

PROGRAMMA DA OGGI A DOMENICA SULLA PROMENADE DES ANGLAIS

L'Italia in tavola sul lungomare di Nizza

Si alza il sipario sul salone dedicato alla gastronomia. Presenti 150 espositori: proposte, attività e animazioni

ANDREA MUNARI
NIZZA

Da oggi a domenica la Promenade des Anglais ospita appuntamento con «L'Italie à Table», il salone dedicato alla gastronomia italiana, che ritorna per il nono anno consecutivo con un programma denso di proposte, attività e animazioni. Dalle 10 alle 20, su 2.800 metri quadrati sono centocinquanta gli espositori presenti in arrivo da dodici regioni italiane: Emilia Romagna, Piemonte, Veneto, Liguria, Umbria, Puglia, Calabria, Lombardia, Toscana, Marche, Sicilia e, ospite d'onore, la Sardegna, che metterà in mostra le sue specialità alimentari e l'artigianato tipico su uno spazio di 200 metri quadrati.

Negli stand, i produttori del Bel Paese presentano il meglio della gastronomia, dalle confetture dolci e sala-

Partecipa all'evento anche la Liguria
Ospite d'onore è la Sardegna



Stand
Su 2.800 metri troveranno posto espositori in arrivo da 12 regioni italiane. Nelle foto, scorci da precedenti edizioni del salone



te, alla pasta artigianale, passando per i salumi e i rinomati vini regionali, proponendone anche delle degustazioni.

Le quattro intense giornate sono corredate di incontri fra responsabili d'hotel e di ristoranti francesi con i produttori italiani, workshop professionali per presentare i prodotti italiani alle imprese francesi della GDO. E ancora, fra le molteplici conferenze, ce ne sarà una sull'Insalata Niçoise, che rivelerà le proprie origini italiane, e una dimostrazione sul Pan Bagnat in un'originale nuova versione dolce, a base di frutta.

Il salone dedica anche uno spazio agli artisti della Camera di Commercio Italiana, organizzatrice dell'evento, che espongono le loro ultime creazioni. Inoltre, per i più piccoli ci sono tanti atelier e animazioni. Si può anche tentare la fortuna con due grandi concorsi. Uno è proposto dai ristoranti premiati con il marchio «Ospitalità Italiana», un progetto promosso da Unioncamere,

l'Unione della Camere di Commercio d'Italia che ricompensa gli ambasciatori della gastronomia e dei prodotti italiani nel mondo, sulla base di regole specifiche.

Su dodici ristoranti certificati con questo marchio, otto sono a Nizza, e i cinque fortunati vincitori dell'estrazione, saranno invitati in uno di questi. Regolamento su www.italieatable.fr.

Il secondo concorso mette in palio numerosi premi, fra cui cesti con prodotti gastronomici e un viaggio a Venezia. Da non perdere, durante tutto il weekend, chef italiani, francesi e internazionali che si mettono a disposizione per proporre al pubblico nuove gustose ricette e rivisitazioni di classici della cucina italiana. Saranno anche protagonisti di una sfida con se stessi nell'improvvisazione di piatti gastronomici preparati con i prodotti italiani scelti direttamente sugli stand della mostra-mercato.

Informazioni e programma completo sul sito www.ccinice.org.

SAINT-LAURENT-DU-VAR SABATO E DOMENICA

È in arrivo il Forum dedicato al benessere

Sabato e domenica torna il Forum Tour Equit, evento dedicato al benessere, agli sport distensivi, alla vita sana, alla bellezza e alla moda, alla casa e al giardino, alla gastronomia e al turismo.

Per il quinto anno il Forum presenta un programma sul tema «Culture del Mondo». Trentacinque gli espositori, i produttori, i terapeuti e gli ideatori presenti per fare conoscere prodotti ecologici e sani di utilizzo quotidiano. Si possono così muovere i primi passi nelle cure di bellezza, dai cosmetici naturali ai centri di bellezza, rinforzare la propria salute con le diverse medicine come quella cinese o la naturopatia, restare in forma con lo yoga, il Qi Gong,

la biodanza, e poi fare acquisti sotto il segno del benessere scegliendo una lampada di lumino-terapia o una poltrona massaggiante, prodotti alimentari biologici, equo-solidali, succhi di frutta freschi, e articoli ecologici per la pulizia della casa, accessori e materiali rispettosi dell'ambiente.

Durante le due giornate sono in programma animazioni musicali di diversi paesi, e atelier dove i visitatori possono avvicinarsi a yoga, tecniche di massaggio, aromaterapia e altre pratiche.

Il Forum è in Esplanade des Goélands, sul lungomare, ed è aperto con ingresso libero sabato dalle 14 alle 20 e domenica dalle 11 alle 19. Infoline +33 4 9331 3121.

CAP D'AIL DOPO UN COMPLETO RINNOVAMENTO

I servizi e il nuovo volto del ristorante A'Trego

Il ristorante A'Trego, situato a 20 metri da Monaco, con una vista sul mare ineguagliabile è uno dei locali più conosciuti che ha visto un completo rinnovamento, con l'arrivo di Riviera Hospitality Group RHG, che ha sede a Dubai, azienda specializzata principalmente nei settori della ristorazione e alberghiero.

Se A'Trego mantiene il design iniziale del suo celebre progettista, Philippe Starck, da quest'anno si aggiunge la Plage, che rende ancora più importante l'offerta dei servizi alla clientela.

Per chi desidera trascorrere una giornata di relax al sole, la spiaggia, creata

in uno spazio raccolto con cinquanta posti, offre sabbia fine, decorazioni in stile yacht e un servizio al top, sotto i vaporizzatori di acqua minerale rinfrescanti, massaggi e un menù di piatti semplici e raffinati e con vini pregiati del sud della Francia. Non manca il brunch del weekend, i bambini possono approfittare di un mini-club, aperto fino alle 17. E poi c'è la Boite, la sola discoteca mai progettata prima da Philippe Starck. A'Trego dispone anche di accesso diretto in barca, servizio parcheggio e navetta, con 250 posti auto e accessibilità con elicottero dall'aeroporto di Nizza.

Informazioni sul sito www.restaurantatrego.com.

Sabato 1 - Domenica 2 GIUGNO al RIFUGIO PIAN DELL'ARMA di CAPRAUNA

Seguici anche su **“RELITTI GLACIALI” il Gallo Forcello** Seguici anche su

L'approfondimento sul mitico ma reale "Relitto glaciale" il Gallo Forcello. Escursione sui pascoli alti e sui sentieri dell'Alta Via dei Monti Liguri con il binocolo andiamo ad avvistare il Gallo Forcello e posizioniamo le macchine fotografiche "foto trappole", per catturare attimi di Natura, che andremo a recuperare all'alba del giorno seguente. Cena tipica di montagna immersi nella valle Pennavaire. Organizzato dal Rifugio Pian dell'Arma e dalla dott.ssa Valentina Borgna. Importante: abbigliamento da escursione, il binocolo, una torcia frontale e una a mano. A disposizione 15 posti - Costo euro 85,00 tutto compreso (Cena pernottata Colazione più Pranzo)

Str. Provinciale 216 CAPRAUNA **Tel. 337-1083410** **rifugio@leterrebianche.it** **www.rifugiopiandellarma.it**