

PARTTIAMO

2,20€

PRENOTA LA TUA PASQUA AL MARE

**CAPO VERDE
EGITTO
SEYCHELLES
ISLA MARGARITA
MESSICO
BELIZE
KENYA**

ARIDE
PARADISO SEGRETO
DELLE SEYCHELLES

NEL *Brabant*
SULLE ORME
DI VAN GOGH

WELIGAMA
VIAGGIO SULLA
COSTA DELLO
SRI LANKA

SPECIALE NEVE
SETTIMANE BIANCHE
A PREZZI DI SALDO

VIENNA
FESTEGGIA
GUSTAV KLIMT

180
IDEE
DI VIAGGIO

Anno 12 - N. 3 - Marzo 2012 - Mensile - Poste Italiane SpA - Spec. in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI 2-50-c



Campo di Tures, formaggi golosi

Dal 9 all'11 marzo Campo di Tures, in Valle di Tures e Aurina, patria del prelibato *Graukase*, ospiterà il X *Festival del Formaggio*, uno dei più importanti eventi caseari dell'arco alpino. Circa 100 produttori provenienti da tutta Europa presenteranno molti tipi di formaggio (un migliaio), in un trionfo di sapori e saperi. Fitto di appuntamenti anche il programma di intrattenimento: chef d'eccezione delizieranno i visitatori con pietanze creative e degustazioni, mentre i bambini potranno scoprire le qualità del latte e dei suoi derivati partecipando ad attività ludiche. L'apertura è fissata per venerdì 9 marzo, alle 18, nel Piazzale delle Feste della Musica, e si prosegue poi sabato 10 e domenica 11, dalle 10 alle 19, con diversi appuntamenti. Oltre alla presentazione dei mastri caseari provenienti anche da Norvegia, Polonia, Paesi Bassi, Germania e altri luoghi, sarà possibile scoprire le attività dei presidi *Slow Food* e fare acquisti al mercato contadino, ricco di prelibatezze. Sabato e domenica, dalle 11 alle 15, si svolgeranno le dimostrazioni culinarie dell'associazione degli chef sudtirolesi e dalle 15 quelle della *Cooking Gang*, i giovani "ribelli" dei fornelli.



Da sapere

Dove: Campo di Tures (Bolzano)
Quando: 9-11/3
Sede: centro
Orario: 9/3, 18-22; 10-11/3, 10-19
Ingresso: libero
Info: Associazione turistica di Campo Tures, Via Josef-

Jungmann 8, tel. 0474.678076
Come arrivare: A22 uscita Bressanone, percorrere la Val Pusteria in direzione Brunico; poco prima di Brunico seguire le indicazioni per le Valli di Tures e Aurina.



Nel Monferrato è l'ora di Golosaria

Prologo alla primavera, *Golosaria* vivrà due weekend di assaggi tra i castelli del Monferrato: dal 2 al 4 marzo ad **Alessandria, Casale Monferrato** e nei comuni limitrofi, e dal 9 all'11 marzo ad **Asti** con la *Fiera dei Vini della Luna di Marzo*, a **Palazzo Enofila**. *Golosaria* è una rassegna di cultura e gusto promossa dal Club di Papillon, un evento in cui si accendono i riflettori sui migliori produttori artigianali d'Italia, selezionati dal libro *Il Golosario* di Paolo Massobrio. I produttori si danno appuntamento, ogni autunno a Milano e Torino, e in primavera nel Monferrato, per mettere in mostra le tante eccellenze gastronomiche di cui l'Italia è ricca. Paste, sughi, formaggi, salumi, dolci artigianali, birra, cioccolato accanto alla selezione di 100 migliori vini d'Italia. *Golosaria* in primavera si trasforma in una rassegna itinerante che ha lo scopo di dimostrare come il gusto possa far vivere, animandolo, un territorio. Nel Monferrato le quattro edizioni passate hanno coinvolto 20 location e attratto in un solo weekend 40 mila persone.

Da sapere

Dove: Alessandria e Asti
Quando: 2-4 e 9-11/3
Sede: Alessandria e Asti
Orario: tutto il giorno
Ingresso: libero (alcune degustazioni sono a pagamento);
Info: Club di Papillon, via Roberto Ardigò 13/b, Alessandria, tel. 0131.261670
Come arrivare: il Monferrato è attraversato dalla A4, dalla A26 e dalla A21.

Senerchia, la Sagra del maiale

Dal 23 al 25 marzo torna a Senerchia, centro nell'Alta Valle del Sele in provincia di Avellino, la consueta *Sagra del Maiale*, evento nato nel 1989 per festeggiare un rito classico nel mondo contadino: l'uccisione e la macellazione del maiale, con la preparazione del lardo, della cotenna e delle carni. Teatro dell'evento goloso è la centrale la piazza del paese, che ogni anno attira numerosi visitatori dall'Italia ma anche dall'estero. Nei tre giorni della sagra, migliaia di persone riempiono le strade di questo paesino per assaporare gli ottimi piatti della tradizione, gran parte dei quali ovviamente a base di maiale (pasta e fagioli con cotechino, minestra e pizza di mais con cotechino, fusilli al sugo di maiale, tagliatelle e ceci, salsicce e costine di maiale alla brace, patate e peperoni, soffritto di carne suina e peperoni). Il delicato vino rosso dei vigneti delle colline circostanti, la musica tradizionale e gli immancabili falò fanno da contorno a questa manifestazione, giunta alla XXIV edizione.

Da sapere

Dove: Senerchia (Avellino)
Quando: 23-25/3
Sede: Piazza adiacente corso Garibaldi.
Orario: ogni sera dalle 19.30
Ingresso: libero
Info: Pro Loco

Senerchia, tel. 333.8927549
Come arrivare: A3 Salerno-Reggio Calabria uscita Contursi Terme, poi SS 91 Fondo Valle Sele uscita Quaglietta-Senerchia.