



Italia | Sagre

No Vegan, please!

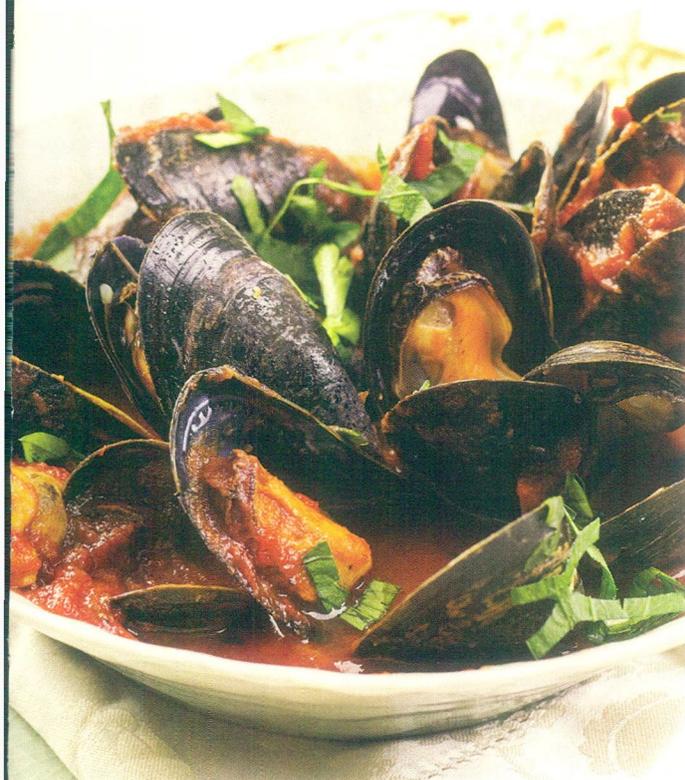
Fritture di pesce, paranze, porchette e prosciutti DOP: i protagonisti degli eventi del gusto di giugno chiamano a rapporto i carnivori di tutta Italia... per scorpacciate da favola!

di Nicole Di Giammatteo



L'aria d'estate stuzzica i primi appetiti di stagione: l'unico rimedio è quello di abbandonarsi ai piaceri dello stomaco, che si vizia con una sagra dopo l'altra. Si parte allora dal paese di "Benvenuti al sud", Castellabate (Sa), che si trasforma nella location della kermesse gastronomica della **festa del pescato di paranza**. **Dal 1 al 3 giugno** si deliziano i palati con merluzzetti, triglie e tantissime alte varietà di pesce che passeranno direttamente dalle reti ai fornelli. Non mancano anche altre specialità tipiche, come le frittelle di alghe e i fagioli con le cozze, che accompagneranno le numerose ricette a base di pesce della sagra. Continuate a sentire una fritturina di pesce nell'aria? È così che si celebra l'inizio dell'estate a **Caletta di Castiglioncello** (Li): con la **festa del pesce**. Oltre alla grande

Qui, un piatto di **Mosciolando**; in basso, le **acciughe** della **fiera dronerese**. Nella pagina precedente, le frittiture della **fiesta del pesce** a **Caletta di Castiglioncello**



padella per la frittura dal diametro di 4 metri e con una capacità di 850 litri d'olio, **dal 9 al 17 giugno** in menu trovate anche antipasti di mare, gamberoni alla libeccia, penne alla búa de'orvi, cacciucco alla livornese, crespelle alla calettana, cisotto ai tre scogli, cozze alla marinara e porpo bria'ò. Degustazioni a base di **moscioli**, le **cozze** che crescono nel tratto di mare dalla zona di Pietralacorce fino a Sirolo, sono invece le protagoniste di **Mosciolando**: **dal 21 al 24 giugno** a **Baia di Portonovo**, nel comune di **Ancona**, si provano questi crostacei nei primi piatti oppure alla tarantina (ripieno con carne macinata e parmigiano, arrosto o semplicemente al naturale con una spruzzata di limone). È tra i monti che invece si svolge una delle mostre-mercato di più alto livello sull'**acciuga**.



