

PRESI PER LA GOLA

Che siano tour enogastronomici, cene in ristoranti stellati, festival culinari, corsi di cucina o semplici degustazioni di street food, gli italiani dimostrano sempre maggiore interesse verso le tradizioni culinarie italiane e internazionali.

FESTA DELLA FIORITURA



L'atteso risveglio della natura in Alto Adige, nell'area turistica di Lana e dintorni, è celebrato con la Festa della Fioritura, quest'anno alla sua 22^a edizione, in calendario dal 1° al 15 aprile 2017 con un programma di eventi e iniziative che mettono in primo piano gli aspetti floreali e gastronomici della primavera: da non perdere i Sapori del Maso, con 47 stand contadini, le visite agli alveari e i workshop con ricette al miele, i corsi di cucina di Bontà di mela e fiori e, infine, i Sapori in fiore, con specialità a base di erbe e fiori commestibili.

Per info e programma dettagliato degli eventi: www.lana.info/festadellafioritura

LE METE PIÙ TRENDY

Queste le proposte e le tendenze secondo i consulenti di viaggio Cart-Orange (www.cartorange.com), in tema di viaggi enogastronomici:

- **Perù:** sarà la culla della prossima rivoluzione gastronomica. Da provare in viaggio i piatti a base di amaranto, quinoa, il ceviche, il drink nazionale pisco sour, e da non perdere la visita alla "Casa de la Gastronomía" a Lima, museo dedicato alla tradizione gastronomica del Paese.
- **Vietnam:** un crocevia di sapori dove si ritrovano tutte le cucine dell'Asia, con un po' di influenza anche francese. Da non perdere i mercati, i restaurantini locali e i villaggi dei pescatori.
- **Cuba:** dopo lo stop all'embargo, questo Paese sta vivendo grandi cambiamenti, anche gastronomici. Soggiornando in una 'casa particular' (una sorta di B&B), si può gustare il meglio della cucina locale.
- **Madeira:** un arcipelago portoghese in pieno Atlantico, ma a sole 2 ore di volo da Lisbona, che vede nel suo capoluogo Funchal molti ristoranti segnalati dalla guida Michelin. Da provare gli spiedini di carne aromatizzati con alloro abbinati al vino Madeira.

GUSTO IN SCENA

In programma il 23 e 24 aprile a Venezia, la 9^a edizione di



Gusto in Scena, evento enogastronomico con chef stellati e maestri pasticceri, che quest'anno proporrà una serie di approfondimenti sul tema della Cucina del Senza, intesa senza grassi, zucchero e sale aggiunti, con ricette sane e gustose. Da non perdere anche le sezioni I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola, in cui 80 selezionatissime aziende proporranno le loro eccellenze enogastronomiche.



Per info: www.gustoinscena.it