

"A PLACE AT THE ROYAL TABLE"
VIRTUAL EXHIBITION

QUANTO BASTA | qb.



VOLETE CENARE A VERSAILLES? PRENOTATEVI IN TEMPO!

RESIDENZE REALI E ARTE CULINARIA DELLE CORTI. L'associazione *European Royal Residences* propone per il 10 dicembre 2018 una cena davvero regale alla Reggia di Versailles. A cucinare saranno chef europei delle residenze reali, guidati da Alain Ducasse. La Reggia di Caserta parteciperà con la chef stellata Rosanna Marziale (nella foto accanto) del ristorante "Le Colonne" nonché *testimonial* della mozzarella di bufala campana DOP.

A Place at the Royal Table è un progetto europeo sviluppato dalla Rete delle Residenze Reali Europee – *European Royal Residences* – per l'Anno Europeo dei Beni Culturali con l'obiettivo di fare scoprire la grande tradizione culinaria delle corti europee. Il programma comprende anche una mostra virtuale creata attraverso la piattaforma *Google Culture Institute* che raccoglie le collezioni di 13 diverse residenze: i soggetti rappresentati sono, naturalmente, a tema gastronomico.



Scoperto a Malamocco

IL BORGO DI MALAMOCCO, STORICAMENTE IL NUCLEO PIÙ ANTICO DI VENEZIA, ha conservato intatto il proprio impianto urbanistico: gli antichi palazzi nobiliari, le piazzette, i ponticelli e le colorate casette sembrano uscite da un quadro. Qui nei pressi del rifugio preferito da Hugo Pratt per creare Corto Maltese, il Relais Alberti in Campo della Chiesa offre un soggiorno in ambienti raffinati tra stucchi, specchi e damaschi. Il pacchetto *Suite Champagne* propone due notti per due persone in una delle camere ispirate alle dogaresse veneziane, a partire da 480 euro. Al mattino si può scegliere di gustare l'ottima prima colazione in camera, oppure scendere nel salone decorato per assaporare tutte le delizie del *buffet* curate personalmente dalle locandiere del *Relais* (che organizzano anche corsi di cucina). E per un bacio a Piazza San Marco bastano 12 minuti di vaporetto. www.relaisalberti.com F.R.