

LE ESPE-
RIENZE

Lotto N. 83

LE ESPERIENZE

CHEF UMBERTO ZANASSI

CENA GOURMET A CASA

PREPARATA A CASA VOSTRA DA UMBERTO ZANASSI PER 8/10 PERSONE. L'ESPERIENZA COMPRENDE LA PRESENZA DELLO CHEF DURANTE LA SERATA, STOVIGLIE E BICCHIERI SE NECESSARI. NON INCLUSI VINI E SERVIZIO IN SALA.

Umberto Zanassi, nasce a Milano il 4 maggio 1965. Dopo il diploma, conseguito presso il C.F.P. di Bellagio (1979-1981), ha intrapreso un primo periodo di formazione professionale presso diversi alberghi in Italia e Svizzera, tra cui il Grand Hotel Villa d'Este, l'Hotel Excelsior di Venezia e l'hotel Chesa Guardalej di St. Moritz dove ha avuto modo di imparare e approfondire le basi della cucina classica (1981-1986). È seguita una significativa collaborazione in qualità di Chef di Partita presso i ristoranti Peck e Gualtiero Marchesi di Milano (1987-1989). Negli anni successivi la sua attenzione si è rivolta all'estero, in Francia, con l'obiettivo di entrare in contatto con una tradizione gastronomica differente e incrementare le sue conoscenze, lavorando presso Gerard Besson-Paris Gilles Epie Paris (1989-1992). Questi anni sono stati molto importanti per la sua formazione. Lavorare presso ristoranti stellati Michelin gli ha permesso di approfondire la conoscenza della cucina moderna. Nel 1993 ha lavorato come Chef di cucina all'Hotel Holiday Inn di Milano Lorenteggio.

La curiosità e l'interesse verso le altre culture lo ha portato nel 1995 in Giappone: qui ha lavorato per due anni come consulente e chef di cucina di due ristoranti italiani. Questa esperienza gli ha permesso di entrare in contatto con la cucina nipponica che tutt'oggi influenza alcune delle sue preparazioni. Ritornato in Europa, è stato Chef dei ristoranti Chesa Veglia di St. Moritz (1997- 98) e Carpaccio di Parigi (1998-2000), dove ha avuto l'occasione di collaborare con Angelo Paracucchi. L'ultima attività svolta come dipendente, in qualità di Chef di cucina, è stata presso il Grand Hotel Excelsior di Napoli, struttura di fama internazionale con due cucine e una brigata di 12 cuochi da gestire (2000-2003). Nel gennaio 2005 ha aperto la propria società che offre diverse tipologie di servizi legate alla ristorazione tra cui catering per feste ed eventi sia aziendali che privati, servizi di Private Chef, team building, show cooking



*Una meravigliosa cena nel comfort e nell'intimità della vostra casa.
Cena per per 8/10 persone.
Menù personalizzato con ingredienti di stagione da definire con lo chef.*

Lotto N. 84

LE ESPERIENZE

PAGANI AUTOMOBILI

VISITA PRIVATA AL MUSEO E ALLA FABBRICA DI PAGANI AUTOMOBILI

+ “SPECCHIETTO RETROVISORE” - PAGANI HUAYRA

Il profilo dello specchio è ispirato alla forma dell'occhio umano, mentre nello stelo di supporto vengono unite funzionalità ed estetica in un profilo alare, dove la sottile forma a goccia della sezione raccoglie i cavi dei comandi. Il profilo prosegue nelle forme dello specchietto, andando a conferire maggiore leggerezza ai volumi. La boccola dello stelo, in alluminio ricavato dal pieno, trae ispirazione dai supporti di fissaggio delle sospensioni, delle vetture presenti in formula 1. Lo specchietto qui presente viene impreziosito con una basetta, che permette di trasformarlo da elemento caratterizzante il design dell'automobile, a puro oggetto di design decorativo.”

Ingombri (generici, arrotondati in eccesso) dell'oggetto, considerando un piedistallo alto circa 3cm: altezza 25cm, larghezza 40cm, profondità 15cm .

Horacio Pagani, fondatore di Pagani Automobili, si definisce come un bambino che desiderava creare l'auto più bella del mondo. Nasce così il mito di Pagani Automobili, il marchio per il quale gli uomini più ricchi del mondo sono disposti a spendere cifre folli per avere uno dei suoi bolidi. Quella di Horacio Pagani è la grande avventura di una crociata artistica ed ingegneristica. La fabbrica di Horacio è più simile a un atelier di alta sartoria, o allo studio di un artista, che vede come sua fonte di ispirazione da sempre la figura di Leonardo da Vinci, ed è alle sue opere che Horacio porta la sua mente mentre pensa e insegue un sogno: costruire un'auto che sia al contempo un prodigio dell'ingegneria e un'opera d'arte. In una danza di arte e scienza, tecnologia e design che segnerà profondamente la filosofia di tutto il suo lavoro. Per Horacio, non è sufficiente che ognuna delle componenti di ogni sua auto sia realizzata con i migliori materiali in circolazione, e che sia funzionalmente perfetta, ognuna di queste deve essere anch'essa un'opera d'arte.

