



[parietti-giuseppe-luomo-milano](https://www.oggi.it/cucina/parietti-giuseppe-luomo-milano)
(<https://www.oggi.it/cucina/parietti-giuseppe-luomo-milano>)

-
-

(.) E poi Dobbiaco diventa gourmet per una settimana e Orvieto per un weekend

MILANO, LA VENDEMMIA DI VIA MONTENAPOLEONE – Torna dal 5 all'11 ottobre a Milano



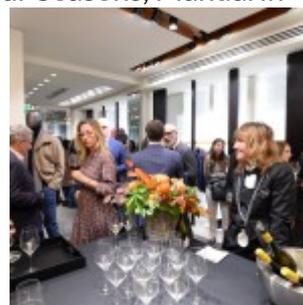
l'appuntamento con (https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2020/10/MonteNapoleone-District_Vendemmia_2_ok.jpg)“La Vendemmia di Via Montenapoleone”, l'evento – giunto quest'anno alla sua undicesima edizione – ideato e promosso da *MonteNapoleone District* e realizzato in collaborazione con il *Comitato Grandi Cru d'Italia*.

I Global Luxury Brand e le più prestigiose cantine nazionali e internazionali si incontrano nel tempio dello shopping e del lifestyle,

quest'anno con il supporto di una nuova App digitale studiata per permettere agli invitati la preregistrazione a tutti gli eventi del palinsesto, in piena sicurezza e nel rispetto delle regole sanitarie.

Il Quadrilatero della moda milanese, e con esso il cuore della città, si animerà per tutta la settimana attraverso esclusivi eventi e viaggi sensoriali all'insegna dell'eccellenza: da Via Montenapoleone a Via Bagutta, le boutique accoglieranno i propri ospiti per delle degustazioni su appuntamento.

Ogni giorno i ristoranti degli hotel 5 stelle lusso come Armani, Bvlgari, Four Seasons, Mandarin Oriental, Westin Palace, Park (https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2020/10/MonteNapoleone-District_Vendemmia_3_ok.jpg)Hyatt, Principe di Savoia, oltre a Pasticceria Marchesi, Pasticceria Cova e illy Caffé offriranno un menù speciale La Vendemmia al prezzo di 35 euro a pranzo e 70 euro a cena. Tramite Tannico, l'enoteca con la più ampia e attenta selezione di vini italiani al mondo con oltre 16.000 etichette disponibili, attraverso la



ANTI

(/CUCINA/

PRIMI

(/CUCINA/PI

SECONDI

(/CUCINA/

PIA

CON'

(/CUCINA/C

DOLCI(/CUC

BEV'

(/CUCINA/

TRC



Parola chi

sezione "Wine Shop" della nuova App sarà possibile acquistare i vini degli *les Collectionneurs*. Uno dei momenti più attesi e importanti della Vendemmia è rappresentato dall'Asta benefica battuta da Christie's in favore di Dynamo Camp, in programma martedì 6 ottobre alle 18.30 presso l'Hotel Principe di Savoia e, in contemporanea, sul profilo Instagram @MonteNapoleoneDistrict. La possibilità di effettuare offerte telefoniche – attraverso il supporto della diretta on line – permetterà ai collezionisti di aggiudicarsi pezzi unici di bottiglie vintage appartenenti al Comitato Grandi Cru d'Italia e di alcune opere di artisti contemporanei ma, soprattutto, allargherà la platea degli invitati a tutti coloro che parteciperanno in via digitale. Inoltre, venerdì 9 ottobre è in programma il famoso Wine Tasting delle migliori etichette del Comitato Grandi Cru d'Italia in programma al Four Seasons Hotel dalle ore 17,30.

AL DOLOMITI GOURMET FESTIVAL 8 CHEF ITALIANI AL VIA – La manifestazione che da 7 anni è ideata dallo chef *Chris Oberhammer* (che fa parte di *les Collectionneurs*) mira a celebrare



le bellezze e la tradizione gastronomica dell'Alta Pusteria, e quest'anno vedrà protagonisti ben 8 chef della community italiana che ogni sera animeranno le cucine di selezionati ristoranti a Dobbiaco.

Dal 5 ottobre, con un giorno di anticipo sull'apertura ufficiale del Festival, *fino all'11 ottobre* s'incontreranno a Dobbiaco, nel cuore delle

Dolomiti (patrimonio mondiale dell'Unesco), e animeranno le cucine di selezionati ristoranti per offrire un'esperienza gourmet unica. Con questa rinnovata e importante partecipazione da parte della community, si consolida l'esclusiva partnership di *les Collectionneurs* con la manifestazione Dolomiti gourmet festival legata alla tradizione culinaria dell'Alta Pusteria.