Gli eventi... tra vino e birra

CALDARO IN ABITO ROSSO E BIANCO

Freschi e fruttati e dall'inconfondibile profumo dell'estate che sta facendo i suoi primi passi. Nel mese di giugno l'associazione **wein.kal-tern** dedica una serata speciale ai migliori vini di **Caldaro (Bz)**: il **1 giugno** per i vini rossi e il **19 giugno** per quelli bianchi.

www.kaltern.com



FRANCIACORTA SUMMER FESTIVAL

Consideratevi impegnati per **quattro fine-settimane**: è questo il tempo che ci vuole per godere appieno del **Franciacorta Summer Festival**, **dal 1° al 24 giugno**. Durante la kermesse, il **10 giugno** la fotografia incontra i paesaggi della storica tenuta **Mosnel** attraverso la seconda tappa della **Maratona Fotografica** bresciana; mentre il **17 giugno**, in collaborazione con **Urban Sketchers Milano**, Mosnel organizza un raduno di artisti en plein air nell'atmosfera bucolica di **Camignone** (per info: quellicheilvino@mosnel.com).

www.franciacorta.net/it/festival



FIERA DELLA BIRRA

Ingresso libero e tanta birra. Incuriositi? Non mancate allora, **dal 1° al 3 giugno**, all'appuntamento con le migliori **birre artigianali** in abbinamento ai sapori della cucina del **Monferrato**. Anche in questa edizione ad **Acqui Terme (Al)** oltre ai birrifici italiani e l'eccellenza della gastronomia, anche artisti di strada.

www.fieradellabirra.it



ITALIA IN ROSA

Dal 1° al 3 giugno torna al castello di **Moniga del Garda (Bs)** l'undicesima edizione di **Italia in Rosa**, la prima e più importante manifestazione d'Italia dedicata ai **vini rosati, rosé e al chiacchietto**. Più di 150 i vini in degustazione nel parco, insieme a un'area food con piatti tipici dell'Alto Garda e spuntini in abbinamento ai vini.

www.italiainrosa.it



ROSÉXPO

Anche al sud si celebrano i "vini in rosa". Si svolge a **Lecce**, nel Castello Carlo V, la nuova edizione di **Roséxpo**, il salone internazionale dei vini rosati organizzato dall'associazione degustazione Salento, che riunisce i migliori produttori salentini di **Negroamaro**. **Dal 23 al 24 giugno**.

www.rosexpo.it



ARROGANT SOUR FESTIVAL

Decisamente acido e arrogante: ecco l'**Arrogant Sour Festival**, il più grande festival d'Italia dedicato alla birra acida e uno dei più importanti a livello europeo. L'appuntamento con atmosfera chiassosa e litri di luppolo è al Chiostro della Ghiara di **Reggio Emilia** da **venerdì 1° a domenica 3 giugno**.

www.arrogantsourfestival.it

segue a pag. 51

Le sagre della stagione



BeerGhem
San Pellegrino Terme (Bg)
31 maggio - 3 giugno



Franciacorta
Summer Festival
Franciacorta (Bs)
fino al 24 giugno



Italia in rosa
Castello di Moniga
del Garda (Bs)
1 - 3 giugno



Caldaro in abito rosso
Caldaro (Bz)
1 giugno



Caldaro in abito bianco
Caldaro (Bz)
19 giugno



Notte delle Cantine
Bolzano
9 giugno



Festa del prosciutto di San Daniele
San Daniele
del Friuli (Ud)
22 - 25 giugno



Müller Thurgau. Vino di montagna
Cembra (Tn)
28 giugno - 1 luglio



Easy Fish Festival del Pesce
Lignano Sabbiadoro (Ud)
14 - 17 giugno



Festa della Salama da tai
Guarda Ferrarese (Fe)
25-27 maggio;
1-3, 8-10, 15-17 giugno

Dronero Acqui Terme



Fiera degli acciugai
Dronero (Cn)
2 - 3 giugno



Fiera della birra
Acqui Terme (Al)
1 - 3 giugno



Arrogant Sour Festival
Reggio Emilia
1 - 3 giugno

Un mare di champagne
Alassio (Sv)
17 - 18 giugno



Festa del pesce
Caletta di
Castiglioncello (Li)
9 - 17 giugno



Festa Artusiana
Forlimpopoli (Fc)
23 giugno - 1 luglio

Bolzano
Caldaro
Cembra
San Daniele del Friuli
Lignano Sabbiadoro

Franciacorta
Castello di Moniga del Garda

Corporeno
Reggio Emilia

Forlimpopoli

Rimini

Caletta di Castiglioncello

Vallerano

Sannicandro di Bari

Lecce

Castellabate

Moscioiando

Baia di Portonovo

Sagra della porchetta

Vallerano (Vt)

primo weekend di giugno

Gibellina

Catania

Scirocco Wine Fest

Gibellina (Tr)

