13/15 Marzo - Firenze (FI)

Taste. In viaggio con le diversità del gusto

Nei suggestivi spazi della Stazione Leopolda, la quinta edizione di Taste, evento dedicato alle eccellenze e alle biodiversità della tavola nell'era globale, nella quale il gusto si pone come valore trasversale. Cinque le tappe di questa edizione: Taste Tour, percorso di degustazione delle ricchezze gastronomiche del nostro paese, con oltre 170 aziende selezionate; Taste Tools, con gli oggetti di food & kitchen design; Taste Press, selezione di riviste e progetti editoriali dedicati all'eno-gastronomia; Taste Shop, l'esclusivo negozio dove acquistare i prodotti in esposizione; Taste Ring, arena di dibattiti e incontri cultural-gastronomici. E in tutta Firenze, Fuoriditaste, tanti eventi enogastronomici che vedono protagonisti ristoranti, gastronomie, boutique, gallerie d'arte, teatri e musei della città.

Informazioni: www.tastefirenze.it

13/15 Marzo - Fermo (AP)

Tipicità 2010 compie diciotto anni!

La vetrina delle eccellenze marchigiane diventa maggiorenne. Nuove aree, nuovi ospiti e la mission di sempre: promuovere insieme produzioni e territorio, in un'unica affascinante "confezione". Giunto al suo 18° anno di vita Tipicità: Festival dei prodotti tipici delle Marche, si svolgerà a Fermo dal 13 al 15 marzo 2010. Il programma della diciottesima edizione si presenta ricco di novità: nuove aree espositive, tra le quali il caratteristico Mercatino, saranno animate da moltissimi eventi, come: Tipicità in blu, Stoccafisso senza frontiere, le Marche in cantina, Vini europei a tonalità verde, Oli monovarietali a confronto. Non solo Marche! Il programma prevede infatti incontri con le cucine di altre realtà italiane ed europee: ospiti d'onore di questa edizione la Baviera e la Sardegna. La nuova sfida di Tipicità è quella di proporre grandi *griffes* e sistema territorio uniti in un'unica, originale, affascinante offerta: MadeinMarche Gallery, una specifica scenografica area allestita all'interno del padiglione espositivo.

Informazioni: www.tipicita.it

dal 15 Marzo al 15 Maggio - Milano (MI)

In mostra l'arte di Gualtiero Marchesi

Storiæ d'Italia, dedicata a Gualtiero Marchesi e la Grande Cucina Italiana, tra il 15 marzo e il 15 maggio del 2010 all'interno del Castello Sforzesco di Milano, metterà in scena, nei 1000 metri quadrati di spazio espositivo, la storia di un cuoco che non ha mai separato la vita dalla carriera. Nella parte statica, la mostra affronterà come un viaggio il cammino di costante ricerca del cuoco; nella sua parte dinamica diventa dimostrazione, raccontando i gesti propri della cucina. I visitatori potranno rendersi conto dal vivo quali siano i diversi tagli di carne e capire come si esegue un trancio, conoscere tipologie, caratteristiche e preparazioni del tonno, imparare a riconoscere e cucinare le erbe di campo. Non mancherà, infine, il complesso tema degli abbinamenti tra cibo e vino.

Informazioni: www.marchesi.it

24/28 Marzo - Corvara (BZ)

La cucina pasquale secondo l'hotel Perla

Appuntamento dal 24 al 28 Marzo all'hotel La Perla di Corvara, nell'incantevole Alta Val Badia, dove oltre al relax e alla calda accoglienza della famiglia Costa, vi attende un corso di cucina davvero speciale. I grandi chef Arturo Spicocchi, chef della Stüa de Michil ed Alexander Egger, chef dell'hotel La Perla, vi insegneranno ad organizzare il pranzo di Pasqua cucinando un menu di cinque portate con prodotti locali, bio, fair trade. Qualche esempio? Asparagi bianchi con uova pochée e salsa al tartufo, risotto primaverile con morchelle, menta e quaglia glassata, capretto nostrano cotto in forno con salsa di lime e timo. La Signora Costa e l'art design di "Casa La Perla" terranno inoltre un corso sull'arte delle decorazioni pasquali. Pacchetto di quattro notti in mezza pensione da Euro 610 a Euro 910 a persona.

Informazioni: Tel. 0471 831000
www.hotel-laperla.it

19/21 Marzo - Castelnuovo Magra (SP)

Benvenuto Vermentino 1a Edizione

Un appuntamento ricco di iniziative, degustazioni, spettacoli e percorsi enogastronomici che per tre giorni riempirà Castelnuovo Magra (SP), Bandiera Arancione e Verde, una delle splendida terra della Lunigiana. Assaggi di vermentini provenienti dai quattro territori di produzione più importanti: Liguria, Sardegna, Toscana e Corsica. Infine mostre fotografiche, convegni, pacchetti turistici con visite guidate, cantine aperte e stand per la vendita di prodotti dell'artigianato e dell'enogastronomia locale. Ci sarà inoltre l'assegnazione dell'onorificenza di ambasciatore del Vermentino a un personaggio dello spettacolo o dello sport.

Informazioni: www.castelnuovomagra.com

Appassionante itinerario fino all'11 Aprile a Castelfranco Veneto (TV)

I Sapori nei luoghi di Giorgione

Appassionante itinerario alla scoperta del più enigmatico e misterioso artista del Rinascimento: il Giorgione. Una mostra che riunisce nella città natale, Castelfranco Veneto (TV), un nucleo notevole di capolavori del maestro che, come nessun altro, ha fatto accapigliare studiosi e storici dell'arte alla ricerca di verità documentate che ancora mancano, dando adito alle più diverse e talvolta azzardate interpretazioni, sulla sua vita e la sua produzione (fino all'11 Aprile 2010). Un progetto sostenuto dall'intero Sistema Turistico Locale per un'offerta diversificata che propone, oltre al soggiorno personalizzato una rassegna "I Sapori nei luoghi di Giorgione" con menu in tema e a base di vini e prodotti della tradizione trevigiana. Infine, ogni sabato e domenica la visita guidata gratuita della mostra e della città di Castelfranco Veneto spostandosi con un particolare trenino su gomma. Prenotazione obbligatoria.

Informazioni: www.marcatreviso.it
www.marcatreviso.travel