

## *21 ottobre: LA FESTA DEL CIOCCOLATO*

E' la festa DEL CIOCCOLATO questa serata di degustazione, ma soprattutto la festa dei sensi. Infatti dal cioccolato sono attratti e stimolati vista, olfatto, tatto, udito e gusto. Attorno al cioccolato di questa serata si esprime una cucina ricca e raffinata che evidenzia tutte le qualità di questo frutto che da almeno 1500 anni impreziosisce le tavole più esigenti. Scopriremo insieme storia e virtù di questo dono che la natura ha preparato per noi con almeno 35.000 anni di lavoro...

## *5 novembre: CENA SICILIANA*

Per incontrare una cultura e tradizione che, nel panorama italiano è tra le più significative. La CUCINA SICILIANA presenta una ricchezza di sapori, colori e profumi di grande effetto e qualità. La solarità della terra si ritrova nella passione e nell'orgoglio dei siciliani per quanto di proprio hanno saputo dare all'arte e alla cultura e che bene si esprime nella loro cucina. Nel corso della serata saranno presentate le iniziative di Sebastiano Bennati, da anni impegnato in un progetto di grande valore sociale.

## *26 novembre: SERATA D'AUTUNNO*

L'AUTUNNO ci apre tutti i suoi colori e i suoi profumi, creando spettacoli incantevoli, poesie uniche. Stagione di vendemmia, di caccia, con funghi, tartufi, carciofi arance e melograni, castagne e cachi: gioielli che la Terra ci regala e che porteremo sulla tavola di questa serata con un menù che ci guida e ci stuzzica a riscoprire l'intensità della natura che va spegnendosi.

## *21 dicembre: GALA DI NATALE*

NATALE è festa di luce, di riconciliazione e di amore. Niente meglio della convivialità e della tavola imbandita ci aiuta a superare solitudini e distanze. Un Gala di Natale per riscoprire il gusto della tradizione ma soprattutto per stringere ancora di più la nostra amicizia e ritrovare la gioia di poterci dire cristiani, figli di un Dio che ha deciso di mettere la sua dimora tra di noi.

## *25 gennaio: CENA DELLA TRADIZIONE EBRAICA*

Nella ricorrenza annuale della GIORNATA DELLA MEMORIA, l'Istituto Alberghiero 'DE FILIPPI' ha pensato questa iniziativa che permette di incontrare alcuni tratti significativi della tradizione e della storia ebraica, attraverso la scoperta e l'esperienza diretta della sua cucina. Infatti la memoria di un popolo si deposita in modo significativo anche nella sua tradizione culinaria e questo vale in modo specialissimo per la storia di Israele.

## **3 febbraio: LA TAVOLA DEL CARNEVALE ITALIANO**

Il Carnevale è da sempre esperienza di colori, rumori e musica, ma anche occasione per una cucina più ricca, esagerata e che storicamente fa da anticamera alla Quaresima.

Una serata per esplorare le proposte della ricca cucina italiana che anche per il carnevale si distingue per varietà, originalità e gusto.

## **24 marzo: VEGETARIANI PER UNA SERA**

La cucina vegetariana nasconde segreti e piatti di straordinario valore. Una serata per scoprire che grandi tradizioni anche religiose hanno fatto dell'essere vegetariani un inno alla natura, alla condizione umana, al Creatore ed alle creature. Piatti gustosi capaci di coniugare piacere e salute.

## **21 aprile: LA CUCINA HIMALAIANA**

Esplorare altri mondi ed altre tavole è una avventura avvincente. Per questo saremo accompagnati dentro un mondo sconosciuto ai più ma ricco di una sapienza e di un equilibrio che meritano attenzione. Un omaggio ad una tradizione millenaria, ad una tavola invitante.

## **12 maggio: UNA CENA A CASA LEOPARDI**

Il soggiorno napoletano di Leopardi ci ha lasciato un repertorio di ricette e piatti della cucina partenopea a lui particolarmente graditi. Una serata alla scoperta di un lato poco conosciuto del grande poeta che, grazie alla cucina ha trovato qualche pacificazione.

## **26 maggio: CENA ARTISTICA**

In collaborazione con il Liceo Artistico Frattini di Varese una serata esplorando il rapporto tra arte e cucina, accompagnati alla scoperta dei profondi legami e dei reciproci stimoli. La tavola imbandita, gli oggetti e gli arredi di sala e di cucina, i colori, i frutti della terra, la cacciagione...Una serata tra bellezza e gusto.