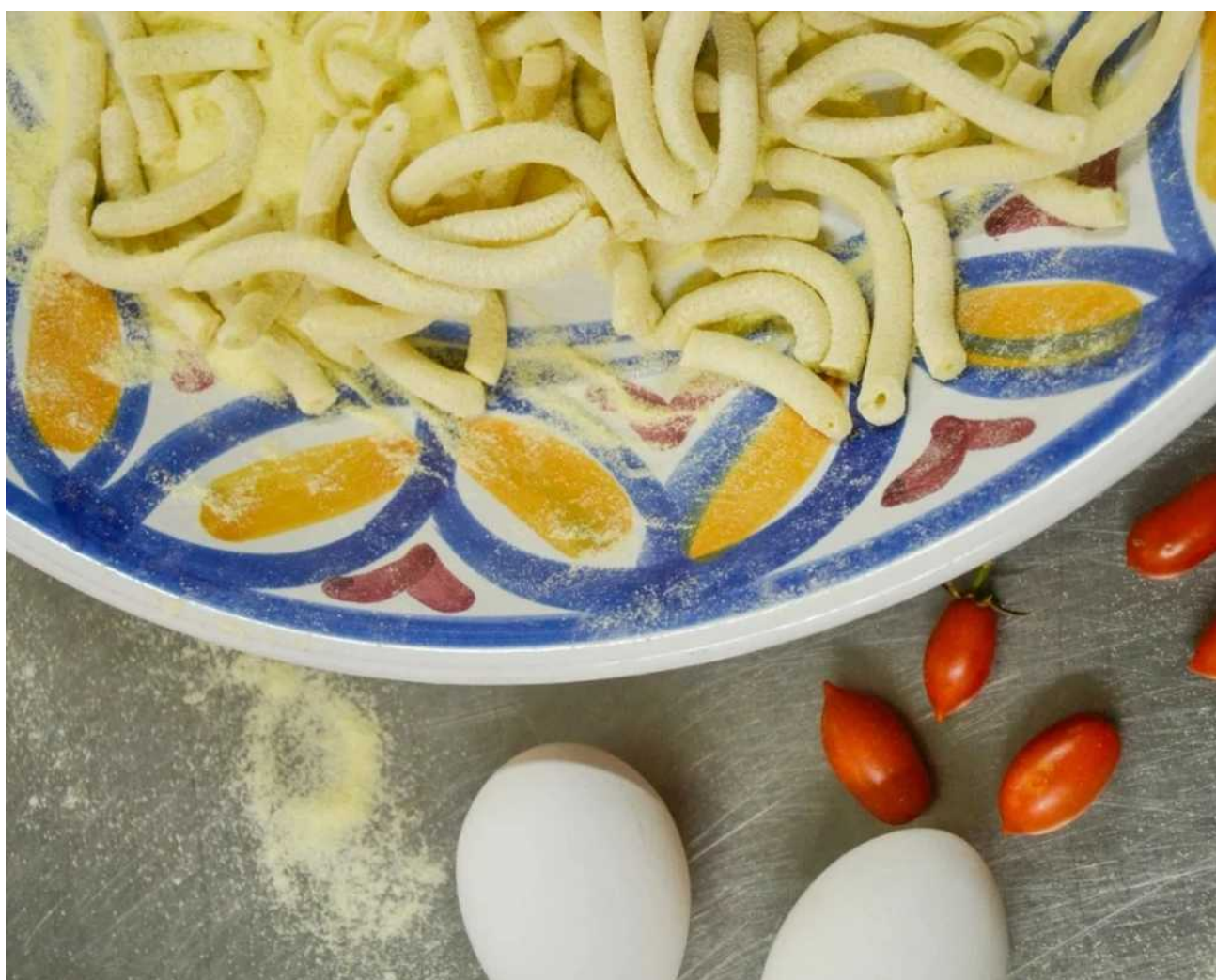


COMUNICATO STAMPA

VIAGGIARE...CON GUSTO:
VACANZE CON ESCLUSIVE LEZIONI DI CUCINA

Che l'insegnante sia una nonna siciliana o uno chef stellato sulle Dolomiti, sono tante le proposte per una vacanza all'insegna dei migliori corsi di cucina in tutta Italia.



Esistono vacanze ispirate al riposo e al dolce far niente, ed altre dedicate a coltivare hobby, perfezionare capacità e inclinazioni, scoprire nuove frontiere geografiche, sensoriali e mentali frequentando corsi, divertendosi. Turismo e cucina è un binomio prolifico, fantasioso e senza confini: prendere lezioni di cucina in splendide destinazioni lascia spazio ad infinite combinazioni, un bel modo per impiegare la vacanza. Degustare e imparare è la versione 2.0 del turismo gastronomico. Lo charme delle strutture affiliate a [Condé Nast Johansens](https://www.condenastjohansens.com) completa il soggiorno con pacchetti all'insegna di lusso e gola, fra le Dolomiti, Roma e la Sicilia.

