

Un viaggio di SAPORI

DUE GIORNI, il 10 e 11 marzo, per esplorare i castelli del Monferrato, terra fertile, vocata all'agricoltura e alla produzione di vini di qualità, ma anche luogo segnato dalla storia, pedina strategica nelle interminabili guerre fra le signorie feudali nel Medio Evo e fra le potenti monarchie europee nell'Età Moderna. Vino e storia per un percorso affascinante che il Club Papillon, creato dal giornalista e gastronomo Paolo Massobrio, propone ad appassionati e turisti.

Il percorso si snoda tra Vignale Monferrato (fra Alessandria e Casale) e Camino (a sud di Vercelli): terra di dolci colline dove la coltivazione dei cereali e del riso (nella zona più prossima al Vercellese) convive con una viticoltura che produce ottime Barberes e freschi Grignolini, ma anche Freisa d'Asti, Malvasia di Casorzo o di Castelnovo Don Bosco, Ruché di Castagnole, piccole Doc tutte da scoprire, che qui trovano il terroir d'elezione.

Per due giorni, esplorando il «sistema dei castelli del Monferrato», che Massobrio accosta a quello dei castelli della Loira, sarà possibile assistere a concerti di musica classica e jazz, a pièces teatrali, dimostrazioni di antichi mestieri, spettacoli di maghi e figuranti, mostre d'arte, voli di mongolfiere, e contemporaneamente assaggiare i prodotti tipici del territorio e 100 specialità di tutte le regioni italiane selezionate da "Il Golosario", la corposa guida eno-gastronomica curata da Massobrio.

La manifestazione, che è organizzata da Papillon e dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, è su invito, scaricabile dal sito www.clubpapillon.it. Le due sedi principali, collegate da torpedoni che accompagneranno gratuitamente i turisti attraverso le colline del Monferrato, saranno Palazzo Callori a Vignale Monferrato, dove si raduneranno 100 migliori "artigiani del gusto" selezionati da Massobrio, e il Castello di Camino, che ospiterà, invece, gli "artigiani delle arti e dei mestieri". Costruito dagli Aleramici, signori del Monferrato, intorno all'anno mille e successivamente passato ai Paleologi, il Castello di Camino è un suggestivo maniero protetto da un bosco quasi impenetrabile. Qui decine di figuranti in costume accoglieranno gli ospiti mentre cantastorie e artisti di strada nareranno le imprese di Aleramo, primo marchese del Monferrato, e canteranno il suo amore

"Golosaria" invaderà il Monferrato Vignale e Camino le sedi principali



per Alasia, figlia dell'imperatore Ottone I. La leggenda narra che ad Aleramo fu promessa in feudo la terra che fosse riuscito a percorrere in tre giorni: il secondo giorno il cavallo perse un ferro e Aleramo glielo rimise ferrandolo con un mattone ("mon"), da cui il nome Monferrato. E a ricordo di Alasia a Camino giungerà una delegazione del Comune di Alessio, che alla gentildonna deve il nome e che sul celebre "muretto" ha raffigurato l'immagine dei due amanti.

Fra le mura del castello per un week end sarà possibile vedere le lavorazioni in ferro battuto di Albano, i lavori in gesso di Pino Casalone, i vetri di Pino Coppola, i fischietti di terracotta di Primo Favrin, le meridiane di Fabio Garnerio, i restauri di Guido Nicola di Aramengo, le opere di legno di Andrea Giaccone, quelle in cotto e pietra di Sabatini, le ceramiche di Manassero, oltre a dipinti e libri antichi.

A Vignale, nelle settecentesche palazzate sede dell'Enoteca del Monferrato, verrà proposta una degustazione dei vini del territorio. Protagonisti saranno gli artigiani del gusto. Solo qualche esempio: i formaggi ragusani, i fichi d'India di Paternò, l'olio dell'Etna, e la bottaregia di tonno dalla Sicilia; lo zafferano dalla Sardegna; i dolci calabresi a base di fichi; gli oli extravergini della Puglia; specialità di varie regioni presentate da consorzi di produttori di qualità (fra cui Associazione nazionale Compagnia dei Sapori di Chiavari).

Innumerevoli, poi, gli eventi collaterali che animeranno palazzi, chiese, aziende e cantine sparse per il territorio, come il castello di Razzano ad Alfiano Natta, le Distillerie Mazzetti ad Altavilla, Cà San Sebastiano e Tenuta Monastero di Rocca delle Donne a Camino Monferrato, Villa Perona a Cella Monte, Cascina Meraviglia-Laboratorio Enosis a Cuccaro, Castello di Lignano a Frassinello, Castello di Gabiano a Gabiano, Castello Sannazzaro a Giarole, Castello di Redabue a Masio, Tenuta Isabella a Murisengo, Castello Reale di Uviglie, Castello di Rosignano, Castello di Fomeglio e Santuario Madonna di Crea a Serralunga di Crea, Castello dei Crova e Locanda relais di Solonghello, Chiesa Santi Filippo e Michele a Villamiroglio. Durante il week end, infine, i ristoranti recensiti sulla "Guida Critica Golosa" di Massobrio offriranno menu incentrati sui piatti della tradizione.

ALLA NUOVA FIERA

Globe, il mondo del turismo si dà appuntamento a Roma



UNA FIERA DEL TURISMO che guardi in maniera particolare al mercato del Mediterraneo. Una fiera che sia necessariamente business ma business ma che riesca anche a coinvolgere il pubblico e i turisti con iniziative contemporanee esterne, cioè nelle piazze. Una fiera infine che sia a Roma, per rivalutare la scena romana come centro del turismo e dell'economia.

