

Weekend | Gastronomia

Italia | Sagre

Tavole di primavera



Mai visto un aprile così ricco: tra le eccellenze degli asparagi veneti, i formaggi siciliani e i vini del Roero, si va a caccia delle delizie di stagione

di Nicole Di Giammatteo

Inconfondibili i profumi nell'aria che annunciano la primavera: tra i colori vivaci, mazzi di fiori e lunghe giornate, andare in giro a caccia di sagre e golosità ha tutto un altro sapore. In Veneto, ad esempio arrivano gli **asparagi**. Dopo l'appuntamento del 25 marzo a Quin-



Sopra, momenti di **Formaggio in Villa**; a sinistra, la **Mostra dell'Asparago**. Nella pagina precedente, **Asparagi a Castelbello**

to Treviso, la kermesse dell'ortaggio celebre per le sue proprietà benefiche fa tappa a **Zero Branco (Tv)** dal 6 al 15 aprile in occasione della **Mostra dell'Asparago e Festa di Primavera**. Il 22 aprile è la volta di **San Polo di Piave (Tv)** con la manifestazione **Gemme d'Aprile**, nata con l'intento di promuovere e valorizzare l'**Asparago Bianco di Cimadolmo Igp**, abbinandolo a degustazioni di prodotti tipici e vini locali, mentre in occasione della festività del 25 aprile, **Malanotte di Vazzola** festeggia **Primavera in borgo**, con composizioni di asparago, fiori e bottiglie da collezione pronti ad adornare le antiche case che compongono il paese. Ancora asparago e ancora degustazioni gourmet a non finire dal 24 aprile al 6 maggio per la **Mostra dell'Asparago Bianco di Badoere Igp** che

coinvolge tutto il **Comune di Morgano**. Poi incontri, feste, visite guidate e tante proposte di approfondimento grazie alla **mostra-concorso interregionale dell'Asparago Bianco di Cimadolmo Igp**, in programma dal 27 aprile al 6 maggio. Per gli amanti di squisiti piatti tipici preparati con prodotti di stagione, un'altra occasione da non perdere è quella di **Asparagi a Castelbello in Val Venosta**: dal 16 aprile al 28 maggio le prelibatezze dell'**Alto Adige** promettono grandi soddisfazioni per il palato dei più esigenti buongustai. Passiamo ora ai prodotti caseari, che dal 28 aprile all'1 maggio "si fanno belli" a **Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Ve)**: ecco **Formaggio in Villa**, l'evento culinario che appassiona operatori del settore, giornalisti, foodies e gourmet amatoriali. Come nella

scorsa edizione il pubblico ha la possibilità di partecipare alla selezione per le Nomination del Premio dei migliori formaggi italiani, **Italian cheese awards**. In degustazione 100 formaggi, 10 per categoria, senza dimenticare l'ampio spazio anche ad una nuova edizione del salone dell'alta salumeria, dedicato alle specialità norcine italiane. Niente male poi passare due giorni immersi nella natura, nelle tradizioni e con i sapori della Sicilia, con la scusa della **sagra del pecorino pepato**: l'appuntamento è il **24 e 25 aprile** con il piccolo borgo rurale di Franchetto, frazione di **Castel di Iudica** (Ct). Quello che si gusta qui è un formaggio a denominazione d'origine sin dal 1955, lavorato ancora con tecniche artigianali utilizzando latte di pecora intero, caglio di agnello e grani di pepe nero: inimitabile il suo gusto piccante e aromatico. Ci spostiamo nelle Marche dove "ogni fritto un capriccio", o almeno questo è il claim della quattordice-



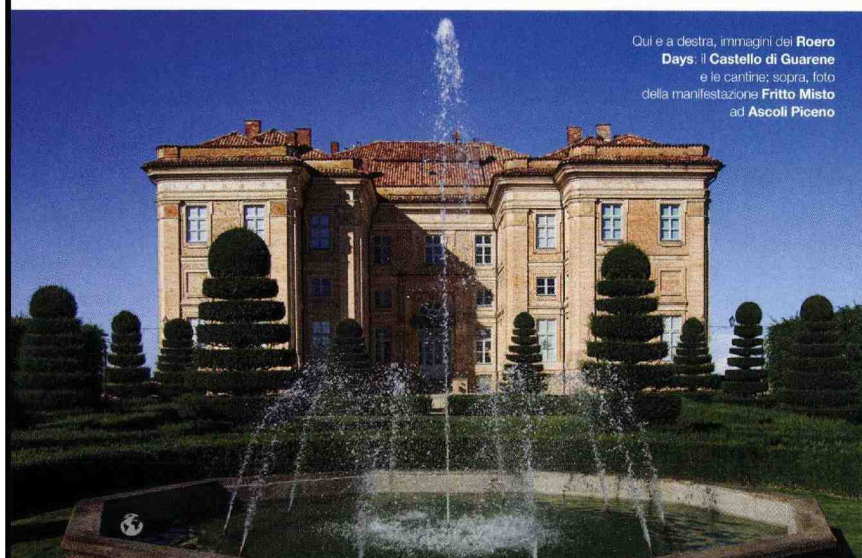
In questa foto: un assaggio di **Formaggio in Villa**



sima edizione di **Fritto Misto**, in programma ad **Ascoli Piceno dal 21 aprile al 1° maggio**. Un viaggio incredibile nella tradizione gastronomica italiana legata al fritto, dalle arancine e cannoli della Sicilia allo gnocco fritto dell'Emilia Romagna, dal panzerotto della Puglia alle olive ascolane delle Marche, dal baccalà fritto romano alla pizza fritta di Napoli, con tanto di assaggi internazionali, come fish & chips. **Fish & Chef** è invece un evento gastronomico a sé, con grandi nomi della cucina internazionale chiamati ad interpretare i prodotti di eccellenza del territorio: **dal 22 al 27 aprile** non mancate alle sei serate gourmet ospitate in sei location di prestigio sul **Lago di Garda**. E ora via i tappi e rotateate i bicchieri: **domenica 15 aprile** inizia il **Vinitaly**, la più grande kermesse internazionale dedicata al settore vinicolo. Che siate addetti

ai lavori o semplicemente grandi appassionati di bianchi, rossi e rosati, la **fiera di Verona** e il suo fuori salone sono la vostra meta ideale, con quattro giorni di degustazioni, conferenze e seminari. Da segnare in agenda, infine, anche gli imperdibili **Roero Days**, l'evento realizzato dal Consorzio di Tutela Roero, che propone l'assaggio delle perle enologiche di 70 cantine e degustazioni guidate, laboratori, momenti di dibattito e tour nel territorio. Per perdersi, **domenica 8 e lunedì 9 aprile**, alla scoperta di ricchi vigneti e magici manieri.

Info: germoglidiprimavera.tv
formaggioinvilla.it
comune.casteldiudica.ct.it
frittomistoallitaliana.it
fishandchef.it | vinitaly.com
consorziodelroero.it



Qui e a destra, immagini dei **Roero Days**: il **Castello di Guarene** e le cantine; sopra, foto della manifestazione **Fritto Misto** ad **Ascoli Piceno**