“Arte e scienza possono camminare insieme, mano nella mano”

- Leonardo Da Vinci



*In questo raffinato oggetto, presente in tutte le autoculture,
si racchiude l'essenza della cura e dedizione
con cui le nostre automobili sono studiate e costruite*

Lotto N. 85

LE ESPERIENZE

BAGLIONI HOTELS AND RESORTS

WEEKEND IN HOTEL DI LUSO

I Baglioni Hotels sono una casa privata, elegante e intima. Le persone che vi lavorano hanno la passione per ogni singolo gesto. Tutto è concepito per regalare un ricordo indimenticabile, in cui il cliente è protagonista di una storia autentica, personale, italiana. Negli anni la proprietà ha sviluppato una concezione del lusso che nella gestione quotidiana si è tradotta in un servizio "su misura", facendo sentire l'ospite sempre a proprio agio, cogliendone le esigenze durante tutto il soggiorno, a seconda della cultura di provenienza e dei propri desideri o aspirazioni.

La Collezione conta oggi 4 esclusivi hotel, situati nel cuore delle principali città d'arte italiane (Venezia, Roma, Firenze) e Londra, nel cuore del quartiere di Kensington, e 3 resort a Punta Ala nella Maremma Toscana, alle Maldive nell'isola di Maagau, e il nuovissimo Baglioni Resort Sardegna, che sorge a nord di San Teodoro, sulla suggestiva spiaggia di Lu Impostu, inaugurato a giugno 2021.

Quest'anno la Collezione si è ulteriormente arricchita, grazie all'apertura il 26 maggio 2022 del Baglioni Masseria Muzza in Puglia, struttura incantevole immersa tra le splendide spiagge dell'Adriatico e le terre Salentine, a pochi minuti da Otranto. Entro la fine del 2022 verrà inaugurata Casa Baglioni nel cuore di Brera a Milano.



*Il voucher è nominale, valido per 2 persone, per 2 notti in camera doppia e prima colazione
in una delle seguenti destinazioni Baglioni Hotels & Resorts:
BAGLIONI HOTEL LUNA, Venezia BAGLIONI HOTEL REGINA, Roma
BAGLIONI RELAIS SANTA CROCE, Firenze*

Lotto N. 86

LE ESPERIENZE

WONDERFUL ITALY

WEEKEND ROMANTICO PER DUE PERSONE

Il soggiorno offerto da Wonderful Italy comprende: due notti per due persone in una casa in una destinazione a scelta e un'esperienza turistica a piacere tra enogastronomia, arte e cultura. È possibile estendere il soggiorno o usufruire di ulteriori esperienze turistiche.

Il periodo di validità è dal 1 marzo al 30 novembre, esclusi i mesi di luglio e agosto ed è soggetto a disponibilità. L'elenco delle case e delle esperienze è visibile su wonderfulitaly.eu.

Wonderful Italy è la più grande azienda italiana di ospitalità ed esperienze, per numero di case vacanza gestite direttamente ed esperienze turistiche commercializzate. Nella sua attività supporta lo spirito imprenditoriale degli operatori locali, perché crede che l'accoglienza del turista sia una fondamentale risorsa per lo sviluppo del territorio. Le case che seleziona e gestisce per i suoi ospiti sono strutture tipiche del territorio in cui si trovano: appartamenti in zone centrali di città turistiche come Palermo, Napoli, Torino o Bologna, trulli in Puglia, ville con vista sul mare ligure o sardo o sui laghi di Garda e Como.

Per rendere il soggiorno ancora più vero e autentico, gli ospiti possono scegliere di vivere esperienze turistiche selezionate dal team di Wonderful Italy e conoscere così le tradizioni del territorio o godere delle sue bellezze naturali.



*2 notti per 2 persone. Soggiorno in casa vacanza ed esperienza turistica.
Con Wonderful Italy, ci si può regalare una sorpresa e del tempo da trascorrere insieme alla persona amata in una magnifica destinazione.*

Lotto N. 87

LE ESPERIENZE

WONDERFUL ITALY WEEKEND IN FAMIGLIA PER QUATTRO PERSONE

Un'esperienza coinvolgente, adatta per i più grandi e i più piccoli, sarà il momento perfetto per apprezzare il tempo trascorso insieme tra enogastronomia, arte o cultura.

