

Il itinerari
Gustosi

TURIT

Maggio 2010

Il nostro magazine di territorio, ambiente ed enogastronomia

*Un itinerario
nelle terre matildiche*

*Crea il tuo vino, un'iniziativa
di Cantine Spalletti*

*Tendenze dell'enogastronomia
nel mondo*

*Crisi? Vinitaly dice no,
grazie anche all'export*



Festa del Pane

Da sabato 5 a domenica 6 giugno, si celebra a Ampezzo (UD) "La Festa del Pane".

All'alba un profumo dilaga tra le vie del paese... Arriva da un piccolo laboratorio, dove un particolare artigiano maneggia con destrezza e capacità un morbido impasto e lo inforna. Accade ormai da molti anni, è la nascita del pane, semplice e genuino, unico ed essenziale, che rievoca in tutti noi pensieri d'un tempo, di lavoro, fatica, famiglia e religione. Per festeggiare questa antichissima tradizione, in apertura della stagione estiva, la prima settimana di giugno gli artigiani panificatori espongono e vendono le loro gustose creazioni in varie forme e sapori, è possibile degustare piatti a base di pane, nelle piazze e nei locali del paese accompagnati da musica tipica e allegria. La domenica, in concomitanza con la festa, nella frazione Voltois si svolge anche la gara campestre "Giro delle sorgenti".

Per informazioni: www.turismofvg.it

La Tavola dei Re... a Palazzo Ferrero

Domenica 23 e lunedì 24 maggio 2010, l'elegante centro storico di Biella e in particolare la corte e le sale di Palazzo Ferrero (C.so del Piazza 25) faranno da scenario aulico alla presentazione della prima rassegna enogastronomica dal titolo "La tavola dei Re".

Promossa dalla Provincia di Biella, la manifestazione vedrà coinvolte 50 aziende di eccellenza del Piemonte con prodotti certificati DOP, IGP, Presidi SlowFood e soprattutto le etichette DOC e DOP. Accuratissima infatti la selezione proposta al pubblico da due sommelier professionisti di Biella: Antonio Lauro e Davide Canina.

Dalla mattina di domenica 23, i visitatori e gli appassionati di enogastronomia di qualità potranno curiosare liberamente fra le proposte dei 50 produttori mentre nel pomeriggio, sono previste due degustazioni guidate: alle 15 l'incontro con i "Bianchi Piemontesi invecchiati"; alle 17 la degustazione dei "Rossi Piemontesi invecchiati".

Lunedì 24 la manifestazione arricchirà di appuntamenti per operatori con due seminari e una degustazione di "Champagne & Cremant" con ingresso su accredito.

Informazioni: 015 8493463

A Iseo i laghi d'Italia in festa

In riva al Sebino, dal 23 maggio al 2 giugno, attesissimo esordio del Festival dei Laghi Italiani, che chiama a raccolta gli specchi d'acqua più belli di tutto lo Stivale. Una luccicante vetrina per i grandi bacini turistici ma soprattutto per le molte pittoresche realtà lacustri ancora poco note, custodi di un patrimonio ambientale, culturale e gastronomico tutt'altro che minore. In calendario musica, spettacoli, mostre a tema, visite guidate, crociere, conferenze, dibattiti, degustazioni, laboratori di cucina e una mostra mercato di prodotti tipici dei laghi.

Agli specchi d'acqua più belli, dal Friuli alla Sicilia, è dedicato il Festival dei Laghi Italiani, che esordisce il prossimo 23 mag-

gio a Iseo (Brescia), in riva al Sebino. Apprezzatissimo dagli stranieri - inglesi, americani, tedeschi e olandesi in testa - il più piccolo dei grandi laghi lombardi si propone ora di risvegliare la curiosità e orgoglio degli italiani, chiamati ad apprezzare, se non addirittura a scoprire, i paesaggi più luccicanti e rasserenanti di questo nostro Belpaese. Per undici giorni intensi di dibattiti, mostre, spettacoli, mercatini, visite guidate e appuntamenti golosi, 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.

Per info: www.festivaldeilaghi.it



GIG 100

"Fratelli di Latte"

Duro ed intenso l'Asiago. Morbida la burrata. A pasta filata il caciocavallo. A pasta dura cotta la Fontina. In Italia si contano oltre 500 tipi di formaggi, tanto differenti quanto ugualmente buoni. E le differenze, almeno quando si parla di tavola, significano ricchezza, soprattutto per coloro che avranno la voglia di spendere un fine settimana tra le strade di Gualdo (Macerata) per dedicarsi a degustazioni ed acquisti. Per due giorni,



il 29 e 30 maggio, il borgo medievale diventerà la meta "golosa" per tutti gli amanti dei "Fratelli di Latte". Va in scena la 14ª edizione di "Formaggi d'Autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale dei prodotti lattiero-caseari. Un viaggio tra i saperi e i piaceri sensoriali di quel "mondo bianco", frutto dell'antica cultura pastorale che ancora lavora con passione. Una rassegna per tutti i gusti, dove non mancheranno i laboratori, gli spettacoli teatrali, sino alle animazioni per bambini. 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: www.formaggi.biz