

maggio 2010 • € 4,00 IT

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione



Ed. spa - Sped. in a. P. - DL 3520/05 art.1, comma 1, DC 57/06 - ISSN 1121-1594 - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 7,00 - BELGIO € 6,70 - FRANCIA € 10,00 - GERMANIA € 9,00 - LUS. € 6,50 - PRINC. DI MONACO € 6,50 - SLOVENIA € 6,30 - SPAGNA € 7,50 - SVIZZERA € 6,00 - U.K. £ 5,75



[www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)

# L'agenda del mese

## IL PROSECCO FESTEGGIA LA DOCG

Ci saranno tutte le 43 Docg italiane a "Vino in villa", mostra internazionale del Prosecco che si tiene al castello di San Salvatore di Susegana (Tv) dal 15 al 17 del mese e che quest'anno celebra la Denominazione di origine controllata e garantita recentemente ottenuta dal Consorzio Valdobbiadene Prosecco superiore. Per tutti gli enoappassionati, visite d'arte, incontri e simposi, mentre gli chef di Alma, la scuola di cucina di Colorno (Pr), cureranno gli "incontri a tavola" e prepareranno un piatto unico da abbinare alle bollicine in esposizione e in degustazione di oltre 100 produttori ([www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)).



## MARCHESI VA IN MOSTRA

Gualtiero Marchesi festeggia 80 anni e il comune di Milano gli dedica una mostra (Castello Sforzesco tel. 0288463700) aperta fino al 20 giugno. Sette le sezioni tematiche, come le famose pennellate sui suoi famosi menu, che rinviano a discipline e artisti che hanno ispirato lo chef.

## FRATELLI DI LATTE

Dal Castelmagno alla mozzarella, dalla Fontina al Ragusano di vacca podolica, dal Montébore alla Vastedda del Belice. Vie e piazze di Gualdo (Mc) il 29 e 30 del mese ospitano "Formaggi d'autore", vetrina dei prodotti lattiero-caseari più rari e più buoni d'Italia realizzata in collaborazione con Slow Food e allargata a una selezionata rappresentanza straniera. Formaggi da conoscere e apprezzare nei laboratori del gusto, acquistare direttamente sulle bancarelle da produttori e affinatori e da degustare nell'osteria "Odissea nello sfizio", con menu degustazione preparati per l'occasione dagli chef marchigiani Peppe Rossi e Aurelio Damiani. E da accompagnare ai vini bianchi, rosati e rossi dell'"Enoteca", fra cui non mancano bottiglie di piccole realtà emergenti della regione ([www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)).



## GLI APPUNTAMENTI

### ■ Porchettiamo

San Terenziano (Pg) onora la porchetta con tre giorni di festa (7-9 maggio): porchette di ogni regione d'Italia, degustazioni di Sagrantino di Montefalco, una mostra sul maiale e il 9 "pig-nic" nei prati ([www.porchettiamo.com](http://www.porchettiamo.com)).

### ■ Il posto delle fragole

Per due weekend (15-16 e 22-23 maggio), Lagosanto (Fe) diventa la capitale della fragola con degustazioni, percorsi enogastronomici, menu tematici, prodotti tipici e un ricco "mercato delle fragole" ([www.comune.lagosanto.fe.it](http://www.comune.lagosanto.fe.it)).

### ■ La tavola dei re

La corte e le sale di Palazzo Ferrero, a Biella, fanno da sfondo il 23 e il 24 maggio a "La tavola dei re": mostra mercato delle eccellenze del territorio, degustazioni di prodotti tipici e vini piemontesi, oltre a Champagne e Crémant (tel. 0158493463).

### ■ Erbe e sapori

È dedicata alle "erbe della giovinezza" la manifestazione "Erbeinfiora", che si svolge a Casola Valsenio (Ra) il 29-30 maggio. In calendario incontri sulle piante officinali, un mercatino di erbe per la cucina e l'erboristeria e menu a tema nei ristoranti (tel. 054671044).