29 giugno - 1 luglio



Al Meni
Rimini
23 - 24 giugno



Sagra della porchetta
Corporeno (Fe)
giugno



Radici del Sud
Sannicandro di Bari
5 - 11 giugno



Moscioiando
Baia di Portonovo (An)
21 - 24 giugno



Festa del pescato di paranza
Castellabate (Sa)
1 - 3 giugno



Rosèxpo, il salone internazionale dei vini Rosati
Lecce, Castello Carlo V
23 - 24 giugno



Beer Catania Spring- Festival delle birre artigianali
Catania
25 - 27 maggio



La ricetta

Sgombro in porchetta

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 sgombri
300 g di pane (o mollica di pane)
20 fette sottili di pancetta tesa
2 spicchi di aglio
2 peperoncini
5 ciuffi di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva; sale

per accompagnare

2-3 patate già lessate
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva; sale

PREPARAZIONE

1. Eviscerate gli sgombri, sciacquateli sotto l'acqua corrente e asciugateli per bene. Ricavate i filetti, senza eliminare la pelle, e rimuovete le spine centrali. Asciugate per bene i filetti e conditeli con un pizzico di sale da entrambi i lati. Tritate al coltello le erbe, l'aglio pelato e i peperoncini (abbiate cura di rimuoverne i semi e la placenta interni).

2. Tritate grossolanamente il pane, unitelo al trito aromatico, condite con un filo di olio e mescolate per bene. Sistemate 10 fette di pancetta in una teglia, mettendole leggermente accavallate l'una sull'altra. Distribuite la mollica aromatizzata lungo la linea centrale e adagiate sopra un filetto di sgombro con la pelle rivolta verso il basso. Farcitelo generosamente con il composto, avendo cura di stenderlo in modo omogeneo, anche verso i bordi.

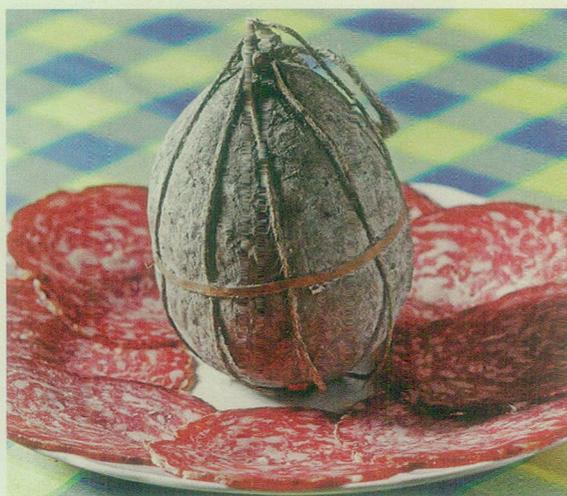
3. Coprite con un secondo filetto di sgombro, mettendolo con la pelle rivolta verso l'alto. Abbiate cura di far combaciare bene i filetti, mettendo quello superiore in senso contrario a quello inferiore (la "testa" di un filetto deve combaciare con la "coda" dell'altro).

4. Arrotolate il tutto con la pancetta, legate il rotolo con dello spago da cucina e ungetelo con un filo di olio. Realizzate anche il secondo rotolo nello stesso modo. Fate scaldare una padella antiaderente sul fuoco, sistemate il rotolo e fatelo rosolare da entrambi i lati per circa 3 minuti. Trasferite in forno a 160 °C per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate intepidire, quindi eliminate lo spago e tagliate a fettine. Distribuitele nei piatti da portata, accompagnate con le patate, condite con olio, sale e prezzemolo, e servite.





Dall'alto verso il basso, **Easy Fish**, la festa della **porchetta**, la **salama da tai** e un momento di **Aria di Festa**. Nella pagina seguente, la **Focca di Forlimpopoli** durante la **Festa Artusiana** e la magica location da circo di **Al Meni**



