

Gastroviaggiando

Iniziative enogastronomiche e degustazioni con i grandi chef del Bocuse d'or in Piemonte; a Breganze notte bianca e rossa tra vigne e cantine del Vespaio. A tavola con i re in Germania e vini e amari famosi da scoprire in Veneto e in Valtellina

di Franca Dell'Arciprete

Torino e il Piemonte per il Bocuse d'Or Europe 2018



Aperto con un'anteprima il 21 marzo in omaggio ai grandi maestri dell'alta cucina Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi, il Bocuse d'Or Europe Off 2018, è la stagione di eventi culturali rivolti al grande pubblico che coinvolge Torino e il Piemonte per festeggiare fino al 16 giugno, l'arrivo del prestigioso concorso di alta cucina Bocuse d'Or Europe per la prima volta in Italia, a Torino, l'11 e 12 giugno.

A giugno 2018 a Torino 20 giovani chef, vincitori delle rispettive selezioni nazionali, tenderanno di aggiudicarsi il Trofeo europeo e l'accesso alla finale mondiale di Lione 2019 durante Gourmet ExpoForum 2018, nell'arena di Lingotto Fiere, alla presenza di un Presidente Onorario d'eccezione: Enrico Crippa, chef tre stelle Michelin del ristorante Piazza Duomo di Alba.

Il Piemonte scenderà inoltre campo per il Bocuse d'Or Europe 2018 con la strepitosa qualità dei suoi impareggiabili prodotti: il Tartufo Bianco d'Alba, i vini, prezioso tesoro in bottiglia con 17 etichette DOCG e 42 DOC, la carne di razza piemontese, la nocciola IGP e il riso del Piemonte, il cioccolato e i prelibati formaggi artigianali.

E sempre in Piemonte, è festa fra le colline del Monferrato e la piana del Po: arriva **Riso & Rose in Monferrato**, fino a domenica 17 giugno, coordinata e promossa dal **Consorzio Turistico MonD.O.**, con visite per conoscere tradizioni, storia, arte e cultura, iniziative

enogastronomiche e degustazioni, esposizioni di tipicità culinarie ed artigianali.

L'area si estende su ben quattro province (Alessandria, Asti, Vercelli e Pavia) e tocca Casale Monferrato, capitale storica della zona, ed una trentina di località fra i dolci pendii collinari, le rive del fiume Po e la Lomellina.

www.regione.piemonte.it - www.monferrato.org

Vespaionna 2018, tra le cantine della doc Breganze



Venerdì 22 giugno torna la rassegna notturna della Breganze DOC, la notte bianca e rossa tra vigne e cantine, organizzata dall'associazione **Strada del Torcolato e dal Consorzio Tutela Vini DOC Breganze**. La manifestazione prende il nome dal Vespaiole, il vino tipico della zona di Breganze e della Pedemontana Vicentina.

Nella notte più corta dell'anno 12 cantine della DOC Breganze apriranno le loro porte per ospitare le migliaia di appassionati e tutti coloro che vogliono conoscere meglio questo territorio ed i suoi prodotti tipici. In ogni cantina oltre ai vini in degustazione, saranno proposti abbinamenti gastronomici e spettacoli d'intrattenimento. Sarà a disposizione un servizio di bus navetta che dalla centrale Piazza Mazzini porterà alle diverse cantine e viceversa.

www.vespaionna.it

Alla scoperta delle Cantine Braulio



Riaprono le storiche Cantine di Via Roma, **nel cuore di Bormio**, dopo un accurato lavoro di ampliamento.

Nel pieno rispetto delle storicità e della tradizione che lo caratterizza, il sito produttivo di Bormio passa così da 4.880 mq a 6.516 mq grazie a un intervento di restauro e ampliamento che ha coinvolto tutte le diverse aree: dai reparti di infusione e filtrazione fino al deposito dell'alcool e le cantine di invecchiamento.

In particolare, alle storiche e suggestive cantine risalenti al XIX e al XX secolo, si affianca ora uno spazio completamente nuovo all'interno della quale saranno aggiunte progressivamente 166 botti di rovere di Slavonia, con l'obiettivo di raddoppiare, nell'arco di tre anni, la capacità produttiva di Braulio.

L'amaro alpino prodotto in **Valtellina** a 1.225 m s.l.m. deve infatti il suo sapore inconfondibile alla permanenza fino a due anni nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia che si trovano nelle Cantine Braulio: un labirinto sotterraneo che si ramifica sotto le strade e le case della città vecchia e che, in ciascuno dei suoi cunicoli, racconta tutta la cura e la dedizione con cui Braulio è da sempre prodotto.

Creato nel 1875 dal Dottor Francesco Pelsoni, un farmacista locale con la passione per quello che la montagna e la sua natura potevano generosamente offrirgli, Braulio è realizzato da una miscela di tradizionali erbe aromatiche, bacche e radici accuratamente selezionate.

www.amarobraulio.it

A tavola nei Castelli di Berlino



Nei castelli di Berlino si respira un'atmosfera magica e si rivivono le tradizioni dei grandi re e personaggi storici che li hanno abitati. Quest'anno l'attenzione si concentra sulla cucina: alla scoperta dei magnifici banchetti che si tenevano nelle lussuose sale da pranzo, dai vini pregiati custoditi nelle cantine ai preziosi agrumi che profumavano i piatti fino alle semplici scodelle, ciotole e pentole della cucina. Se volete calarvi in questa atmosfera da re, non potete mancare al grande pic-nic che si terrà il 23 giugno nel **Parco del castello di Sanssouci**. L'evento, che è intitolato "Zu Tisch!" (A Tavola! Un posto alla tavola reale), fa parte del **progetto Europeo "A Place at the Royal Table"** che include i più prestigiosi musei e palazzi reali in Europa al fine di collaborare alla sensibilizzazione sul patrimonio culturale europeo, per poterlo preservare per le generazioni future.

Ogni visitatore potrà godersi un pic-nic reale sul bellissimo giardino che si trova ai piedi del **Palazzo dell'Orangerie**, su una tavola imbandita lunga ben 270 metri. A tutti i visitatori non serve altro che un cesto da pic-nic ricolmo di ogni prelibatezza, per gustarsi un evento reale accompagnato da musica barocca.

Sempre nel Parco di Sanssouci, fino al 15 luglio invece, nella suggestiva cornice dei Bagni Romani si terrà "Tischlein deck dich!" (La tavola dei desideri) dove saranno in mostra gli allestimenti delle tavole di alcune delle più importanti personalità che hanno fatto la storia dei castelli di Berlino.

Ogni visitatore può accedere ad una parte interattiva dell'esposizione e mostrare cosa non può mai mancare sulla sua tavola: mise-en-place particolari, decorazioni e rituali, ma anche ricette di famiglia e storie che verranno raccolte dalla Fondazione dei Castelli per essere mostrate durante tutto il tempo dell'esposizione come una vera e propria eredità culturale per le generazioni future.

www.spsg.de - www.germany.travel