

Appuntamenti Golosi

In breve

3-30 ISOLA D'ELBA (LI)

"Festival del camminare all'Elba e nelle isole toscane".

Info: arcipelago.turismo.toscana.it

4-5 FONTEVIVO (PR)

Atto finale per "Ponte dei Sapori", un intero week-end di festa con degustazioni, cene, dimostrazioni di lavorazione dei prodotti e mercatini.

Info: pontedeisapori.it

4-5 MONDOVI (CN)

La "Fiera della Primavera" per dare il benvenuto alla nuova stagione.

Info: tel. 0174 559271

7-9 BREUIL CERVINIA

Tre giorni per sciare al chiaro di luna ai piedi del Cervino.

Info: cervinia.it

10-13 CATTOLICA

"Fiera degli antichi sapori di mare e di terra", grande kermesse dedicata al meglio della cultura enogastronomica delle città costiere.

Info: tel. 0549905034

Emilia Romagna

Percorsi di Vini

Il Ristorante La Frasca, vero e proprio tempio del buon bere con la sua cantina, tra le più assortite d'Italia, sarà il punto di partenza per "Percorsi di...vini", rassegna che continua idealmente la tradizione delle già famose storiche serate-evento di 'Protagonisti a Tavola', ideate a partire dal

2, 9 E 16

MILANO MARITTIMA (RA)

1985 da Gianfranco Bolognesi. Tutti i giovedì fino al 16 aprile.

Info: lafrasca.it



Salame & carciofo

Brisighella, bellissimo centro inserito nel club dei "Borghi più belli d'Italia", diviene in aprile capitale del gusto con due manifestazioni imperdibili per gli amanti della buona tavola. Fra i sapori e gli odori di vino, olio, formaggio, piadina e tanti altri squisiti alimenti che caratterizzano le Terre di Faenza, non potevano mancare quello del salame, protagonista il 5 aprile del "Trofeo del buon Salame", gustosa gara che

5 E 26 BRISIGHELLA (RA)

coinvolge i produttori di insaccati artigianali e amatoriali, volta a tramandare la cultura e le conoscenze dei prodotti tradizionali; e, il 26, la "Sagra del Carciofo Moretto".

Info: terredifaenza.it



Piè fritta

Farina, sale, acqua, zucchero, latte, olio e lievito. Ingredienti semplici e genuini quelli che da secoli costituiscono la ricetta della piè fritta, meglio conosciuta come "piadina romagnola", vera protagonista della annuale sagra che si svolgerà il lunedì dell'Angelo a Fontanelice, in provincia del capoluogo felsineo. Oltre 13 quintali di

13 FONTANELICE (BO)

piadina verranno impastati per sfornare 40.00 pezzi di questo cibo caratteristico.

Info: associazionesagrapiefritta.it



Gutturnio in festival

Per il quarto anno consecutivo e dopo il grande successo dell'edizione 2008, torna il Gutturnio Festival a Carpaneto Piacentino, a due passi da Piacenza e da Milano. Il 25 e 26 aprile si terrà una due giorni di degustazioni, assaggi, abbinamenti e acquisti di Gutturnio dei Colli Piacentini. Saranno presenti alcuni produttori del più amato dei vini locali, con la possibilità di conoscere tutte le caratteristiche di questo importante prodotto enologico D.O.C., guidati da sommelier professionisti in un percorso che coinvolge anche piatti e specialità esclusive della tavola piacentina. Rispetto agli scorsi anni, protagonista sarà la variante Frizzante del Gutturnio dei Colli Piacentini-

25-26 CARPANETO PIACENTINO (PC)

ni. L'evento si inserisce in un progetto ormai consolidato di rivalutazione del territorio e dei suoi prodotti enogastronomici. La cornice in cui si svolgeranno le giornate sarà ancora una volta il suggestivo Palazzo Douglas Scotti da Vigoleno, sede del Comune di Carpaneto Piacentino. Inoltre, molti dei ristoranti di Carpaneto e dei comuni limitrofi proporranno a pranzo e a cena menu tipici delle valli piacentine in abbinamento a Gutturnio frizzante, fermo, riserva, e agli altri vini dei Colli Piacentini ad un prezzo convenzionato. Come già lo scorso anno, gli organizzatori prevedono un'importante partecipazione, puntando a raggiungere il pubblico della vicinissima Milano.

Liguria

Un mare di bontà

Alta marea nel capoluogo ligure con "Slow Fish", annuale appuntamento primaverile per dare risalto al Mediterraneo, alle sue problematiche e ai suoi prodotti: il Mercato sarà il luogo dove fare la spesa, mentre Isole del Gusto e Osterie del Mare presenteranno i territori e le loro tradizioni gastronomiche. I Presidi Slow Food raccon-

17-20 GENOVA

teranno poi prodotti e metodi di produzione da scoprire e tutelare.

Info: slowfish.it