Cucinare nelle Dolomiti studiandone il piatto tipico e le erbe curative

[Castel Fragsburg](#)

Arroccato su un promontorio roccioso sospeso fra cielo e terra, Castel Fragsburg è un rifugio incorniciato dallo splendore incontaminato della natura. È **il più piccolo hotel a 5 stelle dell'Alto Adige immerso in un giardino di 50.000 m²**. La combinazione di mura storiche, posizione ineguagliabile, arredamenti di classe e lusso sobrio crea un fascino speciale per questo hotel. **Già dal 1954 la residenza di caccia venne trasformata in domicilio di lusso per soggiorni speciali**, allietati da servizi del più alto livello. Pezzi unici e materiali preziosi definiscono lo stile delle camere e delle suite.

Il **Gourmet Restaurant Prezioso, una stella Michelin con lo Chef Egon Heiss**, propone una cucina fatta di ricette semplici che si tramandano da generazioni, composte con dedizione ed elegante raffinatezza trasformando gli ingredienti freschi del **Fragsburg Soul Garden** dell'hotel e prodotti forniti da aziende agricole biologiche. I pasti sono serviti anche nella loggia di vetro circondata da rose e vite selvatiche e nella loggia gourmet sulla terrazza in legno.

Pacchetto Cooking experience con Chef stellato

“Alla ricerca del canederlo perfetto”: la moderna alchimista Renate De Mario Gamper accompagna gli ospiti in una **magica escursione e li introduce alla fitoterapia popolare**. Le erbe selvatiche raccolte servono come base per la preparazione dei **canederli, piatto tradizionale altoatesino**. Nel mezzo del giardino da favola e con accanto la vista sul nostro maestoso castello, c'è una stufa nostalgica. Qui gli allievi possono **assistere lo chef stellato Egon Heiss** e insieme a lui crei il raviolo perfetto.

Periodo di prenotazione: fino al 15 novembre 2024.

Alla scoperta di Trastevere, fra mercato, botteghe e ricette della tradizione romana

[Buonanotte Garibaldi](#)

Rispetto al centro storico dove si trova la mostra, attraversando il Tevere si arriva nel pittoresco quartiere di Trastevere e all'accogliente Buonanotte Garibaldi, Guest house esclusiva con sole tre stanze, concepita come atelier, dove si fondono arte, moda, design e fiber art. Oltre alle opere realizzate dalla padrona di casa, è possibile acquistare pezzi unici come pannelli da parete in organza o seta, appliques dipinte a mano, scialli di chif-fon, tende e cuscini.

Pacchetto Cooking Class in Trastevere

Il pacchetto comprende **3 notti nella camera Roma o Cioccolato** con: **una giornata intera di lezione di cucina e tour Trustever Taste** in omaggio, una Bottiglia di champagne e frutta fresca all'arrivo, Minibar in omaggio e un piccolo regalo da Luisa Longo.

Le lezioni di cucina Trustever Tastes sono a partire da un minimo di 2 persona. Gli chef Paola e Carlo incontrano gli allievi alle 9.00 in Piazza San Cosimato e iniziano con il **giro del mercato dei prodotti freschi e fanno la spesa** per la giornata. Segue un **tour gastronomico a piedi visitando i negozi più antichi** (formaggi, pane e pizza, spezie) di Trastevere. Questa parte durerà circa 1 ora per poi arrivare alla location, un appartamento finemente arredato e con una cucina professionale per tenere le **lezioni di cucina**. Saranno cucinati gli antipasti, la pasta fresca e i sughi fatti in casa, piatti di carne o pesce con verdure ed infine il dolce. **Gli ospiti potranno gustare un pasto tipico italiano completo nella sala da pranzo con finestre che si affacciano sulla Basilica di Santa Maria situata in una delle piazze più belle dell'antica Roma**. La sessione di cucina terminerà alle ore 14.30/15.00. I prodotti che utilizziamo sono tutti freschi e di stagione. Siamo produttori di Olio Extravergine di Oliva DOP della Sabina e utilizziamo solo olio vergine di oliva di nostra produzione.

Periodo di prenotazione: fino al 1° dicembre 2024.

Lezioni di cucina dalla nonna siciliana

[Nèroli Bio Relais](#)

All'ombra dell'Etna, Nèroli Bio Relais nasce come **monastero/casa colonica del XVIII secolo di proprietà dei San Placido dell'ordine dei Benedettini**. I vigneti e agrumeti circostanti contribuiscono a renderlo un rifugio per quanti cercano un'autentica esperienza siciliana, con camere eleganti e minimaliste progettate con lusso sobrio, colori naturali circondate da calma e tranquillità.