Il soggiorno offerto da Wonderful Italy comprende: due notti fino a 4 persone in una casa in una destinazione a scelta e un'esperienza turistica a piacere tra enogastronomia, arte e cultura. È possibile estendere il soggiorno o usufruire di ulteriori esperienze turistiche.

Il periodo di validità è dal 1 marzo al 30 novembre, esclusi i mesi di luglio e agosto ed è soggetto a disponibilità. L'elenco delle case e delle esperienze è visibile su wonderfulitaly.eu.

Wonderful Italy è la più grande azienda italiana di ospitalità ed esperienze, per numero di case vacanza gestite direttamente ed esperienze turistiche commercializzate. Nella sua attività supporta lo spirito imprenditoriale degli operatori locali, perché crede che l'accoglienza del turista sia una fondamentale risorsa per lo sviluppo del territorio. Le case che seleziona e gestisce per i suoi ospiti sono strutture tipiche del territorio in cui si trovano: appartamenti in zone centrali di città turistiche come Palermo, Napoli, Torino o Bologna, trulli in Puglia, ville con vista sul mare ligure o sardo o sui laghi di Garda e Como.

Per rendere il soggiorno ancora più vero e autentico, gli ospiti possono scegliere di vivere esperienze turistiche selezionate dal team di Wonderful Italy e conoscere così le tradizioni del territorio o godere delle sue bellezze naturali.



*2 notti per 4 persone. Soggiorno in casa vacanza ed esperienza turistica.
Con Wonderful Italy, si potrà trascorrere un weekend in una casa curata
nei minimi dettagli, adatta al comfort di tutti.*

Lotto N. 88

LE ESPERIENZE

HOTEL VISTA A VERONA

WEEKEND DI UNA NOTTE CON CENA

Parte di The Small Luxury Hotels of the World, Vista Palazzo si trova proprio nel cuore del centro storico di Verona, in Corticella Leoni, accanto l'antica Porta Leona di epoca romana, e a pochi minuti dalla celebre casa di Giulietta.

L'hotel e le sue 16 suites sono caratterizzati da uno stile unico che combina pezzi iconici del design italiano ad arredi contemporanei di maestri artigiani: dai lavandini in marmo italiano realizzati su misura, ai tessuti Dedar con le coloriture e la lavorazione jacquard nel miglior stile veneto, fino alle lenzuola in puro lino e la biancheria da bagno in pregiato cotone dello storico brand Rivolta Carmignani.



Weekend di una notte nello splendido albergo Vista, 5 stelle a Verona.

Lotto N. 89

LE ESPERIENZE

COLLEZIONE D'ARTE GIUSEPPE IANNACCONE

VISITA ALLA COLLEZIONE D'ARTE DI GIUSEPPE IANNACCONE

La Collezione Giuseppe Iannaccone è tra le più importanti collezioni al mondo di arte tra le due guerre e una delle più celebri collezioni private nel panorama dell'arte contemporanea in Italia.

I due volti della collezione, tra arte degli anni Trenta e arte contemporanea, contano ad oggi più di seicento opere e racchiudono uno spaccato dell'arte italiana e internazionale che pone l'uomo e la donna al centro; una ricerca compiuta in più di trent'anni, e che continua ancora oggi, che indaga i moti più profondi e insiti nel nostro intimo, i sentimenti, i peccati, le pulsioni e tutto ciò che ci rende vivi e reali emerge costantemente nelle opere della collezione.

Sarà possibile vedere e scoprire la poetica di alcune opere di Cindy Sherman, Carlo Levi, Hernan Bas, Luigi Ontani, Piero Guccione, Hannah Quinlan e Rosie Hastings, Zanele Muholi, Marc Quinn, Tyler Mitchell e tanti altri.



*Visita guidata dall'avvocato e collezionista Giuseppe Iannaccone
per un numero ristretto di persone (8/10)
presso la sua collezione privata nel centro storico di Milano*

Lotto N. 90

LE ESPERIENZE

RISTORANTE PIERINO PENATI

CENA PER DUE CON ACCOMPAGNAMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VINI

Dalla cucina alla pasticceria fino alla sala e all'accoglienza: chef Theo incarna i valori della ristorazione moderna dalla A alla Z. La passione di una vita, una dedizione senza compromessi, che oggi vive tra le mura e i fornelli del ristorante Pierino Penati, IL ristorante della Brianza.

