



## PER TUTTI I GUSTI

*Food first: giocare a Masterchef in Sardegna o impastare una super pizza col grano siciliano?*

### LA CUCINA TRADIZIONALE

Pierangelo Argentieri, imprenditore pugliese, è stato pioniere nel promuovere la cultura dell'orto biologico nel suo resort **Tenuta Moreno**, tra Brindisi e Otranto, come

segno di responsabilità civile e sociale. «Dall'utilizzo di buone pratiche si ricavano prodotti dal sapore autentico e cibi sani che esaltano la cucina della tradizione», sottolinea. E propone corsi di cucina, lezioni di semina, visite al pollaio e al ficheto,

escursioni nella riserva naturalistica di Torre Guaceto. Su richiesta anche degustazioni, merende, picnic e cene. Nell'orto, ovvio.

**PER INF.:** Tenuta Moreno, Mesagne (Br). Tel.: 0831774960, [tenutamoreno.it](http://tenutamoreno.it).

**PREZZI:** 2 notti, prima

colazione, 2 pranzi o cene, visita didattica, corso di biscotti, gita alla Riserva, 1 picnic o merenda, 1 idropercorso alla spa per mamma e papà, a 550 euro per 2 adulti e 1 bambino sino a 12 anni.

### DOLCETTI & TREKKING

Si chiama **Villa Neri** l'eco resort alle pendici dell'Etna, nei pressi di Taormina (fa parte del network Autentico Hotels), che organizza corsi di cucina per bambini, mentre i genitori si rilassano alla spa. Dove, su prenotazione, possono accedere anche i figli. Dopo il gioco, tutti insieme sulle bocche del vulcano, anche a cavallo o in mountain bike, mentre la sera si gustano le prelibatezze degli aspiranti Junior Masterchef.

**PER INF.:** Villa Neri Resort & Spa, Linguaglossa (Ct). Tel.: 0958133002, [autenticohotels.com](http://autenticohotels.com).



Il laboratorio del pane a Su Gologone.