Oggi l'azienda agricola biologica di Nèroli Bio Relais si estende su 45 ettari e sta intraprendendo uno storico recupero delle varietà autoctone reintroducendo, accanto all'agrumeto consolidato, uve rosse Frappato, uve bianche Grillo e 400 piante di ulivo della varietà Nocellara Etnea. **Fornisce olio d'oliva, uova, frutta, verdura ed erbe aromatiche al ristorante Dispensa Giaretta, dove lo Chef prepara pasta fresca, torte e biscotti con farine di grani antichi macinati localmente**, privi di pesticidi e sostanze nocive. La lista dei vini di accompagnamento del ristorante mette in luce una varietà di eccellenti aziende vinicole siciliane, inclusa ovviamente la loro Dei Monaci.

La vocazione di Nèroli per il cibo può essere condivisa anche durante corsi di cucina, degustazioni di vini, passeggiate guidate nell'oliveto e picnic o cene private in vigna o nell'oliveto.

Pacchetto Lezione di cucina con la nonna

Per scoprire la vera essenza della Sicilia con i suoi profumi, colori e sapori, assaporare la cucina tradizionale siciliana, gusta un piatto delizioso preparato con i prodotti dell'orto biologico o rigorosamente a KM 0.

Questo corso di cucina è un viaggio fra il territorio e le tradizioni siciliani, accompagnati dalle ricette della nonna. Le lezioni iniziano con la raccolta delle verdure biologiche dell'orto, la raccolta delle uova delle galline che razzolano libere nei campi, e proseguono in cucina. La degustazione finale è l'ultima festa per i sensi.

Periodo di prenotazione: fino al 30 novembre 2024.

Alla scoperta della cucina nobiliare siciliana

Palazzo Arone dei Baroni Valentino

Palazzo Valentino è un'antica dimora nobiliare costruita nel 1555 da Don Gilberto Bologni marchese di Marineo, uno fra i maggiori protagonisti della scena politica siciliana. Divenne poi sontuosa dimora dei **principi di Castelnuovo che la arricchirono con preziosi affreschi e stucchi di noti pittori del Settecento siciliano.** Vi fu istituita la prima sede del circolo "La Conversazione della Nobiltà", oggi circolo Bellini.

Da residenza aristocratica a albergo museo, è visitabile con la guida dei proprietari, i Baroni Arone di Valentino. **Questa chicca dal fascino integro è situata nel centro storico di Palermo, all'interno del percorso Arabo Normanno patrimonio dell'UNESCO e a pochi passi dai famosi Quattro Canti.**

Con le sue camere e suite, soddisfa le esigenze di chi desidera il comfort di un hotel di lusso e soggiornare in una casa nobiliare e **rievoca la vita culturale della società aristocratica del '700 e dell'800** organizzando serate musicali con piccoli concerti, presentazione di poesie e libri, lezioni di cucina, pranzi e piccoli eventi di gala. **A pochi passi si possono raggiungere il Palazzo Reale, la Cattedrale, il Teatro Massimo, Piazza Pretoria** nonché gli antichi mercati arabi Ballarò e Capo.

Pacchetto I segreti della cucina siciliana

Preparare i piatti della cucina siciliana è un'esperienza culturale unica, un'esperienza affascinante alla scoperta del cibo della Sicilia. Le lezioni di cucina sono accompagnate dalla visita del palazzo e dal racconto della storia della famiglia Arone di Valentino e dalla scoperta delle ricette tradizionali della famiglia.

L'offerta include: soggiorno in camera doppia, colazione a buffet, Corso di cucina, degustazione.

Finestra di prenotazione: fino al 31 dicembre 2024.

Condé Nast Johansens

Condé Nast Johansens, degli stessi editori di Vogue, GQ, Tatler, Condé Nast Traveller e Vanity Fair, è la principale guida di riferimento per chi viaggia. Con più di 40 anni di esperienza nell'ispezione e nella consulenza di strutture in tutto il mondo, il team di Condé Nast Johansens di Local Experts dedicati, ispeziona ogni proprietà anno dopo anno. Se consigliano una struttura, ci si può fidare sul fatto che si vivrà un'esperienza eccezionale. Con un pubblico di circa 3.8 milioni di lettori, la distribuzione delle Guide è di 16.100 copie in tutto il mondo.

[Follow us on Facebook](#) : [Conde Nast Johansens](#)

[Follow us on X](#): [@CNJohansens](#)

[Follow us on Instagram](#):[#condenastjohansens](#)

[Follow us on LinkedIn](#) [Conde Nast Johansens](#)

Condé Nast Johansens
1-11 John Adam Street, London, WC2N 6HT
[E-mail info@johansens.com](mailto:info@johansens.com) – [Internet www.condenastjohansens.com](http://www.condenastjohansens.com)

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma
Alessandra Amati 335/8111049
www.travelmarketing2.com
E-Mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 