Una lunga esperienza formativa fusa con un'impareggiabile conoscenza della cucina tradizionale brianzola e italiana permettono a Chef Theo di proporre piatti che stupiscono e coccolano allo stesso tempo. Le ricette di una volta e la migliore materia prima sono i suoi punti di partenza, i tocchi di modernità e qualche contaminazione figlia delle sue esperienze estere tra Londra e Tokyo sono il suo carattere distintivo, la ricerca incessante di un gusto chiaro, autentico e unico il risultato perseguito in ogni suo menu.

Una filosofia consapevole e con radici forti, ma che è capace di evolvere e rinnovarsi. Tanti infatti i progetti innovativi avviati da Chef Theo, che negli anni hanno dato spazio alle maggiori esigenze contemporanee in fatto di cucina e alimentazione: da una spiccata attenzione all'ecosostenibilità nella scelta degli ingredienti e nella lotta allo spreco alimentare alla ricerca di soluzioni a tavola che strizzino l'occhio alla salute del fisico e della mente, senza che nulla sia tolto sotto il punto di vista gustativo. Senza considerare i progetti per avvicinare i più giovani alla ristorazione di qualità.

Tutte queste soluzioni ben si sposano alla figura di Chef Theo: cuoco, imprenditore e profondo conoscitore dunque del business della ristorazione. Capace di incontrare nei suoi piatti e nei suoi format le preferenze della clientela. Proprio in nome di questa capacità e dell'affetto per il suo territorio, la Brianza, Chef Theo decide poi, nel 2017, di inaugurare una seconda insegna in Sudafrica. Porta così dall'altro capo del mondo la storia e la tradizione di casa sua attraverso la cucina.



*Chef Theo. Menù alla Carta, per 2 persone
con scelta libera di 3 Portate più Dessert, abbinamento
ai vini della cantina proposti della nostra Sommelier.*

RISTORANTE APREA

CENA PER DUE CON ABBINAMENTO VINO

Andrea Aprea porta sulla scena gastronomica italiana il senso di una ricerca tra memoria e presente, anteriorità e contemporaneità.

Napoletano, dopo gli anni della formazione spesi in alcune delle più importanti cucine in Italia e all'estero sceglie di sviluppare il proprio personale percorso poetico andando a definire un nuovo senso del rapporto tra cibo ed esperienza dei sensi.

Dal 2011 al 2021 è Executive Chef del ristorante Vun Andrea Aprea: il primo ristorante d'hotel ad aver ricevuto una stella Michelin nella storia di Milano, nel 2012. La seconda Stella arriva cinque anni dopo, nel 2017.

Nel 2023 il Ristorante di Andrea Aprea ha ricevuto la stella Michelin

La cucina di Aprea si propone di innescare un processo di scambio tra differenti luoghi dell'esperienza: nel ricordo, nello sguardo, nell'olfatto, nel palato. Ora dando la prevalenza all'uno, ora assecondando i bisogni dell'altro. Unico fine è la consegna di una nuova forma di verità percettiva: tra sapori di ieri e l'intensità dell'oggi.



*Cena per 2 persone con menu degustazione Signature
Con abbinamento vini a cura del Sommelier
presso il Ristorante Andrea Aprea Milano*

Lotto N. 92

LE ESPERIENZE

OTK

VISITA ALLO STABILIMENTO E COMPETIZIONE IN GO - KART

OTK è sinonimo di qualità assoluta, prestazioni elevate e moderne tecnologie. Questi key points sono da sempre l'anima della filosofia aziendale del Gruppo.

Negli anni, OTK ha acquisito un formidabile know-how che le consente di progettare e realizzare totalmente in-house i suoi prodotti, "designed, engineered, manufactured, 100% in OTK, Italy". L'attività di OTK ha come denominatore comune, standard produttivi di altissima qualità e una cura maniacale per ogni minimo dettaglio.

Lo sviluppo di ogni telaio, motore e di ogni singola componente, sino al più piccolo elemento, viene progettata, sperimentata e costruita da OTK, seguendo un percorso che ha nello stretto rapporto tra Reparto di Ricerca e Sviluppo e Racing Team, un solido filo conduttore.

Le competizioni internazionali più prestigiose sono il banco di prova per ciascun prodotto progettato dagli ingegneri OTK ed il coronamento di questo duro lavoro è testimoniato dagli innumerevoli titoli vinti dal Tony Kart Racing Team, la squadra ufficiale Tony Kart. Dagli anni 80 sino ad oggi il Tony Kart Racing Team ha conquistato Campionati Mondiali, Coppe del Mondo e titoli continentali a ripetizione. Successi che sono il tangibile ed inequivocabile risultato dell'inarrestabile lavoro svolto.



