

WEEKEND

## LA FUGA È GOURMET



L'installazione di Matteo Ragni a Courmayeur, in Valle d'Aosta.

Viaggiare per scoprire nuovi sapori è un ottimo proposito e per chi ama la buona tavola questo è un momento da non perdere. Si continua a sciare, dal 20 al 23 marzo, a **Courmayeur**, in Valle d'Aosta, ed è l'occasione per apprezzare chef stellati in quota grazie al *Mountain Gourmet Ski Experience*. Si alloggia al **Super G Italian Mountain Lodge** ([lovesuperg.com](http://lovesuperg.com), da € 170), direttamente sulle piste, per vivere la montagna dopo lo sci a suon di musica: tutte le sere, aperitivo con dj set. Da vedere il *Portale dell'aQCua*, l'installazione di design firmata da Matteo Ragni che nasce con l'obiettivo di comunicare i valori del marchio QC Terme attraverso l'arte. Pochi luoghi sono ricchi di golosità come le **Langhe**. L'azienda vinicola Duchessa Lia, propone *Duchessa Lia è ... Gourmand*,

un pacchetto che comprende: degustazione di nocciole, assaggi di formaggi, una ricerca simulata del tartufo, un corso di cucina e una cena al ristorante La Ciau del Tornavento, dello chef stellato Maurizio Garola a Treiso, in provincia di Cuneo. Per dormire si va a Serralunga d'Alba al **Boscareto** ([ilboscaretoresort.it](http://ilboscaretoresort.it); da 459 € a persona). Infine per godere il sole della **Sicilia**, la meta è il Picciolo Etna Golf Resort, immerso tra il parco dell'Etna, dei Nebrodi e quello fluviale di Alcantara. Nel suo ristorante, una ricca tradizione culinaria come quella siciliana offre infiniti spunti gastronomici per piatti ricercati, ma all'insegna della filosofia che guida lo chef stellato Andrea Ribaldone: fresco, italiano e semplice ([jsh-hotels.com](http://jsh-hotels.com), da € 74). (C.T.)