I viaggiatori gourmand dal 6 ottobre, per una settimana, avranno la possibilità di assaporare le prelibatezze della regione dolomitica e di provare ogni giorno differenti proposte realizzate dagli *chef les Collectionneurs*, come quelle dello chef partenopeo Gianluca D'Agostino del Ristorante Veritas di Napoli pensate per far vivere l'emozione di un tuffo nei sapori mediterranei in occasione del Mountain Welcome, alla trattoria Weberhof (martedì 6 ottobre). Per chi vuole sperimentare l'abbinamento delle ricette tipiche del sud con quelle tirolesi, il giovane chef Stefano Di Gennaro del ristorante Quintessenza di Trani accoglie i più golosi sulla terrazza panoramica dell'Hotel Dolomites (mercoledì 7 ottobre) con una serie di assaggi della sua innovativa cucina pugliese.

Per conoscere tutte e meglio le serate: www.gourmetfestival-hochpustertal.com/it/ (<http://www.gourmetfestival-hochpustertal.com/it/>).

Il leitmotiv del Dolomiti Gourmet Festival trova la sua completa espressione nell'imperdibile appuntamento "Farmers meet chefs" al maso Klaudehof (domenica 11 ottobre). Qui i visitatori avranno la possibilità di assistere al live cooking dello chef trentino Alessandro Gilmozzi del Ristorante El Molin (Cavalese) e degustare la sua cucina alpina creativa preparata al momento utilizzando solo i prodotti del maso e dei contadini della zona, come carni e prodotti dell'orto, per un brunch in cui non mancheranno però degustazioni di formaggi d'alpeggio e salumi tipici. Oltre alle esperienze culinarie, in programma ogni giorno anche interessanti attività pensate per scoprire il territorio, come un seminario sulle erbe con a seguire un lunch e l'assaggio di gustosi mocktail alle erbe, una degustazione di acque, ma anche un'escursione-picnic fino alla 'Fontana a due acque' di Dobbiaco con lo chef Oberhammer e Gianni Poli (ex vincitore della Maratona di New York), e un entusiasmante volo in elicottero sulle Dolomiti.

AL VIA TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2020 – *Terra Madre Salone del Gusto 2020*

comincia giovedì 8 ottobre, e non sarà come le altre edizioni. Il motivo? Difficile trovarne uno soltanto: le novità, infatti, sono moltissime. Durerà (sei mesi e non più i classici 5 giorni – *dall'8 ottobre ad aprile 2021*), si svolgerà in tutto il mondo con centinaia di eventi organizzati dalla

Se non hai gusti nuovi

[U
\(https://w
p](https://www.p...)

IDE



[\(https
categoria
dop-uno-](https://www.p...)

**NEWS (HTT
CATEGORIA/
DOP-UNO-
ANCHE-DE!**

Salame ca
si può per

[\(https://w
categoria
cacciatore
permette](https://www.p...)



[\(https://w
e-
menu/201
day-que
ricette-que
varianti-per
dei-piatti
iconici-c
cucina-ita](https://www.p...)

rete *Slow Food*, e sbarca on line. Si è pensato a un format che coniughi eventi on line e in presenza; iniziative che portino il pubblico a incontrare direttamente i produttori nei loro luoghi di lavoro o assistere comodamente da casa a convegni con studiosi di tutto il mondo o, ancora, imparare i segreti per la preparazione di una focaccia o del sidro.

Se tutto il mondo non può venire a Torino e in Piemonte per Terra Madre, allora si porta Torino e il Piemonte in tutto il mondo, con le attività organizzate dalle persone che avrebbero raggiunto il capoluogo sabauda in questi giorni. Tutto questo fa sì che non ci sia più un unico luogo di svolgimento dell'evento, bensì un unico punto di riferimento digitale: tutto questo articolato e ricco programma, che unirà i contenuti web e le iniziative in presenza, è la piattaforma www.terramadresalonedelgusto.com (<http://www.terramadresalonedelgusto.com>).

Per raggiungere il maggior numero possibile di persone nel mondo, i contenuti della piattaforma sono gratuiti, accessibili a chiunque e sottotitolati in inglese e in italiano. Chi vorrà sostenere le attività di Terra Madre, e soprattutto i progetti che *Slow Food* porta avanti giorno dopo giorno in ogni angolo del pianeta, può aderire alla raccolta fondi *Agire insieme per il bene comune*. On line, infatti, saranno trasmesse le Conferenze, i Food Talk, i forum della rete e tanti altri format innovativi ideati per questa edizione e riassunti dal tema *Our Food, Our Planet, Our Future*.

