

**Weekend | Gastronomico**


Italia | Appuntamenti di marzo

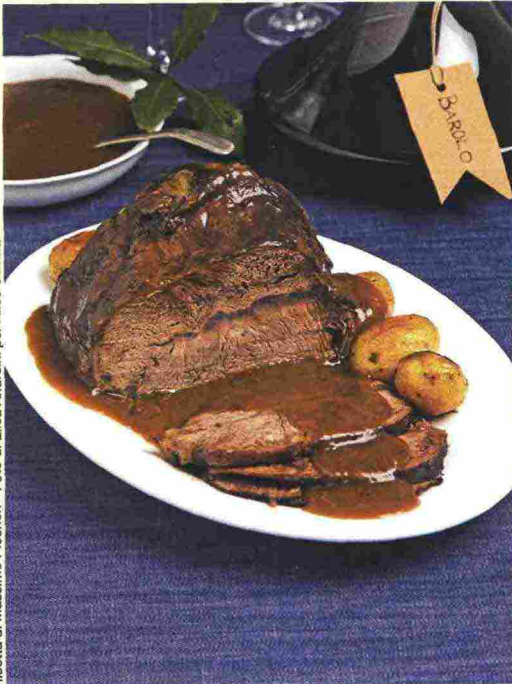
# Calici in mano

Rifugi e sapori antichi per un connubio del gusto autentico. In **Alta Badia** l'enogastronomia accompagna le ultime sciare della stagione, mentre a due passi da **Treviso** sboccia la Primavera del Prosecco. **Verona, Trieste, Firenze e Venezia**, invece, celebrano il "made in Italy", tra un sorso di vino e un assaggio di olio extravergine

 di **Ilaria Bonanni**




## Weekend I Gastronomico



Ricetta di Massimo Piccheri - Foto di Elisa Andreini per Alice Cucina

### La ricetta **Brasato al barolo**

#### INGREDIENTI (per 4 persone)

**1,2 kg di cappello del prete; di razza piemontese**  
**1 costa di sedano; 2 carote; 2 cipolle**  
**2 rametti di rosmarino; 1-2 foglie di alloro**  
**chiodi di garofano; cannella; farina burro; vino barolo**  
**olio extravergine di oliva; sale e pepe**

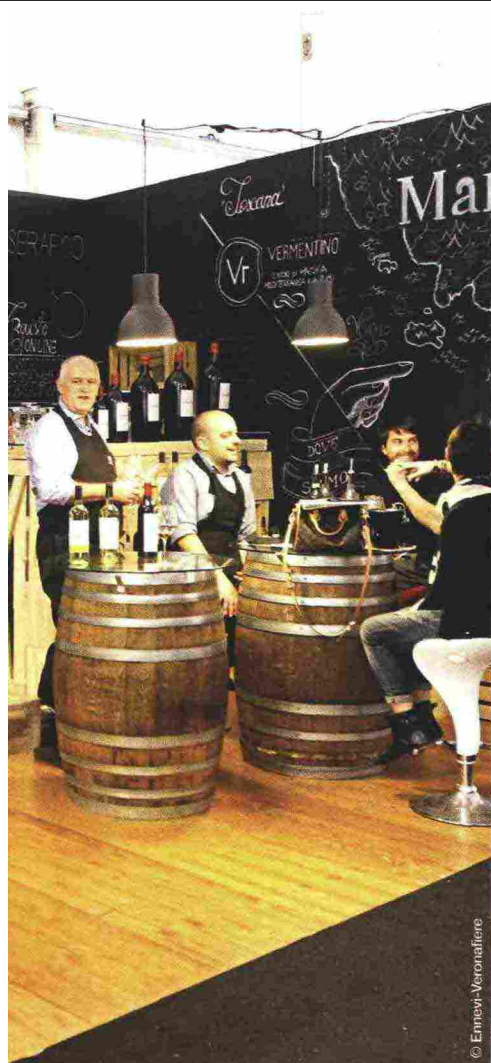
#### PREPARAZIONE

1. Tritate grossolanamente il sedano, le cipolle e le carote; mettetle in un contenitore la carne e aggiungete gli odori tritati. Profumate con le erbe aromatiche e le spezie, e versate il barolo fino a coprire completamente la carne. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per 12 ore in frigorifero.
2. Scolate la carne dalla marinatura, asciugatela delicatamente con carta assorbente da cucina e passatela nella farina.
3. Fate sciogliere in una casseruola una noce di burro con un filo di olio; fate rosolare la carne per circa 5 minuti per lato fino a ottenere una crosticina, sigillando i pori così da trattenere tutti i succhi all'interno.
4. A questo punto, prelevate le verdure e le spezie dalla marinatura e aggiungetele alla carne che sta cuocendo. Fate cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso, salando leggermente.
5. Nel frattempo fate scaldare il vino della marinatura: in questo modo non farete abbassare la temperatura di cottura; quindi versatelo nella casseruola con la carne. Fate cuocere per almeno due ore a fuoco basso coprendo con il coperchio.
6. Una volta cotta la carne, toglietela dalla casseruola e tenetela da parte in caldo. Frullate le verdure e il vino con un mixer a immersione fino a ottenere una salsa vellutata (se dovesse essere troppo liquida, rimettetela sul fuoco qualche minuto e fatela addensare). Aggiustate di sale e di pepe. Affettate la carne, versate il fondo di cottura sopra e portate in tavola.



