

Mangia & bevi

Complice la bella stagione, fioriscono le iniziative gourmet dedicate alle numerose eccellenze nostrane.

Il fritto è servito!

La frittura è una tecnica di cottura comune praticamente a tutte le culture gastronomiche del mondo. "Il fritto è uguale per tutti" è quindi lo slogan perfetto per la tredicesima edizione di "Fritto Misto", che anima il centro storico di Ascoli Piceno **dal 22 aprile al 1 maggio**. Un esercito di cuochi e maestri di cucina, provenienti dall'Italia e dall'estero, è all'opera per preparare oltre 60 diversi tipi di fritto: via libera, dunque, a olive ascolane, cannoli siciliani, panzerotti pugliesi, gnocco emiliano, pasta cresciuta, cuoppo misto napoletano... e, per la prima volta, specialità della cucina kosher.

- Non mancano lezioni e show cooking tenuti da chef rinomati, dibattiti e degustazioni anche di prodotti agroalimentari e vini del territorio.
- Per informazioni, www.frittomistoallitaliana.it



PESCE PROTAGONISTA

- ✓ Un vero concentrato di bontà, sia per il palato sia per le proprietà nutrizionali: il pesce azzurro è celebrato a San Vincenzo (Li), **dal 5 al 7 maggio**, nel corso di "Un mare di gusto, palamita & friends", con stand gastronomici a tema, show cooking, gare tra chef, laboratori anche per i più piccoli.

● www.unmaredigusto.it

- ✓ Il mondo delle acque, dei pesci e dei pescatori è protagonista di "Slow Fish", **dal 18 al 21 maggio**, presso il Porto Antico di Genova: organizzato da Slow Food, sostiene la pesca artigianale sostenibile e responsabile, per la salvaguardia dei mari e delle specie ittiche a rischio. slowfish.slowfood.it

CALICI DI...VINI

- ✓ Città di Castello (Pg): **dal 22 al 23 aprile**, "Only wine festival", salone dedicato alle piccole cantine e ai giovani produttori.

● www.onlywinefestival.it

- ✓ Strada del vino dell'Alto Adige: **dal 22 aprile al 10 giugno**, "Vino in festa" propone eventi e iniziative per conoscere i vini, le eccellenze gastronomiche e le bellezze del territorio.

● www.stradadelvino-altoadige.it



FRUTTI ANTICHI E BIODIVERSITÀ

Un viaggio alla scoperta di frutti, ma anche piante, fiori e saperi dimenticati, che costituiscono l'identità di un territorio, è possibile grazie alla rassegna "Frutti antichi", **dal 13 al 14 maggio** presso il Castello di Paderna (Pc). Si possono conoscere specie a rischio estinzione, i segreti per la coltivazione dell'orto e i trucchi per l'arredo del giardino. Antiquariato, artigianato, laboratori, conferenze e presentazione di libri completano il ricco programma.

● Per informazioni, www.fruttiantichi.net



CHEF E PIZZAIOLI IN PISTA

- ✓ "Sapori Ticino": tra gli appuntamenti della prestigiosa rassegna dedicata agli chef stellati, "Young Chefs Night", il **3 maggio** a Lugano, vede protagonisti i talenti del futuro.

● www.saporiticino.ch

- ✓ "Taste of Milano": **dal 4 al 7 maggio**, presso The Mall di Porta Nuova, le proposte degli chef più blasonati della città alla portata di tutti.

● www.tasteofmilano.it

- ✓ "Campionato mondiale della pizza": **dal 8 al 10 maggio** presso il PalaCassa Fiere di Parma, 40 nazioni si sfidano a preparare dal vivo le migliori pizze del mondo.

● www.campionatomondialelapizza.it



IN BREVE

- ✓ "Formaggio in villa" (Veneto): **dal 22 al 25 aprile** a Santa Maria di Sala (Ve), rassegna nazionale dei migliori formaggi italiani, senza dimenticare altre eccellenze (salumi, vini, birre artigianali, aceti, conserve e confetture, dolci...).

● www.formaggioinvilla.it

- ✓ "Pic nic a Trevi, arte, musica e merende tra gli olivi" (Umbria): **dal 22 al 25 aprile**, mercatini vari (artigianali, di antiquariato, dei contadini e dell'olio extravergine di oliva), passeggiate a piedi e in bicicletta, mostre, laboratori e degustazioni.

● www.picnicatrevisi.it