

Italia da scoprire: il Viterbese

panorama

TRAVEL

€ 3,90

CILE

Dal deserto ai ghiacciai

CROCIERE

Le più belle vanno a Nord

SINGAPORE

Un Paese per ricchi

CARNIA

Cucina di confine

LE CITTÀ IN 48 ORE

Vienna e Belgrado

Mensile | Arnoldo Mondadori Editore - Anno 14 | n. 4 | Maggio 2011 | € 5,60 in Greece | € 7,50 in Germany | CHF 9 in Swiss

Weekend sorprendenti

Da **Atene** a **Roma**,
da **Anversa** a **Catania**,
gli indirizzi nuovi
e inaspettati che da soli
valgono un viaggio



IN TUTTA ITALIA

Un weekend in cantina

Domenica **29 maggio**, in oltre mille aziende vitivinicole italiane socie del Movimento Turismo del Vino, nuovo appuntamento con **Cantine Aperte**. Un'occasione che da 19 anni si ripropone di far incontrare i produttori e il pubblico di appassionati del vino. E che quest'anno terrà a battesimo un'iniziativa destinata ad accogliere enoturisti da tutto il mondo: **speciali**

pacchetti weekend per viaggi indimenticabili nelle affascinanti terre del vino, con tappe nelle aziende vinicole più suggestive. Dal pernottamento all'organizzazione di matrimoni, le cantine più accoglienti si apriranno tutto l'anno per offrire ai visitatori un'esperienza diretta con la più qualificata produzione enogastronomica italiana.

Info: movimentoturismodelvino.it

Fritto Misto, ad Ascoli Piceno dal **28 aprile al 1° maggio**, regala ai visitatori tanti appuntamenti all'insegna della cucina tipica del territorio. Protagonista il fritto, declinato secondo le ricette delle diverse regioni italiane: olive all'ascolana, gnocco fritto emiliano, panzerotti pugliesi, cannoli siciliani. E per affinare l'arte, lezioni di cottura. Info: frittomistoallitaliana.it

MACERATA

Il borgo dei formaggi

Ne consumiamo in media 20 chili l'anno a testa. Ma non tutti sanno che in Italia ne vantiamo ben **500 tipi diversi**. Amanti del formaggio, appuntamento nel grazioso borgo medievale di Gualdo, il fine settimana del **21 e 22 maggio**, alla kermesse **Formaggi d'Autore**. Stand dopo stand, lungo le vie del centro, degustate pecorini ed erborinati, caciocavalli, mozzarelle e taleggio. Gli intenditori si faranno guidare dal bouquet penetrante del Puzzone di Moena, o dalla nota olfat-

tiva di erba cipollina del Vezzena. Altri si emozioneranno davanti al Castelmagno d'Alpeggio, un vero e proprio reperto della cultura casearia, e si inchineranno davanti a una forma di raro Pecorino dei Monti Sibillini, tenuto in vita ormai da tre soli produttori. Da non perdere l'Odissea dello Sfizio, un ristorante speciale, dove due grandi interpreti marchigiani, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menu degustazione. A tema formaggio, naturalmente. Info: formaggi.biz

BOLZANO

Dolomiti da gustare

Dal 2 al 5 giugno l'Alto Adige festeggerà la qualità con il Festival del Gusto. Il centro storico di Bolzano si trasformerà in una festosa e ghiotta scena, dove i protagonisti saranno la mela, lo speck, i latticini, i vini. Un appetitoso itinerario, il «Miglio del Gusto», condurrà lungo portici e piazzette, tra bancarelle che esporranno ortaggi, prodotti da forno, piccoli frutti, miele, grappe e piante officinali. Una cornice particolare sarà dedicata ai vini Alto Adige Doc, un'occasione per sperimentare le qualità di vitigni autoctoni leggendari. Tra i numerosi pacchetti turistici proposti per l'occasione, «Festival del gusto e Teatro dei piaceri» comprende 5 pernottamenti dal 1° al 6 giugno, una notte sulle rive del lago di Caldaro per assaggiare le specialità dello chef Roland Trettl e una degustazione dei migliori vini nel pittoresco ambiente di Castel Mareccio a Bolzano. Da 555 euro a persona. Info: festivaldelgusto.it, stradadelvino.info/it/arsvivendi/festival-del-gusto

LAGO DI GARDA

Sapori d'acqua dolce

Fish & Chef è una rassegna che prende per la gola. Quattro domeniche (**1, 8, 15, 22 maggio**) da trascorrere in uno dei porti più antichi d'Italia, quello di Cassone di Malcesine, per assaggiare il meglio dell'enogastronomia della sponda veronese del lago di Garda. Quattro appuntamenti di alta ristorazione, con un programma ricco di degustazioni che include ogni domenica una cena serale affidata alla creatività di rinomati chef. I prodotti tipici della cucina gardesana, come il pesce, l'olio Dop, i formaggi e le erbe, si accompagnano alla migliore enologia del territorio. Un'occasione per assaggiare il nuovo aperitivo «sparkling» Chiaré, ideato dal consorzio Tutela Bardolino. Info: fishandchef.it

