

**TUTTO****EVENTI** • Feste, mercati, mostre e grandi man

IN ALTO I CALICI E BRINDIAMO

Una bevanda alcolica tra le più antiche del mondo, c

DI MAURIZIO DRAGO

A Ivrea la battaglia delle arance. A Venezia parte "Gusto in scena", a Milano il Festival nazionale delle birre artigianali, a Lecce la festa del lampascione.

A IVREA LA FAMOSA BATTAGLIA DELLE ARANCE

La battaglia delle arance si svolge ogni anno a Ivrea, in Piemonte, ed è definito il momento "clou" del carnevale eporediese. Il primo, il 2 e il 3 marzo, con inizio alle ore 14.00, nove squadre si riversano nel centro di Ivrea e lanciano le arance contro i "carri dei tiranni" dando vita a uno spettacolo unico al mondo con aranceri e tiratori a piedi. La bella Ivrea si trasforma in una colossale spremuta d'arancia a Carnevale con decine di migliaia di arance che costituiscono "l'arma dei poveri" (attenzione, non mancano anche i feriti che ricevono pallottolate di arance sanguigne). E oltre alla storica battaglia ci sono le sfilate e le rivisitazioni storiche, i cortei e le feste di piazza in cui bere e mangiare quasi gratis. Il tradizionale getto delle arance affonda le sue radici nella seconda metà dell'800 e, ancora prima, nel medioevo, erano i fagioli protagonisti della battaglia.



In basso a sinistra la tradizionale battaglia delle arance affonda le sue radici intorno alla metà dell'800. Ancora prima, più precisamente nel Medioevo, si duellava con il lancio di fagioli. A destra due calici di birra, una bevanda che - nel corso degli anni - ha acquisito una precisa dignità, oggetto di vere e proprie degustazioni al pari di blasonati vini. Il poeta e drammaturgo inglese William Shakespeare la celebrò nel suo "Il racconto d'inverno".



Il tutto parti da quando venivano lanciati i legumi contro le carrozze e l'evocazione di questa popolare ribellione contro i tiranni continuò nei secoli, diventando ora uno spettacolo unico.

www.storicocarnevaleivrea.it

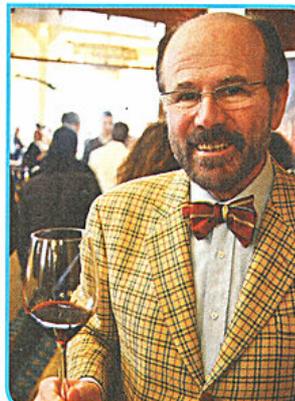
A VENEZIA PARTE "GUSTO IN SCEVA"

L'importante kermesse propone una cucina di alto livello attenta alla salute. Si cucina senza grassi, senza sale e senza zucchero: questo è lo slogan del 2014 dell'evento ideato e curato da Marcello Coronini, dal 16 al 18 marzo, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. "Gusto in scena" ripropone la formula del tre eventi in uno: "Il congresso di alta cucina"; il banco d'assaggio de "I magnifici vini"; le "Seduzioni di Gola" con la rassegna di sfizi gastronomici. Per far vivere la splendida città lagunare torna il "Fuori di Gusto", dove vengono coinvolti i ristoranti, i "bàcari" (tipici locali veneziani), le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi, dando così la possibilità a gourmet e professionisti di gustare il pescato della laguna e le verdure delle isole.

www.gustoinscena.it

A MILANO IL FESTIVAL NAZIONALE DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Torna a Milano, per il nono anno consecutivo, l'Italia Beer Festival, la manifestazione itinerante dedicata alla promozione della birra artigianale e di qualità italiana. Dal 28 al 30 marzo, come di consueto, il capoluogo lombardo ospita degustazioni, laboratori, spettacoli musicali ed eventi dedicati a diffondere la conoscenza del mondo birrario artigianale italiano che si tiene nei locali dello Studio 90 (Via Mecenate 90) proponendo, accanto agli stand dedicati alla birra, i banchi di food di prodotti artigianali del settore gastronomico. Aperti





estazioni in giro per la nostra bella Penisola

... CON L'ITALIA BEER FEST

ata anche dal sommo William Shakespeare



Maurizio Drago

lungo l'intero corso della giornata sono il luogo ideale per poter consumare, in loco, anche il pranzo e la cena. Oltre 200 birre in degustazione italiane sono spiegate direttamente dai birrai presenti. (quest'anno anche due birrifici brasiliani). L'Italia Beer Festival si tiene anche per il quarto anno consecutivo a Roma nel mese di maggio.

www.degustatoribirra.it

NEL SALENTO LA FESTA DEL LAMPASCIONE

I lampascioni, detti anche "cipollacci col fiocco" crescono soprattutto nel sud Italia, è possibile acquistarli in vasetti confezionati presso alcuni negozi e supermercati, anche se la loro

produzione è ancora limitata. Su questi cipollotti Donata Matteo ci ha studiato una vita, con tesi di laurea, articoli e pubblicazioni. Dal 7 al marzo c'è la festa promossa dalla "Confraternita del pampascione salentino", il quarto Convivium "Madonna te li pampasciuni" che si svolge tra i comuni di San Donato, Acaya e

Si trovano nei mercati di tutta Italia. Sono però celebri soprattutto in Puglia, dove esistono mille ricette che ne esaltano il sapore e le qualità benefiche.



Alezio, tutti in provincia di Lecce. La festa prevede la rievocazione di una serie di riti religiosi, processioni, gare gastronomiche, per poi concludersi con delle cene conviviali con cucina tradizionale salentina dove non mancano i lampascioni. Nella civoltà contadina i novelli sposi, per 28 giorni consecutivi, dovevano mangiare lampascioni crudi che venivano addolciti con del miele. Si credeva avessero funzioni energetiche, una sorta di viagra naturali che presi per un intero ciclo lunare, avrebbero portato a una continua e piacevole vita di coppia per gli sposi. Da qui era partita la famosa "luna di miele", molto meno "romantica" di quello che si pensa attualmente...

www.pampascione.it

