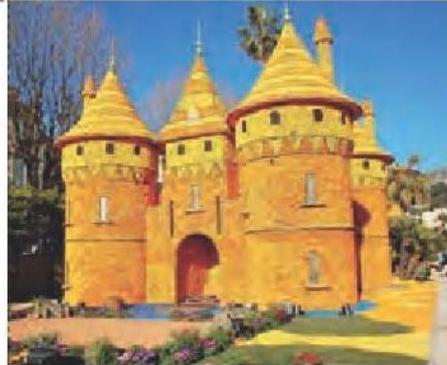


gustAppunto

appuntamenti

FESTA DEL LIMONE (FRANCIA)

La città di Mentone in Francia dal **17 febbraio al 4 marzo** festeggia il limone della costa franco-ligure con un evento che attira ogni anno più di 230.000 visitatori. Oltre alle **esposizioni di agrumi** e agli **stand gastronomici** dove il limone è proposto come profumo, cibo, cosmetico e come terapia, si possono ammirare i giardini illuminati e partecipare alle sfilate diurne e notturne che rendono Mentone una città in festa.
Info: +33492417695



PASTA MADRE E PANIFICAZIONE (MI)

La scuola di cucina Funny veg Academy il **4 febbraio** organizza, presso la sua sede di via Pitteri 10 a Milano, un corso di cucina con lo **chef Simone Salvini** che ha come tema: **creare, gestire e conservare la pasta madre**. Anche gli allievi mettono le mani in pasta e sperimentano sotto la guida dello chef.
Costo: 244 euro, durata 5 ore.
Info: 0283477327

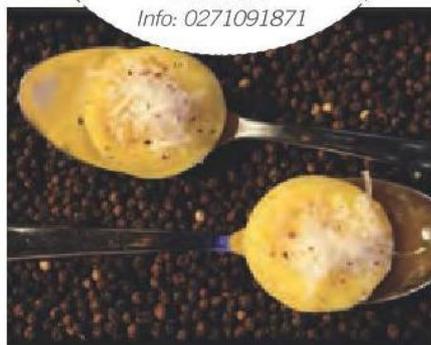
COCORADICCHIO (TV)

Inizia il 2 febbraio e dura fino al 9 marzo l'appuntamento con la 30° edizione di CocoRadicchio, la rassegna enogastronomica trevigiana dedicata al **Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco Igp**. Sono sette i ristoranti trevigiani che propongono cene con menu totalmente dedicati a questo "fiore che si mangia": Marcandole, Der Katzlmacher, Miron, Barbesin, Le Calandrine, Castelbrando, Gigetto. *Info: 0438410666*



GUSTO IN SCENA (VE)

Il **25 e 26 febbraio**, la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia è il palcoscenico di **Gusto in Scena**, con la **Cucina del Senza**. Quattro gli eventi in contemporanea: il **Congresso di Alta Cucina**; **I Magnifici Vini**; **Seduzioni di Gola**, un parterre di selezionatissime eccellenze gastronomiche; **Fuori di Gusto**, il meglio della ristorazione veneziana.
Info: 0271091871



FARE DA SÉ GLI OLI ESSENZIALI (RM)

Il **10 febbraio** l'associazione culturale Arcobaleno di Roma organizza nella sua sede di piazza Montevercchio 6, un corso rivolto a quanti desiderino fare la **conoscenza degli oli essenziali e dei principi dell'aromaterapia**. Si imparano le nozioni base per creare da sé, con gli oli essenziali, i prodotti più adatti per restare in salute e curarsi, realizzando gli elisir più utili al problema da risolvere. Costo 90 euro.
Info: 3493517187