Nonostante le difficoltà dovute alla crisi sanitaria vissuta quest'anno, non si rinuncerà a incontrarsi di persona: Terra Madre ha un ricco calendario di eventi. La 13esima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, infatti, toccherà 160 Paesi del mondo, quelli in cui è attiva la rete *Slow Food*, che sta organizzando centinaia di iniziative a livello locale.

Tra gli appuntamenti diffusi in tutta la penisola, nel corso dei sei mesi, spicca quello in programma a Bergamo il 23 e il 24 ottobre: *Slow Food Italia* organizza un incontro tra le città italiane firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact. Sarà una preziosa occasione per confrontarsi su come nutrire le città senza intaccare tutte le risorse del pianeta.

Da non perdere, poi, la prima edizione di *Terramare*, a Napoli tra il 12 e il 15 novembre. Quattro giorni per scoprire le eccellenze di un territorio capace di esprimere al meglio sia i prodotti del mare sia quelli della terra: in programma incontri sul mondo dell'agroalimentare campano, una mostra-mercato con circa cento banchetti di legumi, pescato a miglio zero, grano e suoi derivati e tante eccellenze campane, tra cui i Presidi *Slow Food*.

A proposito di Presidi, come non citare Presidi Aperti, la festa per i 20 anni dall'avvio del progetto con cui *Slow Food* promuove la biodiversità e tutela le produzioni tradizionali che fanno bene alla terra. L'evento si terrà in tutta Italia, domenica 18 ottobre, quando i produttori apriranno le porte delle loro aziende e dei loro laboratori di trasformazione per far vivere ai visitatori un pezzo della loro quotidianità, assaggiare i prodotti e conoscere le storie dei custodi della biodiversità.

Da Terra Madre Brasile, dal 17 al 22 novembre, all'Uganda, dove il prossimo 27 novembre è in programma *Food Wise 2020*, passando per Terra Madre Philippines, in tutto il mondo si discuterà di sovranità alimentare, di agricoltura rigenerativa per i suoli, di come combattere il cambiamento climatico, di educazione al cibo e sicurezza alimentare.

Un'edizione diffusa, quella del 2020, in cui Torino e il Piemonte sono come sempre al centro: è qui che, nel 1996, è cominciato il viaggio del Salone del Gusto, ed è da qui che simbolicamente comincia anche l'edizione di quest'anno, con una serie di eventi in programma tra l'8 e il 12 ottobre: un calcio d'inizio ricco di appuntamenti, tra incontri e conferenze, cene e degustazioni, visite nei musei e nelle aziende, che fanno da antipasto agli oltre 200 eventi che nell'arco dei sei mesi di Terra Madre animeranno la regione e il capoluogo.

Il Mercato dei produttori italiani e internazionali è sempre stato il cuore di Terra Madre, ma la pandemia ha annullato questa e altre occasioni di vendita diretta e visibilità per i cibi buoni, puliti e giusti in tutto il mondo. Come fare dunque a sostenerli anche in questa situazione? Ospitando il Mercato sulla piattaforma con vere e proprie vetrine virtuali, ricche di contenuti testuali, video e



(<https://www.terramadresalonedelgusto.com/menu/2019-ricette-tradizionali-dellinnovazione-delluoccioccolato-in-cas>)



(<https://www.terramadresalonedelgusto.com/menu/2019-sformati-asparago-spigola-zafferano-ricette-portare-primave-tavola>)



(<https://www.terramadresalonedelgusto.com/menu/2020-ricette>)

fotografici, oltre ai contatti diretti degli espositori, e con un e-commerce attivo da ottobre e disponibile per tutti i sei mesi, grazie al quale i produttori possono commercializzare una selezione dei loro prodotti in Italia e all'estero.

SCOPRENDO CON GUSTO: UN'EMOZIONE DA VIVERE – “L'incanto di una città, l'aroma del



suo vino, il mistero dei <https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2020/10/Scoprendo-con-Gusto-evento.jpg> sotterranei, il gusto delle eccellenze gastronomiche del territorio da scoprire in un viaggio di sapori e saperi tra ristoranti e sotterranei...” Nasce a Orvieto “**Scoprendo con Gusto**” evento enogastronomico. La manifestazione, che si terrà *sabato 10 e domenica 11 ottobre*, nasce come un percorso di collaborazione tra vari soggetti privati. La filosofia fondante del format di “Scoprendo con Gusto” si

basa sull'unione di varie professionalità, tutte orvietane, per realizzare un prodotto turistico che rispecchi tutte le caratteristiche di modernità e rispetto delle regole. L'evento consiste in un pranzo-percorso-esperienza in cinque tappe, diviso per quattro fasce orarie, sia sabato 10 che domenica 11 ottobre, fasce in cui partirà un gruppo di 20 persone massimo per ciascuna. La