Tranquillo, frizzante e spumante. E ancora: secco, semisecco, dolce... ma anche rosso, bianco e rosato. Quando si parla di vino c'è solo l'imbarazzo della scelta, e questo è il periodo giusto per assaggiarne le infinite varietà: a **marzo** sono tanti gli appuntamenti che lo celebrano. Partiamo da **Dé di Vin-Wine Skisafari**, la tappa firmata **Sciare con gusto** dedicata alle migliori etichette dell'**Alto Adige**. Il goloso tour alla scoperta delle specialità altoatesine, partito ufficialmente il **14 dicembre** scorso, prosegue sulle piste innevate delle **Dolomiti** e, il **29 marzo**, propone un viaggio nel mondo dei vini locali. I rifugi **Piz Arlara**, **Bioch**, **I Tablà** e **Club Moritzino** aprono le loro porte ai partecipanti che, sci ai piedi, possono degustare i vini più rinomati dell'**Alta Badia**, da affiancare a sfiziosi piatti. Ma la stagione sciistica all'insegna della buona cucina prevede anche **Roda dles Saùs** – "Gita dei sapori" –, che quest'anno dedica un'intera settimana alla cucina ladina. La data da segnare è il **15**, quando le baite dell'area sciistica **Skitour Santa Croce** iniziano a richiamare i partecipanti con i profumi invitanti delle loro specialità. Ha inizio un giorno prima, il **14**, la **Primavera del Prosecco Superiore** che aspetta tutti a **Santo Stefano di Valdobbiadene** (Tv). La rassegna enoturistica, che racchiude al suo interno ben **16 Mostre del Vino**, propone un percorso tra i sapori e le tradizioni locali. La manifestazione, che prosegue **fino a giugno**, prevede infatti una serie di appuntamenti che si svilupperanno nell'arco di tre mesi nei comuni e nelle località dell'area storica di produzione





## Gli altri eventi gastronomici

### FUMS, PROFUMS, SALUMS

L'1 marzo tutti a **Sutrio** (Ud) per fare un suggestivo viaggio gastronomico: protagonista, il salame, il re della tavola carnica. [www.comune.sutrio.ud.it](http://www.comune.sutrio.ud.it)

### TERRE DI TOSCANA

L'1 e il 2 marzo 130 vignaioli toscani e le loro etichette si ritrovano nell'**UNA Hotel Versilia**, sul lungomare di **Lido di Camaiore** (Lu). Evento nell'evento **Golosizia**. [www.terreditoscana.info](http://www.terreditoscana.info)

### SAGRA DEL CARCIOFO

Specialità a base di carciofo e tanto altro. Il 7 e 8 marzo **Uri** (Ss) vi aspetta per celebrare la 25esima **Sagra del Carciofo**. [www.comune.uri.ss.it](http://www.comune.uri.ss.it)

### TIPICITÀ

Dal 7 al 9 marzo, il **Made in Marche Festival** torna a **Fermo** con le imperdibili tipicità enogastronomiche regionali. [www.tipicita.it](http://www.tipicita.it)

### A TAVOLA CON LA FATA DELLE DOLOMITI

Dal 15 al 20 marzo i piatti della tradizione ladina vengono rivisitati dagli chef dei ristoranti di **Moena** (Tn), in **Val di Fassa**. [www.fassa.com](http://www.fassa.com)

### RASSEGNA ENOGASTRONOMICA ASPARAGI & VESPAIOLO

Il 17 marzo a **Bassano del Grappa** (Vi) si mangia l'Asparago Bianco Bassano Dop in tutte le sue declinazioni. [www.asparagobassano.it](http://www.asparagobassano.it)

### GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE

Il 24 marzo in **Val di Zoldo** (Bl) si festeggia il gelato, con tantissime degustazioni. [www.valdizoldo.net](http://www.valdizoldo.net)

### CHOCOLAT

**Milano Marittima** (Ra) si trasforma in una pasticceria a cielo aperto. Dal 27 al 29 marzo c'è l'imperdibile **Chocolat**. [www.prolocomilanomarittima.it](http://www.prolocomilanomarittima.it)

### TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE

Dal 27 al 29 marzo la **Toscana** si racconta a tavola, e non solo. A **Stiena**, chef, show cooking, degustazioni e wine tasting. [www.exporurale.it/toscanaterredelbuonvivere](http://www.exporurale.it/toscanaterredelbuonvivere)

### COLORI E SAPORI DI PRIMAVERA

Dal 27 al 30 marzo a **Quinto di Treviso** (Tv) tutte le ricette a base di Radicchio Rosso di Treviso Igp, Radicchio Verdon e Asparago Bianco di Badoere Igp. [www.floridinverno.tv](http://www.floridinverno.tv)

### SLURP EXPO

Il 28 e il 29 marzo l'appuntamento è nello spazio espositivo dello **Shed di Schio** (Vi) per un viaggio nei sapori e saperi nostrani. [www.slurp.magnacook.it](http://www.slurp.magnacook.it)

del Conegliano-Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore.

E a proposito di vino in mostra dal 28 è possibile visitare la 51esima Mostra dei Vini d'Annata, a **Villa di Cordignano** (Tv), e la 59esima Mostra del Valdobbiadene Docg, a **Col San Martino di Farra di Soligo** (Tv). Mentre c'è tempo fino al 29 per la 46esima Mostra del Cartizze e Valdobbiadene Docg, a **Santo Stefano di Valdobbiadene** (Tv).

Marzo è anche il mese di **Vinitaly**, l'unico appuntamento fieristico a livello internazionale capace di fornire una visione a 360° della filiera vitivinicola e oleicola. Il **Salone Internazionale del Vino e dei Distillati** occupa gli spazi di **Veronafiere** dal 22 al 25 ed è affiancato da **Sol&Agrifood** – la rassegna che promuove l'eccellenza olivicola e agroalimentare – ed **Enolitech** – Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie –, per dare visibilità alla tradizione enogastronomica italiana e al know-how del "made in Italy". A fare da corollario alla kermesse i concorsi pensati per promuovere e premiare la qualità, come il **Concorso Internazionale Packaging**, dedicato alla veste grafica delle bottiglie di vino, e non solo.

E a proposito di olio, il 7 arriva **Olio Capitale**, la più importante fiera interamente dedicata all'extravergine d'oliva, che prosegue fino al 10 nella città di **Trieste**. Non solo vino, dunque: alla **Stazione Marittima** sono in mostra centinaia di etichette e si può partecipare alla **Scuola di Cucina**, per scoprire i migliori abbinamenti tra gli oli e le diverse specialità regionali. E poi c'è l'**Oil Bar**, uno

Sopra a sinistra, **Vinitaly**, il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati, a **Veronafiere**.

Sopra a destra, una foto scattata durante la **Primavera del Prosecco Superiore**, la rassegna enoturistica che si svolge a **Santo Stefano di Valdobbiadene** (Tv).

Nella pagina di apertura: in alto, **Dé di Vin-Wine Skisafari**, la tappa firmata **Sciare con gusto** dedicata ai vini dell'**Alta Badia**; in basso, **Roda dles Saús** ("Gita dei sapori")





Sopra, **TASTE**, il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle, a **Firenze**. A destra, l'**Oil Bar** e uno dei cooking show di **Olio Capitale**, la rassegna dedicata all'extravergine di oliva, a **Trieste**

spazio riservato interamente alla degustazione. Ma non finisce qui. L'evento prosegue anche nei ristoranti, con menu e percorsi tematici. Anche **TASTE** apre le porte al pubblico il **7 marzo**, ma termina un giorno prima, il **9**. Il salone dedicato alle eccellenze del gusto e del food lifestyle è un vero e proprio salotto italiano del mangiare e del bere bene, punto di incontro tra gli operatori internazionali dell'alta gastronomia. Quest'anno, poi, è prevista un'edizione speciale in occasione dei suoi primi **dieci anni**. Protagoniste alla **Stazione Leopolda** di **Firenze** sono le specialità e le novità proposte da ben **300 aziende** – da "provare" nel **Taste Tour**, un percorso degustazione –, alle quali si affiancano eventi speciali, come il **Taste Ring & Taste Events**, con dibattiti, presentazioni e mostre. Evento nell'evento, **FuoriDiTaste**, pronto ad animare la città con cene, installazioni, spettacoli e performance creative. Imperdibile, poi, **Gusto in Scena**, l'**1** e il **2** a **Venezia**. La kermesse racchiude ben quattro eventi: **Chef in Concerto**, **I Magnifici Vini**, **Seduzioni di Gola** e **Fuori di Gusto**. Novità 2015: la **Pizza del Senza**.

Info: [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org) | [www.primaveradelprosecco.it](http://www.primaveradelprosecco.it)  
[www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com) | [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com) | [www.enolitech.it](http://www.enolitech.it)  
[www.oliocapitale.it](http://www.oliocapitale.it) | [www.pittimmagine.com](http://www.pittimmagine.com)  
[www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

