

Itinerari di gusto

L'arrivo della primavera segna l'inizio delle gite fuori porta, alla scoperta dei nostri tesori naturalistici, culturali e, naturalmente, enogastronomici.

Cibo, fiori e arte nei castelli

● Tabiano (Parma)

Nella suggestiva cornice del millenario castello di Tabiano, dal 6 al 7 aprile si svolge la prima edizione di "Fiori, saperi, sapori", che celebra le eccellenze di un territorio ricco di tradizioni non soltanto enogastronomiche. Sono presenti i migliori produttori locali di culatello, strolghino, prosciutto, Parmigiano Reggiano, funghi porcini, miele, ecc. Si può assistere a show cooking di chef stellati, degustare piatti tipici, ammirare le creazioni di esperti florovivaisti e visitare il castello e anche le vicine Terme Berzieri di Salsomaggiore, capolavoro del Liberty. www.castelloditabiano.com

● Strassoldo di Sopra e di Sotto (Udine)

È invece arrivata alla ventunesima edizione "In primavera: fiori, acque e castelli": dal 13 al 14 aprile, i castelli di Strassoldo, normalmente non accessibili al pubblico, ospitano maestri artigiani, antiquari, vivaisti, mostre d'arte e concerti. Non possono mancare degustazioni di piatti e vini del territorio e mostre-mercato di eccellenze locali. www.castellodistrassoldo.it



Formaggi in primo piano

● 1) Cremona

L'affascinante mondo dei formaggi si svela a "Formaggi & Sorrisi" (12-14 aprile): in strade, portici e piazze di Cremona i produttori offrono le proprie creazioni, esperti chef suggeriscono utilizzi e abbinamenti inediti di questo straordinario alimento, aree di approfondimento sono dedicate ai grandi formaggi della tradizione italiana e al confronto con realtà provenienti dall'estero. Oltre a partecipare alle degustazioni, si può anche assistere in diretta alla realizzazione di alcune tipologie di formaggio. www.formaggiesorrisi.it



● 2) Caseifici aperti

Oltre 50 produttori del Consorzio del Parmigiano Reggiano partecipano all'iniziativa "Caseifici Aperti" (13-14 aprile), grazie alla quale si può assistere alla produzione di uno dei formaggi italiani più conosciuti e apprezzati. www.parmigiano-reggiano.it

ECCELLENZE ARTIGIANALI (VENETO)

Il cibo artigianale di qualità si racconta a "Gourmandia" (13-15 aprile, Treviso, Opdream Ex Pagnossin). Salumi, formaggi, dolci, pane, vini, birre sono protagonisti di incontri, dibattiti e show cooking.

● www.gourmandia.gastronauta.it

ROERO DAYS (EMILIA ROMAGNA)

I "Roero Days", organizzati dal Consorzio, sono nati da subito come manifestazione itinerante proprio per divulgare il più possibile la cultura enologica del Roero. Quest'anno si tengono dal **31 marzo al 1 aprile**, a Bologna (Palazzo di Re Enzo). In programma, laboratori di degustazione, anche in abbinamento con il cibo, seminari e mostre fotografiche.

● www.consorziodelroero.it



IN BREVE

✓ CAMPIONATO MONDIALE

DELLA PIZZA (9-11 aprile, Parma): pizzaioli e chef provenienti da tutto il mondo si sfidano nella preparazione di uno dei piatti simbolo del made in Italy, cimentandosi in varie gare (pizza classica, napoletana, senza glutine, in pala, in teglia...). www.campionatomondialehellapizza.it

✓ FESTA DELLA FIORITURA

(1-14 aprile, Lana, Bz): due settimane di festa, tra vigneti e meleti, all'insegna della natura e del buon cibo. Tra i tanti appuntamenti, i "Sapori del maso" (6 aprile), nel centro storico di Lana, con esposizione e vendita di prodotti contadini, e "Festa dei masi in fiore" (14 aprile), con la possibilità di visitare masi storici e residenze antiche, degustando le specialità tipiche direttamente sul posto. www.alto-adige.com

CHEF DI OGGI E DI DOMANI (PUGLIA)

A "FoodExp" (15-17 aprile, Lecce, Torre del Parco) i grandi chef mondiali espongono le loro esperienze legate al territorio e il loro impegno nella solidarietà, nella crescita collettiva, nel rispetto dell'ambiente. È dato ampio spazio anche ai giovani emergenti, tra chef, pizzaioli e personale di sala, che costituiscono il futuro di un settore di fondamentale importanza per il nostro Paese. ● www.foodexp.it

