



Mail Post.it JumboMail Sport

Community Video Blog Chat

Magazine Meteo Ansa Finanza

News Mobile

TOP STORIES



Sagre che san di primavera

Dai "Formaggi d'Autore" di Gualdo (Macerata) al primo "Festival dei laghi italiani" di Iseo, passando per gli Asparagi di Verona e i sapori di Cetona - FOTO

Sagre che san di primavera Salva figlio e affoga Tokio Hotel in overdose Inter Campione d'Italia

TELEPASS Premium

hai il soccorso meccanico gratuito

TUTTOINCLUSO

ADSL e Telefonate senza limiti + Internet Key GRATIS!

SOLO DA WEB

200€ DI SCONTO

LIBERO NEWS

- Casa Di' la tua Donna Finanza Magazine Meteo Oroscopo Temporeale Viaggi

VIAGGI

- News
- Week-end
- Il viaggio
- In vacanza con
- Fotogallery
- Video gallery

SERVIZI

- Voli
- Hotel
- Viaggi
- Crociere

UTILMES

- Meteo
- Oroscopo

NEWSLETTER

Tieniti sempre in contatto con Viaggi

Iscrivimi »

Rss



fotogallery

Sagre che san di primavera

in Week-end

Dai "Formaggi d'Autore" di Gualdo (Macerata) al primo "Festival dei laghi italiani" di Iseo, passando per gli "Asparagi Signori in Tavola" di Verona, "La Grande Bufala" di Eboli e i "Sapori del Monte Cetona"

Ogni stagione dell'anno si presta per un appuntamento goloso. Mai però come la primavera, che invita a una gita fuori porta all'insegna delle bontà nostrane e delle bellezze naturali. Il mese di maggio è poi

ricco di appuntamenti per golosi e curiosi, adulti e bambini. Ecco quelli che abbiamo selezionato per voi.

Asparago di Verona e Soave: un legame tra bianchi

L'asparago bianco di [Verona](#) è il protagonista indiscusso di *Asparagi Signori in Tavola*, kermesse gastronomica organizzata dal Consorzio Valorizzazione Asparago di Verona, che si tiene fino alla fine di maggio nei paesi di Arcole, Zevio, Belfiore, Rivoli Veronese e Cologna Veneta. Per l'occasione in cinque [ristoranti](#) della *Strada del vino Soave*, gli avventori potranno gustare oltre alle pietanze tipiche della cucina scaligera, anche piatti con protagonisti gli asparagi. Ad accompagnare il tutto, la freschezza e la vivacità di un altro "bianco", il Soave. Chi lo vorrà potrà anche addentrarsi nel "più grande vigneto d'Europa". Ben 6mila e 600 sono gli ettari di territorio dedicati alla coltivazione di Garganega, l'uva bianca che dà il Soave. Una volta lasciata alle spalle l'autostrada, il verde paesaggio che ci si trova di fronte vi inviterà a rallentare i ritmi per assaporare la vita tranquilla dei borghi di paese, la calda ospitalità di cantine e agriturismi nonché la bellezza di [chiese](#) romaniche, ville, castelli e musei.

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

GREEN TEAM 2

IL PRIMO ENERGY SHOW.

Guarda il video

Annunci immobiliari

Trova la casa su misura per te a Matera

- VOLI HOTEL VIAGGI CROCIERE

Solo andata Andata e ritorno

Città di partenza: Data partenza: 2 mag. 2010 24

Città di arrivo: Data ritorno: 28 mag. 2010 24

Adulti: Bambini: Bebè:

In evidenza

Mutui Casa
Il tuo mutuo su misura

Cerchi casa?
Puoi trovarla su casa.it

Invito a Cena con Delitto

Trova l'assassino, fiuta gli indizi analizza la scena del crimine!

www.invitoacenacondellitto.com

Annunci Google

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.vivichiananoterme.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 **Guido (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 **Peppe 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.

La Grande Bufala

Per il terzo anno consecutivo **Eboli** si conferma capitale della mozzarella di Bufala **campana** dop grazie a **La Grande Bufala**, appuntamento ormai tradizionale della cittadina salernitana, in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Degustazioni di prodotti tipici guidate permetteranno di assaporare tutto il piacere di alimenti di qualità. Insomma un'occasione golosa per scoprire la terra campana e le sue eccellenze enogastronomiche. Ogni giorno sarà dedicato a una delle cinque province (Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno) con iniziative capaci di raccontare costumi e territori di ciascuna di esse.

Top Blog



Viaggio spirituale



Norvegia e natura

Focus



I love Amsterdam



Nel cuore d'Europa

I PIU' DELLA SETTIMANA

Letti

[Commentati](#)

1. [Spiagge, cacao e caffè](#)
2. [La vacanza dimagrante](#)
3. [Torna cortili aperti](#)
4. ["Quella volta, con 7 dollari in ...](#)
5. [A Biella fra antichi giardini e ...](#)

[Apri il tuo blog](#)

Marcella Gaudina



> [Leggi gli altri articoli di Week-end](#)

- [Scrivi all'autore](#)
- [Invia](#)
- [Stampa](#)
- [Commenta](#)
- [Segnala un link](#)

Data: 17/05/2010 Visto: 529

Commenti(0) - Link segnalati(0)

Segnala la notizia su: