

Wellnesslife

a cura di Giorgio J.J. Bartolomucci



SUSHI BOAT A PONZA

Murakami è il nome scelto per il primo sushi boat restaurant del mondo. Dal 2 giugno, un caicco del XIX secolo, integralmente ristrutturato, solcherà il mare partendo da due punti turistici dell'isola di Ponza. Il nome della sushi boat prende spunto dai pirati Wako del Giappone e permetterà di salire in rada al Frontone per godere del ristorante e del bar, oltre a prevedere un servizio take away e delivery via gommone per tutte le barche che vogliono mangiare sushi. In tema con l'atmosfera dei pirati sarà anche la proposta mixology sviluppata per l'occasione. Murakami potrà essere affittata anche per eventi privati a base di sushi, musica e drink. Per maggiori informazioni è possibile telefonare al 3331530413 o consultare la pagina FB o IN

FIABE PER ADULTI

Conferenze, spettacoli, performance, concerti, mostre d'arte visiva, narrazione di fiabe in voce semplice, oltre a workshop, momenti dedicati al gusto e altro ancora: tanti gli appuntamenti ideati ad hoc in programma per la quinta edizione del *Festival della Fiaba*, da giovedì 7 a domenica 17 giugno nel Complesso San Paolo, la nuova location del Festival, in centro storico a Modena. Le fiabe della tradizione saranno, anche per questa edizione, le protagoniste assolute, con un momento dedicato ogni sera in un luogo prezioso, intimo, per un massimo di trenta uditori. Per la prima volta oltre le fiabe tedesche, norvegesi e russe, verranno presentate anche le fiabe italiane di Basile e Calvino. Nata da un progetto di Nicoletta Giberti, performer e regista teatrale che da anni indaga attraverso linguaggi eterogenei il genere "Fiaba" con uno sguardo ampio e profondo, l'iniziativa ha quest'anno come tema caratterizzante la "Volontà". Per informazioni: www.festivaldellafiaba.com



LA CUCINA DELLE ERBE SPONTANEE

Due chef stellati dalle cucine innovative e legate al territorio, le erbe spontanee, una botanica. Il libro *La cucina delle erbe spontanee* edito da Giunti, scritto da Mariangela Susigan, chef del Ristorante Gardenia di Caluso (TO), Alessandro Gilmozzi, padrone di casa di El Molin a Cavalese (TN) e con la collaborazione di Lucia Papponi, è la storia di un viaggio sulle montagne, tra Piemonte e Dolomiti, per entrare nel mondo magico dei boschi e dei loro tesori culinari: barba di capra, aglio ursino, silene bubolina, pimpinella, luppolo, crescione d'acqua. L'asparago di bosco fa da contorno a uno scampo in salsa di



yogurt; l'achillea con lo zenzero condisce il risotto carnaroli, la melissa rossa accompagna la lombata di cervo al moscato, il rabarbaro e la rosa selvatica diventano una crostatina dolce e profumata...

Ricette curiose, originali e raffinate, sintesi perfetta tra l'estro creativo degli chef e le meraviglie della natura.

APRE IL MARTES A CALVAGESE DELLA RIVIERA

Il 31 marzo ha aperto al pubblico il Martes - Museo d'arte Sorlini di Calvagese della Riviera, deliziosa località dell'immediato entroterra del lago di Garda. Il museo espone 154 dipinti raccolti dall'imprenditore bresciano Luciano Sorlini in oltre cinquant'anni di appassionata ricerca; a essi si affiancano altre opere di proprietà degli eredi, per oltre 180 dipinti, dalle tavole in oro settecentesche alle grandi tele dei Maestri del Settecento veneziano. Si tratta di un nucleo di quadri - per lo più di grandi dimensioni - rappresentativi della pittura veneta e veneziana dal XIV al XIX secolo, a cui si accostano opere di importanti autori lombardi. Sede del museo è un tipico e articolato palazzo bresciano seicentesco, un tempo residenza di Luciano Sorlini e ora sede della Fondazione che ne porta il nome. Il Martes è aperto tutto l'anno da mercoledì a domenica. Per maggiori informazioni: www.museomartes.com

