

POST

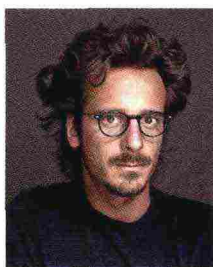
(APPUNTI, SUGGERIMENTI, NOTIZIE)

di Lia Ferrari



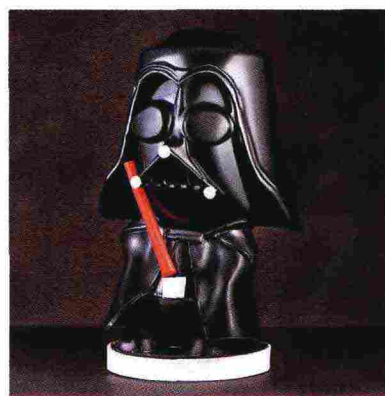
Una barca in ogni porto

L'hanno definito l'hotel.com delle barche. Si chiama *Nowboat*, ed è una piattaforma ".com" che mette in rete operatori di tutto il mondo specializzati in vacanze a filo d'acqua. Le proposte di viaggio, destinate a crescere di numero, sono attualmente una settantina, da scegliere in base alla meta o al tipo di imbarcazione. Si va dalla crociera in rompighiaccio sul Pack artico alle settimane in caicco in Turchia. Dalla barca a vela al motoscafo, al paddleboard, la "canoa" dove si pagaia in piedi. L'idea del sito (che è anche un'App) è di Giovanni Alessi (foto), erede di un nota dinastia del design nonché appassionato di vita all'aria aperta e kitesurfing. Una startup virtuosa, la sua. Le società di noleggio e i tour operator sono infatti selezionati in base a criteri di sicurezza e sostenibilità. E il 3,5 per cento dei profitti viene devoluto a ong come il Wwf o come Mission Blue, un network per la salvaguardia delle aree marine. È il viaggiatore, al momento della prenotazione, a decidere quale progetto sostenere. Info: nowboat.com



Prima l'uovo o la colomba?

Per i fan del cioccolato curvato e i fedelissimi dellievitato con le mandorle, l'appuntamento è sabato 19 marzo nel Chiostro della Magnolia di Palazzo delle Stelline, in Corso Magenta 61 a Milano. La seconda edizione di *L'Uovo e la colomba. Il dolce fa primavera* è un'occasione per assaggiare (e acquistare a prezzo calmierato) uova di cioccolato e colombe di 13 eccellenze della pasticceria artigianale lombarda. In calendario anche laboratori di cucina per bambini, su prenotazione. Dalle 10.30 alle 19. Ingresso libero. Info: stelline.it



Ricette alla radio

Dopo *Sommelier ma non troppo*, i conduttori Fede & Tinto (foto) hanno dato vita a *Chef ma non troppo*, il primo corso di cucina radiofonico. Va in onda su Rai Radiodue ogni venerdì, dalle 20 alle 21. «Si rivolge a tutti» spiega Tinto. «Da chi non sa nemmeno come si fa un soffritto a chi invece lo sa ma è sempre alla ricerca di spunti e trucchetti per migliorare. Io e Fede apparteniamo alla prima categoria e infatti siamo gli alunni». A istruire gli ascoltatori dalla spesa alla mise en place è la cuoca Luisanna Messeri. Nella terza lezione (venerdì 18 marzo) parlerà del corredo del cuoco: il pentolame e altri utensili base. Tutti i "tutorial" sono scaricabili in podcast dal sito decanter.rai.it e riascoltabili in cuffia. La motivazione la offre Tinto: «Ormai non saper cucinare è fuori moda».