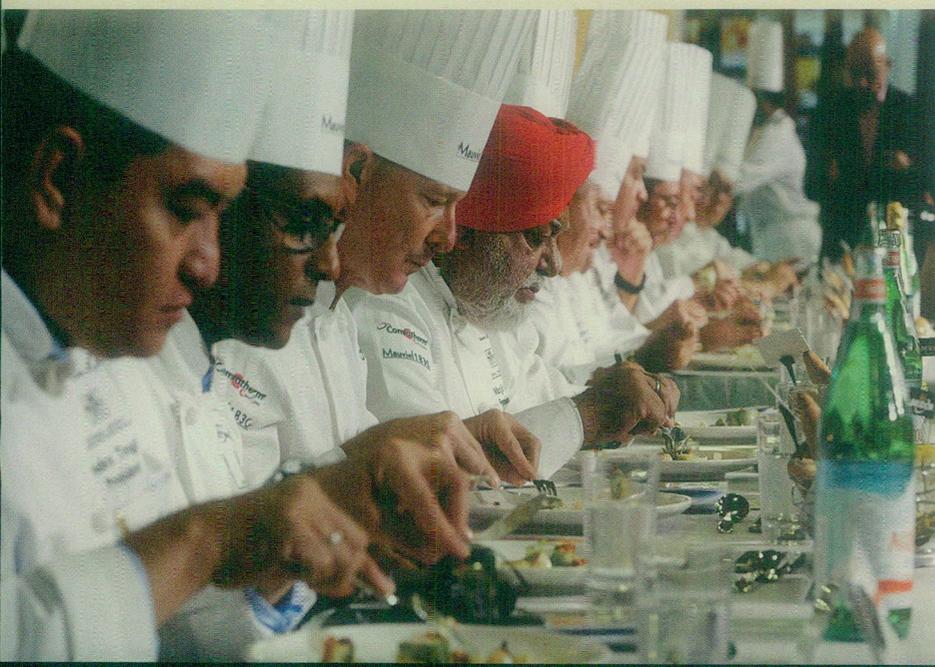
Bocuse d'Or arriva in Italia

di Carla Biamanti

Fino a metà giugno, il ricco calendario del **Bocuse d'Or Europe OFF 2018** accompagna l'arrivo a Torino del prestigioso premio gastronomico, per la prima volta in Italia (11-12 giugno). Dopo l'installazione dedicata a **Gualtiero Marchesi** a **Palazzo Madama**, prosegue con **dialoghi tra chef e protagonisti della cultura** al **Circolo dei lettori**, incontri sulla cucina orientale al **MAO**, cene sul tram, una mostra fotografica sui paesaggi del riso a **Camera** e una di **ricettari antichi** alla **Biblioteca Reale**, un *déjeuner sur l'herbe* alla **Reggia di Venaria Reale**, il festival del caffè nelle piazze storiche, la giornata della pasticceria al **Museo del Risorgimento** e una grande festa alla **Mole Antonelliana** (info: www.bocusedoreuropeoff2018.it).



Nessuna fandonia: il **2 e 3 giugno** nella **Valle Maira** torna la **fiera dronerese degli acciugai**, per riscoprire antiche tradizioni andate quasi ormai perdute. Insieme alle piccole alicette, non mancano sugli stand anche i prodotti tradizionali delle Valli d'Òc, alla quale si aggiungono convegni, eventi culturali, artistici e musicali. Show cooking, chef stellati ed internazionali, e street food per **Easy Fish - il Festival del Pesce Dell'Alto Adriatico**, la manifestazione di **Lignano Sabbiadoro (Ud)** in programma **dal 14 al 17 giugno**. Non solo pesce: gli amanti del suino il **primo weekend di giugno** si preparino a porgere i propri omaggi alla **porchetta**, la regina dei prodotti tipici viterbesi. Siamo a **Vallerano**, dove vi attendono panini straripanti di carne e salsicce fumanti. Anche a **Corporeno (Fe)** nel mese di **giugno** c'è sua maestà "imporchettata" nella splendida cornice della Villa Borgatti, tra piatti di porchetta alla corporena, ravioli alla porchetta e porchetta alla diavola abbinati alla delizia dei vini locali emiliani. Ancora carne, insieme a tempo, passione e maestria: ecco la **salama da tai** creata secondo i metodi dell'antica tradizione - utilizzando esclusivamente carne di suino, sale, pepe, aglio e vino -, che si gusta a **Guarda Ferrarese (Fe)** **dal 1° al 3, dall'8 al 10 e dal 15 al 17 giugno**. Assaggiatelo





