

GLAMOUR

€2,00 (Italy only)

www.glamour.com



n. 177 NOVEMBRE 2006

**nuovo
vintage**

21 idee moda
per guardare
avanti

20
*mini lezioni
di felicità*

muoversi

tappe d'arte per
week end diversi
—
concerti, mostre,
cinema... i più cool
sono gratis
—
maastricht, città
in fermento

**life
training**
metti a
fuoco la
tua vita

1000
nuovi posti
e le dritte
per farsi
assumere

web tribe
così entri nel
giro di
myspace

beauty
«vi insegno i
make-up
facili,
ma
d'effetto»



hai mai provato con l'olio?

È l'ultima passione per un week end diverso: andare per ulivi o seguire corsi tematici, di cucina e di degustazione.

METTI UN SABATO IN LIGURIA CON TAKE AWAY

Varchi la porta di Bansigo, spazio con vista sul golfo dei Poeti, in provincia di La Spezia, e i tuoi sensi cominciano a vibrare: ad attenderti ci sono le fette di pane e i piatti con le diverse varietà d'olio extra vergine di oliva taggiasca. Intingi, degusti e lasci scegliere al palato: se un olio ti ha conquistata, puoi fartene riempire una bottiglia al momento e lasciare un messaggio di gradimento per chi verrà dopo di te. Lo fai direttamente sui muri del locale, che i proprietari hanno voluto mettere a disposizione della creatività dei clienti. E poi, fai la spesa di stuzzichini: ci sono pâté, bruschette, focaccia, salse e condimenti. Da portare a casa nelle confezioni da viaggio.
Info Bansigo, Portovenere (Sp), tel. 0187-793045.



Sopra, il concept store Olivo di Milano. A sinistra, il Bansigo di Portovenere, dove assaggiare e comprare l'olio di oliva taggiasca.

SUL LAGO DI GARDA PER UN PANE SPECIALE

Se ti piacciono i prodotti del territorio, il pan di molche fa per te: si cuoce aggiungendo all'impasto gli "scarti" della macinatura delle olive (le molche, appunto) ed è indimenticabile. Per imparare a farlo c'è un corso di cucina a Riva del Garda, dove puoi gustare anche uno specialissimo gelato all'olio. E per finire, prova un massaggio: è al profumo di olio di oliva.

Info Feeling Hotel Luise, Riva del Garda (Trento), tel. 0464-

550858. Hotel e corso €299. www.feelinghotelluise.com

IN TOSCANA, DI FRANTOIO IN FATTORIA

L'olio, quello buono, si assapora sul pane: in Luccchesia la bruschetta si chiama fettunta e accompagna le zuppe, la pappa al pomodoro e i cannellini al fiasco. Per conoscerne ogni segreto segui il corso di cucina di Andrea e Alessia, padroni di casa al country resort Villa Marta. E per saperne ancora di più, c'è *L'olio e i tesori di Luc-*

A destra, filari di viti e ulivi nella Lucchesia. A novembre l'olio è protagonista di una mostra-mercato, vari eventi e molte degustazioni.