prima <https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2020/10/scoprendo-con-gusto-biglietteria-on-line.jpg> tappa è fissata nello show-room dell'Oleificio Bartolomei in Corso Cavour, dove oltre alle bruschette, i partecipanti troveranno il centro accoglienza, la consegna dei gadget e l'inizio percorso. Ad accogliere i vari gruppi ci saranno delle guide autorizzate dalla Regione Umbria, che accompagneranno i gruppi lungo le varie tappe. La seconda tappa è al Pozzo della Cava, con l'antipasto a base di affettati e lumachelle, la terza tappa è alla Grotte del Funaro con il primo piatto umbrichelli al tartufo nero di Orvieto, la quarta tappa al Labirinto di Adriano con formaggi e confetture di produzione propria e per finire al Bar Montanucci con la torta al semolino e il caffè.”



In ogni tappa saranno in degustazione i vini della Cantina Argillae – Famiglia Bonollo sponsor principale dell'evento. Nella prima sarà protagonista l'Orvieto Classico, nella seconda il Grechetto, nella terza il “Panata” Orvieto Classico Superiore, e nella quarta lo spumante Brut.

Solo esclusivamente dal sito dell'evento www.scoprendocongusto.it (<http://www.scoprendocongusto.it>) è possibile acquistare il biglietto al costo di 45 euro

LA LUNGA STAGIONE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA: TUTTE LE DATE DOVE

ASSAGGIARLO E COMPRARLO – L'inizio dell'autunno segna, in Piemonte, l'avvio della stagione della cerca del **Tartufo Bianco d'Alba**.



(<https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2020/10/tartufo01.jpeg>) Stando ai rilievi dall'inizio di questo 2020, si annuncia una stagione del tartufo promettente. Rispetto a un inverno particolarmente arido, la primavera è stata più piovosa del normale, con un clima fresco e umido fino a metà luglio e piogge significative nei primi di settembre. Se ora, come pare, si chiude questa ondata di calore e tornano nuove piogge, la qualità media – che complessivamente è più che buona – dovrebbe raggiungere picchi

di eccellenza.

La stagione della cerca si è aperta ufficialmente il 21 settembre, dopo il periodo di fermo biologico disposto dalla legge regionale.

Tra le colline del Piemonte, al di sotto del fiume Po, in ottobre e novembre sono *oltre 20 le Fiere del Tartufo* che celebrano il Tartufo Bianco d'Alba. Quella di Alba, la più longeva, è giunta alla 90^a edizione, mentre Moncalvo è alla 66^a: altre sono più recenti, ma il prestigio del tartufo e l'esistenza di mercati dove poterlo acquistare hanno radici antiche. Le Fiere, chiamate Mostre mercato o Sagre, sono infatti da sempre un'occasione piacevole per acquistare tartufi e prodotti

locali: dai vini ai salumi, dalle verdure ai dolci. Non mancano proposte di prodotti e tradizioni, momenti culturali e musicali, prodotti dell'artigianato, mostre d'arte, attività outdoor ed esperienze di cerca.

Frequentare queste Fiere rappresenta un'imperdibile occasione di percorrere – tra vigneti e boschi – le colline del Torinese, di Langhe, Roero, Monferrato, alla scoperta di paesi e città del Piemonte meridionale, arrampicati sui colli o adagiati nei fondovalle, deliziandosi in trattorie e ristoranti che propongono piatti con il tartufo. In quest'anno, così particolare, sono 13 le Fiere dedicate al tartufo in programma nel Sud del Piemonte.

ACQUI TERME (AL)

MOSTRA REGIONALE DEL TARTUFO ACQUI SAPORI – 20-21 novembre

ALBA (CN)

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA – 10 ottobre – 8 dicembre

MOMBERCELLI (AT)

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO – 17-18 ottobre

ASTI

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – 21-22 novembre

BERGAMASCO (AL)

ESPOSIZIONE TARTUFI 2020 – 11 ottobre

CANELLI (AT)

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – 15 novembre

CASTELNUOVO DON BOSCO (AT)

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – 29 novembre

MURISENGO (AL)

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO TRIFOLA D'OR – 17 ottobre – 13 novembre

MONCALVO (AT)

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO – 18-25 ottobre

RIVALBA (TO)

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DELLE COLLINE TORINESI – 8 novembre

SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – 7-8 novembre

SAN SEBASTIANO CURONE (AL)

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO E NERO – 15-22 novembre

VEZZA D'ALBA (CN)

FIERA DEL TARTUFO BIANCO E VINI DEL ROERO – 14-22 novembre

Per info: Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Piazza Medford, 3 – 12051, Alba Tel. +39 0173 361051 – info@fieradeltartufo.org

(<mailto:%20info@fieradeltartufo.org>).

www.fieradeltartufo.org (<http://www.fieradeltartufo.org>).