crudo, tagliato a fette e preferibilmente accompagnato dal melone. **Venerdì 22 giugno**, con il taglio della prima fetta, si dà inizio ad **Aria di Festa**, la celebre manifestazione che da oltre trent'anni trasforma la cittadina di **San Daniele del Friuli** (Ud) in un percorso enogastronomico alla scoperta del **Prosciutto di San Daniele DOP**. E se **Forlimpopoli** (Fc) dal **23 giugno al 1 luglio** rende omaggio al suo cittadino più illustre, **Pellegrino Artusi**, con la **Festa Artusiana** offrendo menu ispirati al grande maestro gastronomico, giugno si conclude con la kermesse **Al Meni** (le mani, in romagnolo), dove il **23 e 24 giugno** 12 chef stellati dell'Emilia Romagna e 12 giovani chef internazionali - capitanati da **Massimo Bottura**, ideatore dell'evento - preparano meraviglie del gusto a suon di impasti e mescolate, in una magica location da circo in pieno stile felliniano.

Info:
www.associazionepuntatresino.it
www.festadelpesce.org
www.baia di portonovo.it
www.fieradegliacciugai.it
www.festasanvittore.com
www.facebook.com/sagradicorporeno

www.festasalama.it
www.ariadisandaniele.it
easyfish.info/wp
www.festartusiana.it
www.almeni.it



segue da pag. 47

ENJOY COLLIO EXPERIENCE

Enjoy Collio Experience anche quest'anno torna nel weekend dell'**1, 2 e 3 giugno**; il territorio si anima con degustazioni, visite ed esperienze per raccontare il meglio di questo angolo unico della regione **Friuli Venezia Giulia**, insieme di culture e persone, dove i vini e la vite sono da sempre protagonisti e portatori di valori.
www.enjoycollio.it

RADICI DEL SUD

Dal **5 all'11 giugno** si brinda con vini e olii: siamo nel **Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari** (Ba), location di **Radici del Sud**, la manifestazione dedicata alla valorizzazione dei **vitigni autoctoni** di Calabria, Sicilia, Basilicata, Puglia e Campania. In campo, meraviglie, tra incontri, *wine tour*, concorsi e degustazioni.
www.radicidelsud.it



BEERCATANIA

Litri di **birre artigianali** e migliaia di persone a degustare il connubio del territorio e le ricette brassicole proposte. Questo e molto di più è **BeerCatania** che, dal **31 maggio al 3 giugno**, trasforma la cittadina etnea in un birrifico a cielo aperto, tra streetfood, musica, lab, contest e tanto divertimento.
www.beercatania.it



NOTTE DELLE CANTINE

Bicchieri che tintinnano, cantine aperte e profumo di vino nell'aria: tutto è pronto a **Bolzano** per la leggendaria **Notte delle Cantine**, che celebra il nettare degli dei con l'arte e con specialità gastronomiche. In programma il **9 giugno**.
www.suedtiroler-weinstrasse.it

SCIROCCO WINE FEST

Con il vino come superstar, il festival **Scirocco Wine Fest** ha l'obiettivo di mettere a confronto culture e tradizioni dei paesi del Mediterraneo. Speciale "luogo d'incontro" della kermesse è la cittadina trapanese di **Gibellina**, che dal **29 giugno al 1 luglio** avvicina con il vino i popoli lambiti dal mare nostrum.
www.sciroccowinefest.it



BEERGHÈM

A **San Pellegrino** (Bg) arriva la festa della **birra artigianale**, con quattro giornate - dal **31 maggio al 3 giugno** - dedicate al luppolo bergamasco. Protagoniste di **BeerGhèm**, 100 birre artigianali, gastronomia e percorsi di gusto, insieme a musica dal vivo, mercato alimentare, didattica, dibattiti e incontri.
www.birrificioviapiula.it



UN MARE DI CHAMPAGNE

Le nobili bollicine francesi tornano a dar sfoggio di sé a **Un mare di champagne**, la più grande degustazione di "flûte" francesi della riviera ligure. L'appuntamento con le migliori etichette d'oltralpe è nella cornice del **Grand Hotel Alassio** (Sv), direttamente affacciato sulla magnifica spiaggia con vista superba dell'Isola Gallinara, dal **17 al 18 giugno**.
www.macrame-alassio.it



MÜLLER THURGAU. VINO DI MONTAGNA

Dal **28 giugno al 1 luglio** torna a **Cembra** (Tn) la vetrina della produzione enologica basata sul vitigno Müller Thurgau: i dieci migliori vini e distillati vengono portati in una serie di degustazioni itineranti nelle principali città del Nord Italia.
www.mostramullerthurgau.it