

Rubriche

Home
 News
 Viaggiare
 Luoghi
 Folklore
 Mercatini
 Enogastronomia
 Bacheca
 Links
 Aree di Sosta
 Forum
 Contatti

cerca...

**FOLKLORE - EVENTI****EVENTI, SAGRE E FESTE DI APRILE****PAGINA IN CONTINUO AGGIORNAMENTO, TORNATE A TROVARCI!**

E' primavera ed ovunque è un tripudio di feste e rassegne gastronomiche. A Verona la fa da padrona Vinitaly, il Salone internazionale del vino e dei distillati di qualita', che si tiene presso Veronafiere, giunto alla 44a edizione.

Il 21 aprile si festeggia il natale di Roma, come da tradizione che vuole Roma fondata da Romolo il 21 aprile del 753 a. C.: una data più leggendaria che storica perché risulta che, prima che Romolo tracciasse il famoso solco esistesse già un agglomerato associativo che copriva l'area sacra nei pressi del Foro Boario, e che risaliva al XIII secolo prima di Cristo. Quindi la nascita dell'Urbe risalirebbe a ben oltre l'anno 753 a.C. ma la leggenda, ormai consolidata, viene rispettata con un ricco

programma di eventi organizzati ogni anno dal Comune, che terminano a mezzanotte con il grandioso spettacolo pirotecnico dal Campidoglio.

TUTTA ITALIA**16-25 aprile**

Settimana della Cultura - una settimana dedicata alla promozione del patrimonio culturale, con l'organizzazione di eventi e l'apertura gratuita di tutti i luoghi statali.

Scopo fondamentale dell'iniziativa è quello di favorire la conoscenza della cultura e di trasmettere l'amore per l'arte ad una sempre più ampia platea di cittadini che per sette giorni potranno scegliere tra mostre, convegni, laboratori, visite guidate, concerti, spettacoli, proiezioni cinematografiche e aperture straordinarie in tutte le regioni d'Italia.

La Settimana della Cultura registra, anno dopo anno, un successo crescente di eventi e di partecipazione di pubblico, a testimonianza del gradimento della manifestazione e della forte voglia di cultura che esiste nel Paese, e rappresenta anche una risposta all'aspettativa di apertura dei luoghi dell'arte e dello spettacolo per tutte le persone e tutte le famiglie. Lo scorso anno sono stati organizzati quasi 2.000 eventi.

Con lo slogan scelto, "La cultura è di tutti: partecipa anche tu", si vuole mettere l'accento su due concetti fondamentali: il valore inestimabile del patrimonio culturale e la sua natura di risorsa preziosa e ineguagliabile a disposizione, ogni giorno, di ciascun cittadino e tradizionalmente offerta gratuitamente per la Settimana della cultura.

Alla realizzazione dell'evento partecipano, apportando un valore aggiunto alla missione di questa manifestazione, aprendo gratuitamente i loro luoghi di cultura ed organizzando a loro volta eventi, Enti locali, Istituzioni, Associazioni, Fondazioni statali e private ed il Ministero degli Affari Esteri con gli Istituti Italiani di Cultura all'Estero per la promozione e la divulgazione della settimana a livello internazionale.

Per comunicazioni e informazioni:
 email settimanadellacultura@beniculturali.it
 tel. 066723.2635 .2390 .2851
 fax. 066723.2538

PIEMONTE**CAVOUR (TO) 10-18 aprile**

LA SETTIMANA DELLA CARNE: La carne di bovino di razza piemontese, protagonista a Cavour nella cucina tradizionale ed in quelle del mondo.

Per i più appassionati riprenderanno le Lezioni di frittura e le Lezioni da bere, per imparare come costruire gli abbinamenti giusti tra fritto, vino e birra.
(www.frittomistoallitaliana.it)

SENIGALLIA (AN) 27-30 aprile

VI edizione di AZZURRO COME IL MARE: Laboratorio didattico di alta cucina in mezzo al mare per scoprire i segreti e imparare le più gustose, sane e convenienti ricette per il pesce azzurro direttamente dall'arte di due chef del rinomato Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia.

L'evento è organizzato dal Comune di Senigallia Assessorato alle Attività Produttive, Commerciali e Turistiche, con il contributo di Regione Marche Assessorato Pesca.

Un'occasione che Senigallia dedica da 6 anni alla valorizzazione e conoscenza del pesce azzurro, invitando a vivere e gustare in prospettiva diretta il patrimonio dell'Adriatico e le sue qualità.

I laboratori del 27, 28 e 29 aprile sono aperti a 150 partecipanti.

