

lo specchio dei miei messaggi

riflessioni

27

Mag

LIBERO VIAGGI NEWS

by [chepasticcio2](#) [Uncategorized](#)

[Eolie: 7 isole in 7 giorni](#)

Zaino in spalla e via, verso un viaggio alla scoperta di un mare incontaminato, sentieri panoramici e cieli stellati [FOTO](#)

[Vacanze da cani](#)

in : [News](#)

Ferie sì, ma mai senza fido. Oltre mille le strutture dove stare in compagnia del proprio amico "peloso". Tra queste non mancano le spiagge: tutti gli indirizzi in Italia [FOTO](#)

[Green Therapy, per rinascere nel verde](#)

in : [Week-end](#)

Ritrovare il benessere curando l'orto in un'antica corte nel parmense, facendo yoga e meditazione in Alta Val Venosta, passeggiando negli angoli più romantici della Liguria [FOTO](#)

[Al mare col tacco 12](#)

in : [In vacanza con](#)

Cristina Buccino, la "nuora" di Gigi D'Alessio, ama le vacanze di lusso. E si porta dietro mille paia di scarpe [FOTO](#)

[Loredana di Amici viaggia da sola](#)

[L'incanto dei castelli](#)

in : [Week-end](#)

Colline in fiore, vigne, dimore storiche. E la sera, un festival tra musica e teatro. Senza trascurare il gusto [LE FOTO](#)

Orrori da spiaggia

Brutte abitudini tutte italiane: spidocchiare e schiacciare i punti neri del partner, ascoltare la musica al massimo, raccontare i fatti propri (o altrui) ad alta voce, insabbiare i vicini di ombrellone. Una petizione per avere spiagge "sostenibili"

L'estate è alle porte, le partenze per le agognate (mai come dopo quest'inverno così interminabile e freddo) [vacanze](#) sempre più vicine. E la felicità per quei 7-15-20 giorni sudati impagabile. Ma per chi non ha la fortuna e il portafoglio per andare a spalmarsi in qualche [atollo esotico e solitario](#) e deve fare i conti con [spiagge inevitabilmente affollate](#) e gettonate, un nemico è in agguato. La brutta abitudine tutta italiana di pensare che la spiaggia sia il salotto o il bagno di [casa](#) propria. Dimenticandosi che intorno ci sono decine di estranei che non hanno voglia di sapere i fatti degli altri né di assistere a operazioni di pulizia. Di seguito una lista di tutte le cose odiose di cui siamo vittime o carnefici al mare. Affinché le spiagge possano diventare più vivibili per tutti.

- 1- **SPIDOCCHIARSI**: Evitate di spulciare il compagno, alla ricerca di pidocchi, microrganismi, parassiti di varia natura. Buttatevi in acqua che ci pensa il mare a lavare i panni sporchi
- 2- **SCHIACCIARE I PUNTI NERI** : Ancora peggio del primo punto, l'abitudine di improvvisarsi [estetista](#) e fare [faccia pulita del proprio partner](#). Con tanto (accade anche questo, ahimé) di urletti di dolore del poveraccio. Ci sono mille posti più appropriati e discreti per farlo: il bagno o la camera da letto di casa propria, le cabine o, come cantava la Bertè, "in alto mare". Affittatevi un pedalò e andatelo a fare lontano mille miglia dalla costa.
- 3- **DEPILARSI**. Ultimo viziuetto della categoria "restauro da spiaggia" discutibile ma molto

Home | [I MIEI CONTATTI](#)

GO

Personal Info



[chepasticcio2](#)
45anni

Archives

Luglio 2010
Giugno 2010
Maggio 2010
Aprile 2010
Marzo 2010

Link

[WordPress.Com](#)
[WordPress.Org](#)

Info: Strada del vino Soave, tel. 045.7681407 www.stradadelvinoasoave.com.

L'eccellenza gastronomica in piazza

Per tutto il mese di maggio riparte il viaggio nei sapori della **Val di Chiana Senese**, con l'VII edizione della rassegna enogastronomica *Sapori del Monte Cetona*, ovvero l'occasione per "incontrare" i gusti di qualità là dove nascono. Nel finesettimana che va dal 21 al 23 maggio, **Cetona** renderà omaggio alla rassegna con la terza edizione della **Sagra dei Pastrignocchi e del Cuculo**, rispettivamente un tipico formato di pasta e un biscotto dal sapore antico, entrambi alimenti poveri della tradizione locale. In calendario pranzi e cene in piazza, serate danzanti ed esibizioni degli sbandieratori di Cetona e di **Montepulciano**. Protagonista dell'ultimo finesettimana di maggio sarà invece **San Casciano dei Bagni** con la quarantunesima edizione della **Sagra dei Pici di Celle sul Rigo**: da venerdì 28 a domenica 30 maggio, tre giorni di festa dedicati al caratteristico formato di pasta. La chiusura della rassegna è martedì 1 giugno con *Borgo in festa*, serata a base di musica dal vivo e buona cucina organizzata dalla Contrada di Sant'Andrea a **Castiglioncello del Trinoro**, frazione di Sarteano.

