

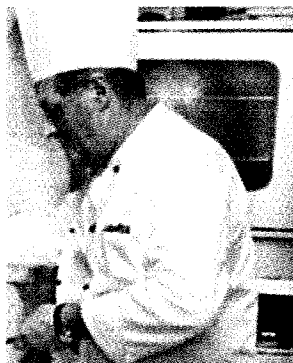
BAGNOLI

## DEGUSTAZIONE DI BOLLICINE A CITTÀ DEL GUSTO

Champagne? No, grazie. Meglio le bollicine nazionali. I dati sull'export del settore confermano: lo spumante italiano piace perché è fresco, moderno, non troppo alcolico, fruttato e con un prezzo giusto. L'Italia batte dunque la Francia sul fronte delle amate bollicine. E la Città del Gusto di Bagnoli (via Coroglio 104) coglie il trend con una serata speciale all'insegna di tutte le Bollicine del Bel Paese. Un evento degustazione per imparare a riconoscere e quindi scegliere perlage, bouquet e metodo per ogni momento di festa.

L'appuntamento è per domenica 19 dicembre alle 20. La selezione delle aziende porta la firma degli esperti degustatori del Gambero Rosso e presenta il meglio delle produzioni italiane ottenute con Metodo Classico e Metodo Charmat: un viaggio da Nord a Sud attraverso i migliori vini frizzanti italiani. Accanto a Prosecco e Spumante della varie aree di produzione - dal Trentino alla Campania - saranno serviti gli immancabili finger food d'autore preparati dagli chef della Città del gusto. E per concludere con una nota di dolcezza in tema di feste natalizie ci saranno i torroni artigianali della storica azienda irpina Di Iorio e le pregiate selezioni di cioccolata Domori. Ad accompagnare il tutto la musica d'autore di Radio Capri. Ingresso 18 euro. Info [www.cittadelgusto.it](http://www.cittadelgusto.it)



**BAGNOLI****CORSI DI CUCINA ALLA CITTA' DEL GUSTO**

Per non arrivare impreparati ai fornelli in vista di pranzi e cenoni, la Città del gusto di Bagnoli ha organizzato una serie di corsi dedicati alla cucina delle feste: sono lezioni monotematiche pensate per chi vuole apprendere tecniche e conoscenze della tradizione culinaria partenopea e per chi vuole imparare a cucinare come chef comanda. Ecco il calendario dei prossimi appuntamenti: "I dolci di Natale" il 9 dicembre (costo 68 euro); il 14 dicembre lezione sulla "Cena della Vigilia rivisitata" ovvero tra nuovi gusti e tradizione (costo 75 euro); il "Menu di Capodanno" il 15 dicembre (costo 70 euro). Le lezioni, tenute dagli chef del Gambero Rosso, hanno la durata di circa tre ore, dalle 19 alle 22, e prevedono una parte teorica ed una pratica ai fornelli. Per prenotare: tel. 081 1980 8900; info [www.cittadelgusto.it](http://www.cittadelgusto.it)



AI DETTAGLI PER L'ABBIGLIAMENTO CLASSICO ORMAI SI AGGIUNGONO GLI OPTIONAL PER LA CURA DEL CORPO E L'ESTETICA: MASCHIO DUEMILA, SI CAMBIA. TRIONFA L'EDONISMO

## DAI SIGARI ALLA CRAVATTA CON COUPON PER LA BARBA

**S**igari, gemelli da polso e cravatte. Ma non solo. Il regalo per lui esplora nuovi orizzonti: dal corso di cucina al buono per un trattamento di bellezza in qualche salone o beautyfarm cittadina. Il classico cede il passo all'insolito, all'idea originale e diversa, al regalo che si fa esperienza.

Come appunto un coupon per il rituale barba di Boellis: 22 euro di puro relax e benessere, il trattamento inizia con un olio caldo massaggiato sul viso, segue la rasatura e un finale con i panni

caldi impregnati di essenza Panama 1924. La barberia Boellis in via Vetriera, è uno dei templi napoletani della bellezza maschile e propone come idea regalo anche la linea barba Panama 1924 con la nuova fragranza Millesimé in elegante confezione argento.

Se invece il lui in questione è un cultore di sushi e sashimi potete regalargli la nuova Kukai Fidelity Card, da spendere in japan food nel ristorante Kukai di via Carlo de Cesare (www.kukai.it). Per gli appas-

sionati di fornelli e cucina ci sono i corsi amatoriali della Città del gusto, un ampio repertorio di lezioni su come preparare i risotti, i menu creativi di carne o pesce, i cocktail e tanto altro ancora (da 68 euro info [www.cittadelgusto.it](http://www.cittadelgusto.it)).

Andando sul classico, la cravatta resta uno dei regali più gettonati: dall'intramontabile Marinella, alla sette pieghe su misura confezionata da M.Cilento 1780 (via Medina 63), alle divertenti cravatte di Giorgio Ricciardi (Passeggiata Colonna) che per Natale lancia una scanzonata bleu navy con tanti

Santa Claus tessuti e disposti roll-over.

Ai galantuomini di gusto è dedicata la collezione di gemelli da polso di Cristiano Barbarulo: oltre cento esemplari, lavorati a mano da artigiani partenopei su disegno esclusivo, in oro, argento, pietre dure, plexiglas, cristallo, ottone e bronzo. In esposizione e in vendita in Passeggiata Colonna fino a metà gennaio.

Altro classico tutto maschile è il cachemire: da Capua Cachemire (via Bisignano, 5) i cappelli costano 50 euro, le sciarpe 110. Coloratissimi e sempre graditi. Per un lui che conosce e apprezza il design, l'indirizzo cult è Ferrari Arredamenti (Via Cervantes 58) che per Natale presenta una collezione di gadget e oggettistica per la casa o l'ufficio.

Non può mancare un buon vino

e non si sbaglia con il Taurasi Radici Riserva 2004 di Mastroberardino, grande rosso campano e miglior vino d'Italia secondo la classifica delle classifiche redatta da Wine news, ovvero l'unico vino che mette d'accordo le sei guide più importanti dell'eccellenza enologica italiana (ventitre/trenta euro in enoteca con ampia scelta).

Infine l'hi-tech: dall'I-pad (da 499 euro) all'Ipod passando per tutti gli accessori del caso, custodie e pendrive incluse.

Provate a sbirciare nell'Apple Store di via Nisco 14. Per i fanatici di tecnologia e design P&C in via Imbriani propone gli oggetti multifunzione di Rotaliana come la lampada Diva con dispositivo per I-pod e I-phone: per leggere e ascoltare musica.

(d. b.)