LA FESTA DELLA CASTAGNA A LANA – Sono ormai 23 anni che i paesi di *Tesimo-Prissiano,*



Lana e Foiana celebrano il (<https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2020/10/castagne01.jpg>), frutto autunnale dal cuore gustoso e dal rivestimento spinoso: la castagna.

“Keschtnriggl”, la **Festa della Castagna**, per il suo ricco programma di eventi e appuntamenti *dal 15 ottobre al 1° novembre*, è una manifestazione molto attesa e sentita dato che la zona di Lana e dintorni è caratterizzata dalla presenza di molti castagni e dunque questi alberi e i loro frutti da sempre fanno parte della tradizione e della

cultura locali. Infatti, in uno scritto tirolese del 1558 si trova la seguente affermazione: “...lungo il fiume Adige ci sono tante castagne, ma le migliori si trovano a Lana”.

“Keschtnriggl” deriva dal nome dell'utensile in legno di castagno e salice, tipico del Burgraviato, che (<https://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2020/10/castagna.jpg>), da secoli viene utilizzato per sbucciare le caldarroste. Sono stati proprio i contadini viticoltori del territorio intorno a Merano ad inventarlo, per evitare di sporcarsi le mani nello sbucciare le

castagne arrostate. Il cesto, dalla caratteristica forma ovale, è lungo circa 70 centimetri ed è in grado di separare il guscio della castagna arrostita dal frutto, semplicemente scuotendo le caldarroste al suo interno.



(<https://www.oggi.it/cucina/wp->



<content/uploads/sites/19/2020/10/castagne03.jpg>) Per la manifestazione “Keschtnriggl” è diventata una simpatica presenza fissa, da qualche anno a questa parte, il contadino Hans Laimer che cuoce le castagne sul fuoco vivo per i passanti, i quali, oltre a gustarle, possono

approfittare del calore che emanano per scaldarsi le mani. Hans cuocerà le sue castagne davanti alla sede dell'ufficio turistico di Lana e dintorni tutti i pomeriggi (tranne la domenica) dalle 15 alle 19, dal 5 ottobre al 7 novembre.

I principali appuntamenti di queste giornate dedicate alla castagna sono di tipo gastronomico e naturalistico. Per scoprirli tutti e avere ulteriori informazioni sulla festa: www.keschtnriggl.it (<http://www.keschtnriggl.it>). Per informazioni sul territorio di Lana e dintorni: www.visitlana.com (<http://www.visitlana.com>).

commenta



(https://migliori10antivirus.com/blog/windows-7-e-morto-cosa-fare-per-rimanere-al-sicuro?utm_source=tb&utm_campaign=3835372&utm_medium=1308788&utm_content=2882351585&ts=2020-10-12+13%3A34%3A13&tbclid=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfBNNZUtS2UNavfyCA7Ug&tblci=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYq

Windows 7 è morto: Cosa fare per rimanere al sicuro?

| Sponsorizzato (https://popup.taboola.com/it/?template=colorbox&utm_source=rscs-oggi&utm_medium=referral&utm_co

(https://migliori10antivirus.com/blog/windows-7-e-morto-cosa-fare-per-rimanere-al-sicuro?utm_source=tb&utm_campaign=3835372&utm_medium=1308788&utm_content=2882351585&ts=2020-10-12+13%3A34%3A13&tbclid=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfBNNZUtS2UNavfyCA7Ug&tblci=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYq)
(https://serving.plexop.net/pserving/bridge_002.htm?a=9&t=https%3a%2f%2freg.marketingvici.com%2faserving%2f4%2f1%2fblg%2f1%2fv%2fWEBCR-475-V1%2findex.html%3fcp1%3d9342%26pxl%3d3%26SerialId%3d1209059%26FormId%3d2315&adv=1&f=82467&p=rscs-oggi&utm_source=taboola&utm_medium=referral&tblci=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfBNNZUtS2UNavfyD2nEE#tblciG

Trading su Poste Italiane: Piccolo investimento alla portata di tutti! Inizia ora

| Sponsorizzato (https://popup.taboola.com/it/?template=colorbox&utm_source=rscs-oggi&utm_medium=referral&utm_co

(https://serving.plexop.net/pserving/bridge_002.htm?a=9&t=https%3a%2f%2freg.marketingvici.com%2faserving%2f4%2f1%2fblg%2f1%2fv%2fWEBCR-475-V1%2findex.html%3fcp1%3d9342%26pxl%3d3%26SerialId%3d1209059%26FormId%3d2315&adv=1&f=82467&p=rscs-oggi&utm_source=taboola&utm_medium=referral&tblci=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfBNNZUtS2UNavfyD2nEE#tblciG

(<https://www.oggi.it/gossip/gallery/luca-argentero-lascia-la-moglie-myriam-catania-per-lattrice-cristina-marino-sbircia-le-sue-foto-private/>)

Luca Argentero lascia la moglie Myriam Catania per l'attrice Cristin...