La partecipazione è gratuita, con la sola condizione di prenotazione e soggiorno in una struttura alberghiera di Senigallia nelle giornate interessate. Nella partecipazione è compreso il tour guidato a cantine e frantoi del territorio che si svolgerà il 30 aprile.

Prenotazione presso l'ufficio turismo del Comune di Senigallia.

(tel. +39 071 6629244 - fax + 39 071 6629271 - e-mail: turismo@comune.senigallia.an.it)

Cantiano (PU) 8-9 maggio

"La piazza del Gusto" Il Pane di Chiaserna e i prodotti tipici locali. Presso il Centro commerciale naturale città di cantiano. www.comune.cantiano.pu.it

Gualdo (MC) - 29-30 maggio

14ª edizione di "Formaggi d'Autore", la kermesse gastronomica dedicata al settore dei formaggi, del comparto lattiero caseario italiano e dei prodotti tipici regionali, nel centro storico di Gualdo. (Macerata), dal 29 al 30 maggio.

Scoprire l'arte casearia, imparare a riconoscere i differenti tipi di formaggio (se ne contano in Italia oltre 500 tipi), fare assaggi tra gli stand, assaporare i menù degustazioni, seguire i laboratori didattici. Tutto questo è "Formaggi d'Autore", la kermesse gastronomica dedicata al settore dei formaggi, del comparto lattiero caseario italiano e dei prodotti tipici regionali, che si svolgerà nel centro storico di Gualdo (Macerata), dal 29 al 30 maggio.

Una speciale vetrina, giunta alla 14ª edizione e promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, in collaborazione con Slow Food Marche, per mettere in mostra le eccellenze del settore, con numerosi espositori provenienti da ogni parte d'Italia.

Al centro dell'attenzione ci saranno anche i suoi «alleati in tavola», come le confetture, i salumi, il tartufo, spesso piccole produzioni, che però testimoniano l'amore per il territorio e per la lavorazione artigianale.

E dopo una passeggiata e una degustazione tra gli stand, è possibile prenotare e seguire i laboratori del gusto, piacevoli esperienze sensoriali per apprendere le tecniche di lavorazione ed il contesto culturale in cui nascono i formaggi che hanno origini antichissime (già Erodotto e Senofonte danno testimonianze dell'esistenza di caci e caciotte alle loro mense e diverse leggende ne collocano la prima comparsa oltre mille anni prima di Cristo, periodo in cui l'uomo creò delle comunità territorialmente stabili, nei quali era pratica comune quella della pastorizia).

Info: www.formaggi.biz

TOSCANA

Barberino Val d'Elsa (FI) 16-18 aprile

SANT'APPIANO "ROSSO & ROSSA": La Fattoria Sant'Appiano il 18 aprile ospiterà un raduno di Ferrari e Maserati. Per l'occasione dal 16 aprile l'ultimo modello della Ferrari 599 sarà visibile al pubblico gratuitamente presso la cantina aperta per degustazioni e visite.

La Fattoria Sant'Appiano, in collaborazione con La Concessionaria Leone di Prato e l'associazione ACHV Gruppo Archeologico, con il patrocinio del Comune di Barberino Val d'Elsa, presentano Sant'Appiano: Rosso & Rossa: una due giorni dove il "rosso" dell'azienda chiantigiana ospita la "rossa" più famosa d'Italia. Da Sabato 17 le Ferrari dei clienti della Concessionaria Leone sfrecceranno per il Chianti alla scoperta delle sue bellezze artistiche e dei suoi preziosi tesori enologici.

Domenica 18 aprile alle Ferarri si aggiungeranno le Maserati : sono attese alle 10.00 nel Comune di Barberino Val d'Elsa dove la cittadinanza e il Sindaco Maurizio Semplici , accoglieranno i prodi autisti che fermeranno le loro bellissime vetture per scoprire da vicino la storia di Barberino. Dopo questa sosta riprenderanno il percorso ,passando per Petrognano dove visiteranno la cupola di Semifonte (riproduzione in scala 1/8 della cupola del Duomo di Firenze) fino ad arrivare alla Fattoria Sant'Appiano, qui le "Rosse" incontreranno il "Rosso" di questa interessante realtà vitivinicola. L'avv. Paolo Baracchino, grande conoscitore ed esperto di vino, membro del Gran Jury European guiderà una degustazione verticale del Gran Cru Monteloro I.G.T. annata 2000; 2001; 2002; 2003;2004; 2005.

Gli ospiti potranno anche visitare la cantina della Fattoria recentemente restaurata, raro esempio di struttura tufacea del Chianti.Il ristorante Antica Quercia proporrà un menù tutto toscano per terminare in bellezza la mattinata.