Il programma completo della manifestazione, l'elenco di tutti ristoranti aderenti e dei piatti proposti sono consultabili sui siti web www.officinadelgusto.it e www.vivichiancianoterme.it. Maggiori informazioni: 0578.268137 – 338 4347002 – info@officinadelgusto.it.

Fratelli di latte

Per due giorni, il 29 e 30 maggio, il borgo medievale di **Gualdo (Macerata)** diventa la meta "golosa" di tutti gli amanti di Asiago, burrata, caciocavallo e Fontina. Qui va, infatti, in scena la 14ª edizione di *Formaggi d'Autore*, ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari. Una kermesse diventata ormai un classico nell'agenda di primavera di un esercito di gourmet e che, anno dopo anno, sta diventando sempre più un punto di riferimento per i produttori italiani di ogni regione, protagonisti dell'intera filiera, e per un vasto pubblico di appassionati alla ricerca del gusto ma anche di quei piccoli segreti per scoprire i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli per evitare le truffe. L'intero paese è coinvolto: le bancarelle degli espositori s'installano tra le vie tortuose e strette che guardano ai non lontani **Monti Sibillini**, la grande piazza centrale e la passeggiata che si snoda tra i giardini. E ci sarà solo l'imbarazzo della scelta tra gli erborinati (gorgonzola, roquefort), gli stagionati (grana, parmigiano, pecorino) e i formaggi freschi tra cui la Mozzarella di Bufala. Uno spazio d'onore sarà riservato, inoltre, a quei prodotti caseari tutelati dai Presidi Italiani (per la valorizzazione dei prodotti a base di latte crudo). Per gli amanti della buona tavola, sarà allestita l'osteria "Odissea nello sfizio", dove si potrà provare la cucina, ovviamente a base di formaggi, dei talentuosi chef **Peppino Rossi** e **Aurelio Damiani**, due dei migliori interpreti della tradizione marchigiana. Il programma completo con appuntamenti ed orari è consultabile sul sito internet: www.formaggi.biz.

Laghi d'Italia in festa

A **Iseo (Brescia)**, in riva al Sebino, è attesissimo l'esordio del primo *Festival dei Laghi Italiani*, che, dal 23 maggio al 2 giugno, chiamerà a raccolta gli specchi d'acqua più belli di tutto lo Stivale, dal Friuli alla Sicilia. Per undici giorni, il filo conduttore dell'acqua accompagnerà i visitatori alla (ri)scoperta di storia, cultura, tradizioni, folklore e gastronomia dei nostri laghi, da quelli alpini a quelli delle isole. In particolar **Bontà lago**, in calendario nel weekend del 28-30 maggio, porterà nel centro storico e sul lungolago il meglio della produzione agroalimentare e artigianale lacustre. Sulle bancarelle sarà possibile acquistare prodotti unici e rari, difficilmente rintracciabili nei punti vendita tradizionali. I visitatori potranno apprezzare a Sebino, oltre allo splendido cuore medievale e al Castello Oldofredi di Iseo, anche le Ville Liberty di Sarnico, l'Accademia Tadini di Lovere e gli affreschi del Romanino a Pisogne. Dal punto di vista culturale, Palazzo Vantini a Iseo ospiterà una serie di mostre d'arte e fotografia tra cui l'esposizione "I laghi italiani nelle pitture", con un centinaio di opere a tema datate tra '800 e '900. A Pilzone verranno poi esposte barche d'epoca, il centro storico di Iseo si abbellirà di installazioni floreali e due conferenze sveleranno il mito dei Cantieri Riva e quello della presenza di Leonardo sul lago. Il 30 maggio, infine, lo speciale Treno Blu a vapore partirà sbuffando da Milano, alla volta di Iseo. Per una favolosa giornata sul lago, tra i laghi.

Informazioni e suggerimenti per il soggiorno al sito www.festivaldeilaghi.it.

Conoscere con G.U.S.T.O.

È dedicata alla formazione del "consumatore consapevole" la prima edizione di *G.U.S.T.O. - Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi*, in programma il 22 e il 23 maggio nel centro storico di **Moncalieri (TO)**, organizzata da ASCOM - Confcommercio Torino con la partecipazione di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta. Fil rouge della manifestazione è la riscoperta dei prodotti della collina torinese e delle tradizioni enogastronomiche del territorio, reinventate ed aggiornate con creatività e stile contemporaneo. A partire dalla tradizionale **Merenda Sinoira**, proposta nella splendida cornice del Giardino delle Rose in versione "picnic" con assaggi di ricette in versione sfiziosa e inusuale. Per i più trendy e attenti alle mode, da provare l'assaggio dei piatti della tradizione rivisti in chiave "street food" come i "tajarin da passeggio" proposti dalla Piola Vagabonda, che prende il nome dalla tipica **osteria** piemontese. Importante lo spazio dedicato ai laboratori di consapevolezza sul cibo dedicati ai bambini, tenuti e coordinati da Carol Povigna e Marlena Buscemi dell'Osservatorio Gastronomico di Pino Torinese, dal taglio giocoso e creativo, come "Conosco i miei polli", un gioco dell'oca sui possibili cicli dell'uovo, dal pulcino...al tagliolino. Per gli adulti i laboratori di conoscenza delle eccellenze del territorio coordinati da Slow Food.