Oggi.it - Gossip

Oggi

(<https://www.oggi.it/gossip/gallery/luca-argentero-lascia-la-moglie-myriam-catania-per-lattrice-cristina-mauro-bircia-le-sue-foto-private/>)

(<https://tracker.investing-report.com/c/72d9eace16ecd2c3?>

CLICK_ID=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfbNNZUtS2UNavfyDfmUE&site=rco-
oggi&site_id=1308788&title=Lavora+da+casa+con+Amazon+e+potresti+ottenere+un+secondo+stipendio&platform=Desktop&ca
10-12+13%3A34%3A13&campaign_name=IR-Native-Investi-Migliore-
Desktop+%5BIT%5D&utm_source=taboola&utm_medium=referral&tblci=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfbNNZUtS2UNa

Lavora da casa con Amazon e potresti ottenere un secondo stipendio

| Sponsorizzato (https://popup.taboola.com/it/?template=colorbox&utm_source=rco-oggi&utm_medium=referral&utm_co

(<https://tracker.investing-report.com/c/72d9eace16ecd2c3?>

CLICK_ID=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfbNNZUtS2UNavfyDfmUE&site=rco-
oggi&site_id=1308788&title=Lavora+da+casa+con+Amazon+e+potresti+ottenere+un+secondo+stipendio&platform=Desktop&ca
10-12+13%3A34%3A13&campaign_name=IR-Native-Investi-Migliore-
Desktop+%5BIT%5D&utm_source=taboola&utm_medium=referral&tblci=GiCtnBFX_6hhzDZpiTSYqRWtbRi5dsLfbNNZUtS2UNa

SUGGERITI DALLA REDAZIONE

TAG: [comitato grandi cru d'italia](https://www.oggi.it/cucina/tag/comitato-grandi-cru-ditalia/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/comitato-grandi-cru-ditalia/>), [dolomiti gourmet festival](https://www.oggi.it/cucina/tag/dolomiti-gourmet-festival/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/dolomiti-gourmet-festival/>), [festa della castagna lana](https://www.oggi.it/cucina/tag/festa-della-castagna-lana/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/festa-della-castagna-lana/>), [fiere del tartufo bianco d'alba](https://www.oggi.it/cucina/tag/fiere-del-tartufo-bianco-d'alba/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/fiere-del-tartufo-bianco-d'alba/>), [formaggi&sorrisi](https://www.oggi.it/cucina/tag/formaggi&sorrisi/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/formaggi&sorrisi/>), [montenapoleone district](https://www.oggi.it/cucina/tag/montenapoleone-district/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/montenapoleone-district/>), [scoprendo con gusto](https://www.oggi.it/cucina/tag/scoprendo-con-gusto/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/scoprendo-con-gusto/>), [slow food terra madre](https://www.oggi.it/cucina/tag/slow-food-terra-madre/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/slow-food-terra-madre/>), [terra madre salone del gusto](https://www.oggi.it/cucina/tag/terra-madre-salone-del-gusto/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/terra-madre-salone-del-gusto/>), [vendemmia di via montenapoleone](https://www.oggi.it/cucina/tag/vendemmia-di-via-montenapoleone/) (<https://www.oggi.it/cucina/tag/vendemmia-di-via-montenapoleone/>).

ARTICOLI CORRELATI



(<https://www.oggi.it/cucina/news/cucina/2018/10/05/vino-superstar-champagne-a-modena-la-milano-wine-week-il-tour-del-vino-altoatesino-i-vini-del-trasimeno-e-degustazioni-a-torino-e-poi-tartufo-bianco-e-tanti-formaggi/>).

NEWS

([HTTPS://WWW.OGGI.IT/CUCINA/NEWS/CUCINA/2018/10/05/VINO-SUPERSTAR-CHAMPAGNE-A-MODENA-LA-MILANO-WINE-WEEK-IL-TOUR-DEL-VINO-ALTOATESINO-I-VINI-DEL-TRASIMENO-E-DEGUSTAZIONI-A-TORINO-E-POI-TARTUFO-BIANCO-E-TANTI-FORMAGGI/](https://www.oggi.it/cucina/news/cucina/2018/10/05/vino-superstar-champagne-a-modena-la-milano-wine-week-il-tour-del-vino-altoatesino-i-vini-del-trasimeno-e-degustazioni-a-torino-e-poi-tartufo-bianco-e-tanti-formaggi/)).



