



Giardini d'inverno tra Santa Klaus e presepi itineranti

Il meglio a Cimego e Verbania

■ **MONASTERO DI TORBA** – Il tradizionale appuntamento natalizio a Gornate Sopra (Varese) torna in veste rinnovata con il “Fai Natale con il Fai”. Domenica 7, i visitatori potranno scoprire i dolci della tradizione, specie quelli locali, anche bio, senza glutine e lattosio. www.fondoambiente.it

■ **VALLE SERIANA** – Fino al 21, Castione della Presolana ospita un villaggio di casette con il meglio dell'oggettistica natalizia. Fra le specialità, gli “Scarpinocc de Par” (ravioli a forma a scarpetta) e i “Bertù” di San Lorenzo di Rovetta, ravioli cucinati secondo un'antica ricetta. www.mercatimidinatalepresolana.it

■ **SONCINO (Cr)** – Da domani al 14, “Presepe Itinerante” nella ex-Filanda Meroni a cura della Pro Loco e degli Amici del Presepe di Casalmorano. Il 7, l'8 e il 14 (dalle 9 alle 19), “Mercatino di Natale” all'ombra della Rocca Sforzeca. www.prolocosoncino.it

■ **MAZZOLADA** - Domani, a un paio d'ore da Brescia, curiosa atmosfera natalizia alla Cantina «Mazzolada» di Portogruaro (Ve), con un Mercatino tematico, prodotti artigianali, enogastronomia e cosmesi naturale della maison. Tra le 10 e le 17, possibilità di effettuare visite anche nei suggestivi luoghi impregnati d'acqua raccontati al grande Hemingway e al “casone” che si trova all'interno dell'azienda. www.mazzolada.it

■ **CAVAION VERONESE** – Prosegue nella serata di oggi la rassegna “Fish&Chef incontra...”, anticipo della kermesse dedicata al pesce di lago che in primavera coinvolge la sponda orientale del Garda. Al ristorante Oseleta del



«Villa Cordevigo Wine Relais» (tel. 045.7235287) va in scena “Fish&Chef incontra...la Garronese Veneta”, con il coinvolgimento di cuochi blasonati come Matteo Felter, Giuseppe Sestito e Giuseppe D'Aquino, chef del Villa Cordevigo, residenza veneta del '700 con giardino all'italiana.

■ **VERBANIA-PALLANZA** – Il “Ponte” dell'Immacolata rende omaggio ai “Giardini d'Inverno” con la “Mostra della Camelia Invernale”, da domani a lunedì a Villa Giulia, sul Maggiore: esposizione delle varietà più pregiate, mostra-mercato, libri sul giardinaggio, erbe officinali, tè e biscotti ai fiori. Domani, visita guidata ai giardini di Villa Rusconi Clerici (11,30) e golose “Apericene floreali”. Domenica, visita guidata a Villa Taranto (alle 10). Ingresso gratuito. www.cameliainmostra.it

■ **GARDALAND** – Debutta domani con un'invasione di Babbi Natale la tradizionale rassegna “Magic Winter”, con la possibilità per i più piccoli di consegnare la famosa “letterina” e di assistere ad esibizioni di giocoleria, replicate nei giorni 8, 13, 20 e 24/12. Tra gli spettacoli, “Prezzemolo e i suoi amici”, “Welcome to Magic Winter” e la “Fabbrica dei Regali”, con clown, truccatrici, baby gommoni e magiche carrozze. Magic Winter proseguirà nel weekend del 13/12 e ininterrottamente dal 20/12 al 6/1 (Natale escluso). Domani, ingresso speciale a 10 euro a chi si presenta vestito da Santa Klaus. www.gardaland.it



■ VALLE DEL CHIESE (Tn)

–Tutto pronto per salutare l'arrivo dell'Avvento e del Natale nella zona alpina del Trentino che confina con il Bresciano. Nel borgo di Quartinago, a Cimego, i Mercatini Natalizi hanno già trovato una loro sistemazione in androni, cortili, cantine e sottopassi, fra sculture, ceramiche, ricami e gioielli e degustazioni enogastronomiche. La rassegna, curata dal Comitato Belle Époque di Graziano Tamburini e Daiana Cominotti con il Consorzio Turistico della Valle del Chiese e il Comune di Cimego, verrà proposta tra domani e l'8/12, ma anche nei weekend 13-14, 20-21 e 27-28. Speciali pacchetti con pernottamento, cena in locali tipici e visite guidate ai mercatini a partire da 52 euro a persona. www.visitchiese.it www.mercatinicimego.it

Paolo Galliani





Da sinistra: il monastero di Torba; un presepe di Condino; e un'immagine di Gardaland. Sotto, la "capanna" della Mazzolada

GARDALAND

DEBUTTA «MAGIC WINTER»
TRA LETTERINE, TRUCCHI
CLOWN E CARROZZE FATATE

MONASTERO DI TORBA

TORNA L'APPUNTAMENTO
CON IL TRADIZIONALE
«FAI NATALE CON IL FAI»