti in occasione di **OliOliva**, a **Imperia** in **Liguria**

della manifestazione. Quest'anno, poi, la festa è multitasking: il tema dell'edizione 2014 è infatti la multimedialità e a guidare i visitatori sono percorsi tecnologici ad hoc. Perdetevi allora tra le ghiottonerie della patria del torrone, negli scenari storici del cuore della città che a novembre propone spettacoli, degustazioni e incontri, fondendo tradizione e innovazione. "Last but not least", **Golosaria**, il tanto atteso evento milanese che mette in scena la più importante rassegna espositiva legata alla migliore produzione enogastronomica che torna

al **Superstudio Più**. Una golosa sfilata di piatti della tradizione lombarda accompagnati da vini selezionati vi aspetta **dal 15 al 17 novembre**. E poi ci sono le novità alimentari, i seminari dedicati alla cucina del benessere – il tema quest'anno è la "vita come il gusto, il gusto come stile di vita" – e l'area show cooking dove mettere alla prova i cinque sensi. **Info:**
www.olioliva.tv
www.festadeltrorroncremona.it
www.golosaria.it

Eleganza e specialità

DORMIRE

HOTEL KRISTINA

Si trova ad **Imperia** **Oneglia**, sulla bellissima passeggiata che costeggia il mare. Il centro è comodamente raggiungibile a piedi. Prezzo: doppia da 80 euro.
Spianata Borgo Peri 8, Imperia
tel. 0183 29 74 34-29 35 65
www.hotelkristina.com

HOTEL DUOMO

Questo hotel, da poco ristrutturato, si trova nel cuore di **Cremona** e si affaccia su una delle più belle piazze italiane. Prezzo: doppia da 85 euro.
Via del Gonfalonieri 13, Cremona
tel. 0372 35 242



NU HOTEL

Le 38 camere di cui dispone sono tutte molto eleganti e, all'ultimo piano, c'è il **Nu Italian Restaurant** da dove, grazie alle vetrate, si gode della bellissima vista di **Milano**. Prezzo: doppia da 130 euro.
Via Feltre 10/B, Milano
tel. 02 97 15 451 | www.nu-hotel.com

MANGIARE

RISTORANTE AGRODOLCE

Cucina fantasiosa e personale accogliente e premuroso. Da provare, senza alcun dubbio, il risotto con formagella e asparagi. Ottimo. Prezzo: 20-50 euro.
Calata G. B. Cuneo 25, Imperia
tel. 0183 29 37 02
www.ristoranteagrodolce.it



LA SOSTA

Tipica osteria cremonese dal 1988. Si trova a pochi passi dalla bellissima piazza del Duomo e offre piatti tradizionali rivisitati. Prezzo: 40-45 euro.
Via Sicardo 9, Cremona
tel. 037 24 56 656
www.osteriasosta.it

FINGER'S GARDEN

Questo è il posto giusto per chi ama la cucina giapponese. Ai fornelli, il noto chef **Roberto Okabe**. Prezzo: 60 euro.
Via G. Keplero 2, Milano
tel. 02 60 65 44
www.fingersrestaurants.com