

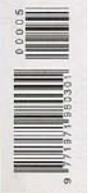
VERO cucina

solo 1 euro!

MENSILE
ANNO 4 - n. 5
maggio 2010
€ 1,00 in Italia

100 RICETTE con foto

GVE



PASTA FILLO
PIÙ CROCCANTE
E LEGGERA DELLA
SFOGLIA, STUPISCIE
IN VERSIONE DOLCE

TACCHINO



6 PROPOSTE PER RENDERE
GUSTOSA LA CARNE PIÙ
NUTRIENTE E LIGHT CHE C'È



Speciale primi piatti

15 RICETTE CON LA PASTA

che di sicuro non conosci, ma che devi provare!

Asparagi



DALL'ORTO PER FARE
IL PIENO DI SALUTE

Picnic



IDEE SFIZIOSE PER
PRANZI ALL'APERTO

Fiori



BELLI DA GUARDARE,
OTTIMI DA MANGIARE!

L'arte casearia in mostra a GUALDO

Sono veri e propri capolavori del gusto, nati dalla grande tradizione casearia italiana, quelli che il 29 e 30 maggio saranno protagonisti della 14ª edizione di *Formaggi d'Autore*, manifestazione promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio in collaborazione con Slow Food Marche, e ormai punto di riferimento del settore per un vasto pubblico di appassionati.

Per l'occasione, il borgo medievale di Gualdo diventa il palcoscenico ideale per tutti i principali prodotti lattiero-caseari nazionali. Le strade



cittadine si riempiono così di bancarelle di ogni regione d'Italia, nelle quali degustare un'ampia selezione di prodotti come gli erborinati (gorgonzola, roquefort), gli stagionati

(grana, pecorino, parmigiano) e i formaggi freschi, tra cui la mozzarella di bufala. Il programma completo della kermesse è disponibile sul sito www.formaggi.biz.

Primavera sulle rive del lago

L'aria di primavera porta un vento di novità sulle rive del lago d'Isèo e nella vicina Franciacorta, dove nel suggestivo scenario formato da acque verdi, ulivi secolari e morbide colline si apre una nuova stagione di appuntamenti gastronomici, itinerari cicloturistici e attività sportive da praticare rigorosamente all'aperto come vela, windsurf, nuoto, equitazione, golf, trekking e naturalmente la bicicletta. Sono molti anche gli itinerari da percorrere a piedi, per apprezzare le bellezze naturali e lasciarsi tentare dalle seduzioni gastronomiche come la tinca al forno di Clusane o il manzo all'olio della Franciacorta. Info su www.agtiseofranciacorta.it.

Firenze nuova capitale del gelato

Sono oltre trecentomila i visitatori attesi al *Firenze Gelato Festival*, in scena nel capoluogo toscano dal 28 al 31 maggio. Da piazza Santissima Annunziata a piazza della Repubblica, la città del Giglio si trasforma in una gelateria a cielo aperto, dove i partecipanti vengono accompagnati attraverso un percorso "goloso" per scoprire tutti i segreti dell'arte del gelato made in Italy. Oltre alle degustazioni, la manifestazione sarà arricchita da incontri con i migliori maestri gelatai italiani, attività ludico-didattiche per i bambini e workshop dedicati alla storia del gelato. Info su www.firenzegelatofestival.it.



Da non perdere

STREET FOOD IN FESTA

San Terenziano, suggestivo borgo umbro in provincia di Perugia, ospita la prima edizione di *Porchettiamo*, un'inedita e originale tre giorni dedicata alle porchette d'Italia. Dal 7 al 9 maggio, la porchetta sarà la principale protagonista di questa manifestazione che celebra il cibo "da passeggio". Oltre alle degustazioni, ci saranno anche varie iniziative collaterali con incontri di approfondimento, musica e intrattenimento dedicato alle famiglie e ai più piccoli.

GOLOSITÀ A PARMA

Si chiama *Cibus 2010* ed è uno degli appuntamenti gastronomici più attesi dell'anno. Il 15° Salone internazionale dell'alimentazione si svolgerà lunedì 10 maggio presso la Fiera di Parma. Tre giorni di eventi con le presentazioni di novità mondiali nel settore alimentare, per un totale di oltre diecimila prodotti presenti. Info su www.cibus.it.



APPUNTAMENTO DI VINO

Si svolgerà sabato 8 e domenica 9 maggio a Nizza Monferrato (Torino) il tradizionale appuntamento primaverile con *Nizza è Barbera*. Oltre a essere le cittàelle presenti per le degustazioni, compare il nome Diego Barbera d'Albi e Barbera del Monferrato. A disposizione del pubblico, anche tutti i vitigni della produzione Barbera d'Albi Superiore. Nizza, città della produzione locale. Il pubblico come sempre, anche la grande partecipazione gratuita e aperta.