



di crus internazionali e una selezionata produzione della Campania.

Nei mesi estivi, inoltre, è aperto anche il Ristorante a mare, all'ombra di un giardino fiorito, cui si accede tramite due ascensori scavati nella roccia viva.

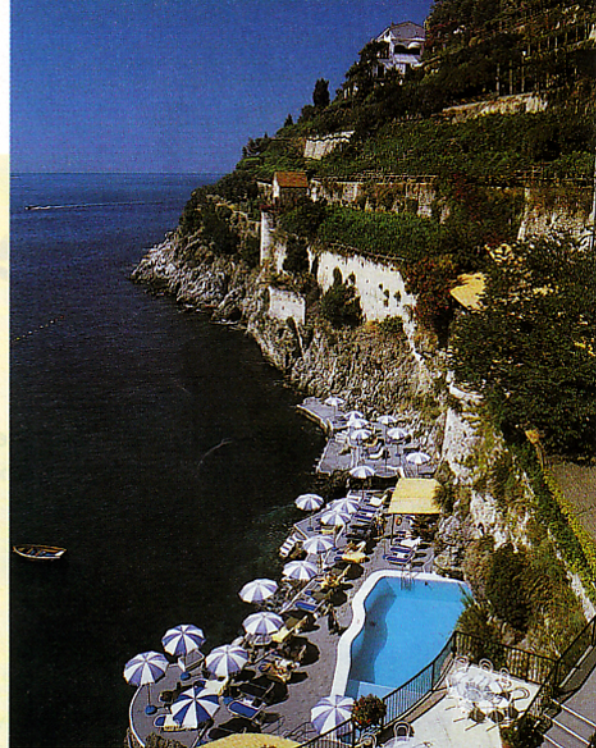
Chi vuole regalarsi un soggiorno al Santa Caterina – risultato cinquantesimo nella classifica Condé Nast dei migliori alberghi del mondo – può scegliere se

pernottare in una delle camere con terrazzo o giardino affacciati sullo scenario della costiera o concedersi il lusso di una suite come la Follia Amalfitana con la minipiscina Jacuzzi tonda vista mare.

I prezzi? Fino al prossimo 20 ottobre, una camera doppia con vista mare e prima colazione ha un costo a partire da 310 euro in su, mentre le suite vanno da 620 a 985 euro al giorno.

Per informazioni e prenotazioni  
Tel. 089 871012

[www.hotelsantacaterina.it](http://www.hotelsantacaterina.it)



## Per gli amanti dell'olio



Se non altro ha il merito di essere stato il primo al mondo pensarci. Entrando nei Guinness per una trovata davvero originale: fondare un'Oleoteca. L'idea è venuta a Paolo Pasquali, proprietario dell'Albergo Villa Campestri, sulle colline di Firenze, che ha realizzato uno spazio particolarissimo dedicato alla cultura dell'olio. Un ambiente dove storia, tradizione, scienza, mito e gastronomia si fondono consentendo al visitatore di scoprire tutto sul condimento più diffuso del mondo.

Per informazioni e visite  
Tel. 055-8490107

[www.villacampestri.it](http://www.villacampestri.it)

## L'Italia in agrodolce

È l'originale titolo di una grande mostra documentale dedicata a Ugo Tognazzi (locandine di film, foto, ricette e libri di cucina) aperta presso Palazzo Sanvitale, a Parma fino al prossimo 31 maggio. Una rassegna insieme interessante e divertente con cui gli Assessorati alla Cultura-Ufficio Cinema e alle Celebrazioni Verdiane e Turismo intendono onorare la memoria del grande attore, cremonese di nascita, ma pramsan nel cuore, interprete, tra l'altro di personaggi parmigiani fortemente caratterizzati. In programma fino al 20 giugno anche la proiezione di 11 film interpretati da



Tognazzi, e un percorso gastronomico nei ristoranti della città, con menu ispirati alle ricette del grande Ugo (in regalo un grembiule offerto dal Consorzio del Prosciutto di Parma). Da non perdere il catalogo della mostra, curato da Maurizio Schiaretti, critico della Gazzetta di Parma.

Per informazioni: lat di Parma  
Tel. 0521.218889

[www.comune.parma.it](http://www.comune.parma.it)