*Visita guidata nello stabilimento OTK,
in particolare nel reparto di produzione dei telai e dei motori.
Successivamente una gara di go-kart
nel circuito OTK al coperto per 8/10 persone.*

Lotto N. 93

LE ESPERIENZE

CORSO DI ALTA CUCINA CON LO CHEF DANIEL CANZIAN

NELLA CUCINA DEL RISTORANTE DANIEL

Un corso di cucina dedicato a 4 persone in cui ripercorrere le ricette della tradizione, comprendere l'importanza della stagionalità come chiave di lettura sostenibile in cucina e la cura nella ricerca dei piccoli produttori e di materie prime fresche. Attraverso momenti teorici e pratici, avrete la possibilità di cucinare insieme a Daniel Canzian e acquisire nuove competenze tecniche, oltre che imparare a realizzare alcune ricette proprio come farebbe un vero chef.

La cucina è da sempre l'ingrediente fondamentale della mia vita. La mia famiglia di "osti" a Conegliano ha acceso in me quella passione che, fin da piccolo, mi ha spinto a viaggiare e lavorare nelle migliori cucine di Italia e Francia, fino a incontrare Gualtiero Marchesi e diventare Executive Chef de Il Marchesino e successivamente dei ristoranti del suo gruppo.

Dopo aver ricevuto il premio "Pellegrino Artusi" come migliore giovane Chef, ho deciso di intraprendere la mia prima sfida imprenditoriale e nel 2013 ho aperto il Ristorante Daniel, dove propongo menu basati su semplicità, rispetto della tradizione e stagionalità. A partire dal 2015, frequentando il mercato di San Marco, ho infatti costruito delle importanti relazioni con piccoli produttori locali, che mi permettono di valorizzare l'aspetto della territorialità ed esprimere la mia idea di cucina italiana contemporanea con ingredienti freschi e di qualità. Il mio percorso culinario è da allora focalizzato sulla regionalizzazione del ricettario italiano e impiega esclusivamente materie prime stagionali, rifiutando qualsiasi prodotto di allevamento.

La ricerca della purezza delle materie prime, mi porta a presentare i miei menu anche per eventi privati e catering, sia all'interno che al di fuori del ristorante. La valorizzazione dell'italianità dei miei piatti è stata scelta per la cena della Prima della Scala del 2018, oltre che per l'evento di inaugurazione di Aqua, l'installazione del Salone del Mobile del 2019 dedicata al genio di Leonardo Da Vinci.

Dal 2016 inoltre, faccio parte dell'associazione JRE Italia insieme ai migliori ristoratori-imprenditori nazionali, mentre a gennaio 2019 ho assunto la carica di membro del Board Europeo di JRE, con cui ho la possibilità di confrontarmi con colleghi e giovani rappresentanti dell'enogastronomia internazionale.



Una dispensa teorica, un grembiule e un cappello da chef completano il kit che viene consegnato a ogni allievo prima di entrare in cucina.

Il corso si tiene normalmente il sabato mattina dalle 10,30 circa alle 12,00 e seguirà un momento in cui verranno gustati le pietanze preparate insieme.

Lotto N. 94

LE ESPERIENZE

CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE

FORMATO JEROBOAM (3 LITRI)

Nata nel 1976 con il nome Franciacorta Pinot, rappresenta il nostro primo passo nel mondo dei Franciacorta. Nel 1991, con il nome Franciacorta Brut N.V., assume uno stile sempre più riconoscibile e fedele al terroir. Nel 2005, dopo oltre 30 anni di ricerca e dedizione, diventa Cuvée Prestige e acquisisce una sua Identità ben definita. Dopo una costante riduzione del dosaggio alla sboccatura atto ad esaltare le caratteristiche delle uve di provenienza, con la vendemmia 2017 si arricchisce dell'attributo Edizione, per permettere di fissare nella memoria degustativa le diverse sfumature di ogni interpretazione.

Ca' del Bosco è leader nella produzione di Franciacorta dal finissimo perlage. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che all'inizio degli Anni '70 ha capito e seguito la sua vocazione "artistica" facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando una casa in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine.

In Ca' del Bosco c'è un unico principio che comanda e definisce tutta la produzione, dalla scelta in vigna all'imbottigliamento: la qualità. O meglio, solo il livello più alto della qualità: l'eccellenza.



*Edizione 44:
81,5% Chardonnay
1,5% Pinot Bianco
17% pinot Nero*

*71% vini vendemmia 2019,
26% vini nobili riserva 2018,
3% vini nobili riserva 2017*