(<https://www.oggi.it/cucina/news/cucina/2018/10/12/vendemmie-a-roma-e-torino-vini-autoctoni-a-bolzano-gran-serata-futurista-di-miscelazione-e-wine-festival-a-bassano/>).

NEWS

([HTTPS://WWW.OGGI.IT/CUCINA/NEWS/CUCINA/2018/10/12/VENDEMMIE-A-ROMA-E-TORINO-VINI-AUTOCTONI-A-BOLZANO-GRAN-SERATA-FUTURISTA-DI-MISCELAZIONE-E-WINE-FESTIVAL-A-BASSANO/](https://www.oggi.it/cucina/news/cucina/2018/10/12/vendemmie-a-roma-e-torino-vini-autoctoni-a-bolzano-gran-serata-futurista-di-miscelazione-e-wine-festival-a-bassano/)).



(<https://www.oggi.it/cucina/news/cucina/2017/10/02/festival-golosi-eventi-gastronomici-e-degustazioni-di-vini-e-liquori-per-festeggiare-linizio-dellautunno/>).

NEWS

([HTTPS://WWW.OGGI.IT/CUCINA/NEWS/CUCINA/2017/10/02/FESTIVAL-GOLOSI-EVENTI-GASTRONOMICI-E-DEGUSTAZIONI-DI-VINI-E-LIQUORI-PER-FESTEGGIARE-LINIZIO-DELLAUTUNNO/](https://www.oggi.it/cucina/news/cucina/2017/10/02/festival-golosi-eventi-gastronomici-e-degustazioni-di-vini-e-liquori-per-festeggiare-linizio-dellautunno/)).

SITI PARTNER

ATTUALITÀ (<https://www.oggi.it/attualita/>)

NOTIZIE

(<https://www.oggi.it/attualita/notizie/>)

OPINIONI

(<https://www.oggi.it/attualita/opinioni/>)

BLOG DEL

DIRETTORE

(<https://www.oggi.it/blog-del-direttore/>)

PEOPLE

(<https://www.oggi.it/people/>)

VIP E STAR

(<https://www.oggi.it/people/vip-e-star/>)

e-star)

FAMIGLIE REALI

(<https://www.oggi.it/people/famiglie-reali/>)

reali)

PROGRAMMI TV E

SPETTACOLI

([https://www.oggi.it/people/programmi-tv-spettacoli](https://www.oggi.it/people/programmi-tv-e-spettacoli/))

tv-spettacoli)

PERSONAGGI

(<https://www.oggi.it/personaggi/>)

GOSSIP

(<https://www.oggi.it/gossip/>)

AMORI

(<https://www.oggi.it/gossip/amori/>)

HOT

(<https://www.oggi.it/gossip/hot/>)

PARTY

(<https://www.oggi.it/gossip/party/>)

feste)

MODA

(<https://www.oggi.it/moda/>)

TENDENZE & STAR

(<https://www.oggi.it/moda/tendenze-e-star/>)

e-star)

ABBIGLIAMENTO E

ACCESSORI

(<https://www.oggi.it/moda-abbigliamento-e-accessori/>)

e-accessori)

SFILATE

(<https://www.oggi.it/moda-sfilate/>)

BELLEZZA

(<https://www.oggi.it/bellezza/>)

BEAUTY & STAR

(<https://www.oggi.it/bellezza-beauty-e-star/>)

star)

TRUCCO & PROFUMI

(<https://www.oggi.it/bellezza-trucco-e-profumi/>)

ABBIGLIAMENTO-

VISO & CORPO

(<https://www.oggi.it/bellezza-abbigliamento-viso-e-corpo/>)

visato-corpo)

CAPELLI

(<https://www.oggi.it/bellezza-capelli/>)

MEDICINA ESTETICA

(<https://www.oggi.it/bellezza-medicina-estetica/>)

estetica)

SPA E CENTRI

BENESSERE

(<https://www.oggi.it/bellezza-spa-e-centri-benessere/>)

centri-benessere)

ABBONAMI

Edizione cartacea o digitale. Scegli la fornitura che preferisci

ABBONATI

(<https://www.oggi.it/abbonati/>)

NEWSLETTER

Per essere iscritto alla newsletter

ISCRIVITI

SEGUICI SU

(<https://www.oggi.it/social/>)



(<http://twitter.com/oggi>)

BENESSERE (<https://www.oggi.it/benessere/>)

NEWS

(<https://www.oggi.it/benessere/news/>)

DIETE

(<https://www.oggi.it/benessere/diete/>)

