

Le Ricette e i Prodotti più Autentici e Tradizionali

# Sapori d'Italia

**23** Aprile/Maggio 2011

**BIMESTRALE**

EDIZIONI E5T Srl - ANNO IV - N° 23

Taxe Perçue - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

*Quello che il mondo ci invidia!*

**SPECIALE  
UNITÀ D'ITALIA**

**34 RICETTE**

Tipiche e tradizionali

**SPECIALE  
VINITALY**

La cucina veronese  
Programma SolGoloso

**TOSCANA  
E LIGURIA  
LA PECORA  
DI ZERI**

**MERAVIGLIE  
DELLA NATURA**  
I fiori di sambuco

**FACCIAMO  
IL PUNTO**  
Gli oli di semi  
spremuti a freddo

**SAPORI PIC**  
Viaggio nei  
peperoncini:  
il Rocoto

**34 RICETTE  
TRADIZIONALI  
E TRICOLORI**



ISSN 1973 - 3089



10023  
9 1771973 308004

Euro 4,90

## 21 e 22 maggio - Gualdo (MC)

### Formaggi d'Autore

Nel borgo di Gualdo (MC) va in scena la kermesse, giunta alla 15ª edizione, dedicata al vastissimo e variegato mondo dei formaggi.

Gli espositori, provenienti da ogni regione, porteranno pecorini, erborinati, caciocavallo, taleggio, mozzarella fiordilatte e di bufala, parmigiano... Stand dopo stand (aperti Sabato dalle 15 alle 23 e Domenica dalle 9 alle 21), lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare queste e altre specialità, molte delle quali Dop, oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, ideali come abbinamenti ai formaggi. Ampio spazio anche ai Presidi Slow Food, dal Puzzone di Mo-

na al Vezzena, dal Castelmagno d'Alpeggio al Pecorino dei Monti Sibillini. Sarà possibile seguire i laboratori del gusto per apprendere le tecniche di degustazione, guidati da esperti, produttori e allevatori per conoscere e capire il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare.

Nello speciale ristorante "l'Odissea nello sfizio", speciale menù degustazione a tema formaggio. Nell'area "street food" troverete il cibo di strada, e nell'enoteca le più pregiate etichette Marchigiane.

**Per informazioni:** [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)



## Dal 21 al 23 maggio - Susegana (TV)

### Vino in Villa

L'edizione 2011 di Vino in Villa, Festival Internazionale del Conegliano Valdobbiadene, sarà ospitato come di consueto nel castello di San Salvatore, a Susegana (TV). Circa 100 cantine produttrici del Prosecco Superiore presenteranno i propri vini al pubblico e agli operatori. Degustazioni, convegni, approfondimenti e seminari svilupperanno il tema di quest'anno: il concetto di "sapere italiano" legato all'esperienza e alla manualità che, da secoli, rendono le migliori produzioni del nostro Paese un modello in tutto il mondo. Una scelta non casuale perché a Conegliano Valdobbiadene la viticoltura è ancora un "sapere manuale". Vino in Villa è aperto al pubblico

sabato 21 e domenica 22, agli operatori lunedì 23, offrirà la possibilità di degustare più di 200 vitine e specialità gastronomiche, e di provare esperienze uniche come assemblare una *cuvée*, partecipare ad un corso di degustazione o prendere parte a un Simposio dedicato al vino nella storia classica. I visitatori potranno inoltre conoscere la nuova tipologia di spumante, il Rive, prodotto esclusivamente con uve provenienti da una singola microarea della denominazione.

**Per informazioni:** [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)



## Dal 27 al 31 maggio - Baone (PD)

### La Festa dei Bisi

13ª edizione per la Festa dei Bisi, organizzata dalla Pro Loco di Baone (Padova) e dall'Associazione Bisi & Bisi: cinque giornate di eventi, spettacoli e concorsi, vendita e degustazione dei piselli di Baone, protagonisti dell'intera manifestazione. Anche nel 2011 proseguirà per il 4º anno il progetto sperimentale con il Parco Regionale dei Colli Euganei per l'effettuazione di alcuni campi dimostrativi di semina dei piselli nel territorio di Baone e Arquà Petrarca, volto a valutare tra sei diverse varietà di piselli nani quale possa risultare più interessante sotto il profilo della precocità di maturazione e di dolcezza. Durante la festa, verrà premiata la migliore produzione di piselli

delle varietà nane e mezzaroma.

Giunge alla nona edizione un altro tradizionale concorso della Festa dei Bisi, "Spaventapasseri, l'amico dei campi", che anche quest'anno sarà suddiviso in due categorie: una riservata alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, con premiazioni nelle diverse categorie, e una seconda riservata ai privati.

**Per informazioni:** [www.festadeibisi.it](http://www.festadeibisi.it)



## Dal 28 al 30 maggio - Iseo (BS)

### BontàLago

Sono 32 i laghi d'Italia che parteciperanno alla prima edizione della rassegna dei prodotti tipici dei laghi italiani, dal Comune di Iseo (BS) e dalla Fondazione l'Arsenale e curata dal giornalista enogastronomico Riccardo Lagorio. La manifestazione intende valorizzare le peculiarità culturali, geografiche e enogastronomiche dei laghi italiani, attraverso la partecipazione di Istituzioni e produttori. Dal 27 al 29 maggio il centro storico di Iseo sarà luogo della mostra mercato dei prodotti tipici dei laghi, in cui produttori e istituzioni promuoveranno i propri territori con le tipicità gastronomiche e appositi info point; per animare la festa, gruppi folk si esibiranno in divertenti spettacoli. Fino al 2 giugno sarà possibile

assistere a dibattiti, mostre, spettacoli; filo conduttore di quest'anno sarà il turismo sostenibile sui laghi.

Orari: venerdì 27 dalle 18.30 alle 22.00 - Inaugurazione ore 18.30

Sabato 28 dalle 09.00 alle 22.00

Domenica 29 dalle 10.00 alle 22.00

**Per informazioni:** [www.festivaldeilaghi.it](http://www.festivaldeilaghi.it)



## Prodotti veneti certificati

### Veneto da Gustare all'Enoteca Veneta

È stata presentata lo scorso 18 febbraio, presso la nuovissima Enoteca Veneta di Conegliano (TV), l'iniziativa "Veneto da Gustare", il nuovo progetto di valorizzazione dei prodotti tipici della regione che andrà a caratterizzare l'offerta enogastronomica dell'Enoteca. Alla serata di presentazione hanno partecipato il Presidente di Enoteca Veneta Giorgio Napetti, il Presidente di Unicarve Fabiano Barbisan e il Direttore APOVF Domenico Dal Bo, che hanno spiegato l'importanza del progetto che si prefigge di valorizzare la filiera veneta della carne grazie alla costituzione della "Strada della carne veneta" da realizzare in collaborazione con le macellerie locali e la "Confraternita della Carne Veneta" che punta sulla valorizzazione del prodotto territoriale di qualità. Unicarve (l'Associazione di produttori di Carni bovine del Triveneto) e i Consorzi veneti dei prodotti certificati forniranno i prodotti d'eccellenza della terra veneta per gli speciali menu stagionali proposti all'interno dell'Enoteca,

e accompagneranno con i loro sapori le centinaia di vini DOC e DOCG in degustazione, il meglio dell'offerta enologica regionale.

Con "Veneto da Gustare", l'Enoteca Veneta vuole educare il consumatore all'autenticità e genuinità dei prodotti alimentari ed enologici del territorio, puntando l'attenzione sul bere e mangiare sano grazie alla presentazione di piatti semplici e genuini realizzati seguendo le ricette tipiche del territorio e le antiche tradizioni alimentari.

**Per informazioni:** [www.enotecaveneta.it](http://www.enotecaveneta.it)