FITNESS

(<https://www.oggi.it/benessere/fitness/>)

SPECIALI

(<https://www.oggi.it/benessere/speciali/>)

FAMIGLIA

(<https://www.oggi.it/famiglia/>)

SPECIALE RISPARMIO

(<https://www.oggi.it/famiglia-speciale-risparmio-2/>)

risparmio-2)

SPECIALE VACANZE

(<https://www.oggi.it/famiglia-speciale-vacanze-hc/>)

vacanze-hc)

SPECIALI

(<https://www.oggi.it/famiglia-speciali/>)

CUCINA

(<https://www.oggi.it/cucina/>)

NEWS

(<https://www.oggi.it/cucina/news-cucina/>)

cucina)

RICETTE

(<https://www.oggi.it/cucina/ricette/>)

SCUOLA DI CUCINA

(<https://www.oggi.it/cucina-scuola-di-cucina/>)

speciali)

PARTNER

(<https://www.oggi.it/cucina-i-nostri-partner/>)

nostri-partner)

METEO

(<https://meteo.oggi.it/>)

NEWS

(<https://www.oggi.it/meteo-news/>)

di-oggi/)

OROSCOPO DI

DOMANI

(<https://www.oggi.it/oro-di-domani/>)

FAMIGLIA

(<https://www.oggi.it/famiglia/>)

OROSCOPO

(<http://www.oggi.it/oro/>)

OROSCOPO DI OGGI

(<https://www.oggi.it/oro-di-oggi/>)

di-oggi/)

OROSCOPO DI

DOMANI

(<https://www.oggi.it/oro-di-domani/>)

FAMIGLIA

(<https://www.oggi.it/famiglia/>)

SCOPRI TUTTA LA FAMIGLIA OGGI
(<https://www.oggi.it>)

IL SETTIMANALE

OGGI

(<https://www.oggi.it/edicola/>)

OGGI CUCINO

(<https://www.oggi.it/oggi-cucino/>)

cucino/)

VIDEO

(<https://www.oggi.it/video/>)

POSTA

(<https://www.oggi.it/posta/>)

FREE-VIVERE SENZA

GLUTINE

(<http://www.freesenzaglutine.it/>)

OGGI ENIGMISTICA

(<https://www.oggi.it/enigmistica/>)

Free - l'arte di vivere senza glutine (<http://www.freesenzaglutine.it/>) Abitare (<http://www.abitare.it/>) Ami
DoveClub (<http://www.doveclub.it/>) DoveViaggi (<http://viaggi.corriere.it/>) IoDonna (<http://www.iodonna.it/>)
Style (<http://style.corriere.it>) Io e il mio bambino (<http://www.ioeilmiobambino.it>) Quimamme (<http://>)
Corriere della Sera (<http://www.corriere.it>) La Gazzetta dello Sport (<http://www.gazzetta>.

Copyright 2020 RCS Mediagroup S.p.A. - Divisione Media - Via Rizzoli 8 - 20132 Milano | Advertising: RCS Mediagroup S.p.A. - Div.
(<http://www.rcspubblicita.it/site/home/mezzi/digital-adv/la-mappa-dellofferta/web/oggi.it.html>) | Dati societari (<http://www.rcsmediagroup.it/pagine/dati-soci>)
Direttore Responsabile Umberto Brindani (<http://www.oggi.it/blog-del-direttore/>) | Scrivi alla Redazione (<http://www.oggi.it/posta/>) | Cookie policy e priv

OGGI (<https://www.oggi.it>)

SEGUICI

 (<https://www.facebook.com/OGGI.it?ref=ts>)  (http://twitter.com/OGGI_online)

Copyright 2020 RCS Mediagroup S.p.A. - Divisione Media - Via Rizzoli 8 - 20132 Milano

Advertising:

[RCS Mediagroup S.p.A. - Div. Communication Solutions \(http://www.rcspubblicita.it/site/home/mezzi/digital-adv/la-mappa-dellofferta/web/](http://www.rcspubblicita.it/site/home/mezzi/digital-adv/la-mappa-dellofferta/web/)

[Dati societari \(http://www.rcsmediagroup.it/pagine/dati-societari-e-diffusione-informazioni-regolamentate/\)](http://www.rcsmediagroup.it/pagine/dati-societari-e-diffusione-informazioni-regolamentate/)

[Direttore Responsabile Umberto Brindani \(http://www.oggi.it/blog-del-direttore\)](http://www.oggi.it/blog-del-direttore)

[Scrivi alla Redazione \(http://www.oggi.it/posta/\)](http://www.oggi.it/posta/)

[Cookie policy e privacy \(/informativa-privacy-e-cookie-policy/\)](/informativa-privacy-e-cookie-policy/)