Gli obiettivi e le aspettative che orbitano attorno alla prima edizione di Globe, che si terrà dal 22 al 24 presso i padiglioni della nuova Fiera di Roma, sono parecchi ma tutto è pronto per fare dell'evento uno degli appuntamenti cardine in un settore dove le concorrenti fiere di Barcellona, Londra e Francoforte fanno da padrone e dove a livello nazionale c'è il confronto inevitabile (per quanto scongiurato in ogni modo dagli organizzatori) con la Bit di Milano.

A differenziare Globe concorreranno parecchi elementi, uno dei quali senz'altro sarà l'aver inglobato l'Art City Exchange, la mostra mercato romana delle città d'arte, che ha avuto negli anni la fondamentale caratteristica di saper cogliere una delle peculiarità più importanti del nostro Paese. Ma Globe07 punterà innanzitutto sul Mediterraneo. Assieme infatti a rappresentanti da tutto il mondo saranno particolarmente significative le delegazioni dei tre paesi cruciali di questo bacino (Egitto, Grecia e Turchia). Inoltre, per differenziarsi dalle altre fiere del settore, Globe sarà esplicitamente orientata a quei servizi e quei settori che solitamente non sono coinvolti da eventi di questo tipo.

Di 4 padiglioni uno sarà dedicato all'Italia, uno alle destinazioni a più ampio raggio, uno al Mediterraneo e uno appunto ai servizi trasversali per il turismo. Con quest'etichetta si in-

tendono i fornitori di servizi e soprattutto tutti gli operatori più tecnologici, tutte le realtà della rete e le agenzie low cost che spesso vengono snobbate perché considerate concorrenti mentre invece rappresentano il futuro di questo settore.

A organizzare la fiera ci sarà Expo-Globe società controllata al 51% da Fiera Roma e al 49% da Ttg Italia spa, che ha fornito come amministratore delegato il proprio, Paolo Audino. E proprio Audino ci ha tenuto a ricordare che l'evento, nato in forte collaborazione con la Fiera di Rimini, ha come obiettivo anche quello di coinvolgere, più che in altri eventi simili, i compratori. Saranno almeno in 1.000 (numero record) e dovranno essere loro i veri protagonisti, in modo che l'Italia diventi il luogo d'eccellenza per stringere affari che riguardano il bacino del Mediterraneo.

Allo stesso modo di Audino anche Cagnoni, il presidente della Fiera di Rimini, ci ha tenuto a manifestare entusiasmo verso questo nuovo evento perché "spostare la manifestazione a Roma è un atto fondamentale per poter competere con gli omologhi internazionali".

L'esposizione sarà una delle prime ospitate dalla nuova Fiera di Roma, spostata e ampliata di recente, un modo per inaugurare uno spazio moderno e funzionale che anche nelle parole del vicesindaco Maria Pia Garavaglia ha il duplice obiettivo di dare prestigio agli eventi ospitati a Roma e aumentare l'indotto per la città dato dalla presenza di un numero sempre maggiore di congressi. Unico Paese assente al Globe07 sarà la Cina, ma per un'esplicita scelta delle agenzie cinesi e non dell'organizzazione, che si riserva di portare rappresentanti di quel mercato nell'edizione 008.

A PERUGIA

Gli alberghi per chi ama cioccolato, jazz e vino

Dagli arredi delle camere ai menù: tutto è a tema. Le strutture sono dedicate ai due eventi clou del capoluogo umbro

A PERUGIA, città che gli Etruschi fondarono nel XI secolo avanti Cristo, in posizione dominante sul corso del fiume Tevere ("Perugia, munita di grandi mezze di difesa dalla natura e dalla mano dell'uomo, sorge improvvisamente su di un'altura", scriveva il romanziere inglese Charles Dickens durante il suo viaggio in Italia) e oggi considerata una delle capitali del cioccolato e del jazz, ci sono anche due alberghi rigorosamente a tema. Ispirati dalle due grandi kermesse internazionali Umbria Jazz ed Eurochocolate, ecco l'Etruscan Chocohotel e l'Hotel Giò, che oltre a un'area jazz possiede

anche un'area wine.

In attesa della prossima edizione di Eurochocolate, la quattordicesima, dal 13 al 21 ottobre (ma dal 17 al 25 marzo andrà in trasferta a Modica in Sicilia) o anche solo di Pasqua (festività nella quale trionfa il cioccolato), chi si trova a passare per Perugia scoprirà un albergo a forma di tavoletta di cioccolato con un arco etrusco per ingresso, l'Etruscan Chocohotel appunto, un tre stelle che si trova in via Campo di Marte, a 700 metri dal centro storico, e che ha intitolato i suoi tre piani al cioccolato al latte, gianduia e fondente. Primo albergo al mondo dedicato al cibo degli dei, ospita un fornitissimo chocostore dove si possono degustare e acquistare prodotti provenienti da ogni Paese, poi gadget, libri, poster e tazze a tema. Nell'albergo si possono ammirare inoltre le uova di cioccolato di Eric Rovira, che sono delle vere e

proprie opere d'arte, gli incarti da cioccolata della collezione Kramsky, gli oggetti di Maide che con il cacao realizza accendini, caffettiere, chiavi e lampadine. Il ristorante naturalmente propone, per chi non ha problemi di linea o si vuole concedere un vero stravizio, un menù tutto cacao, che comprende crespelle di cacao e l'immanicabile torta Eurochocolate.

Se la vostra passione invece è la musica jazz, sappiate fin d'ora che dal 6 al 15 luglio a Perugia, per Umbria Jazz 2007 - una delle più importanti manifestazioni a livello mondiale, la cui prima edizione risale al 1973 - sono attesi Sonny Rollins e Keith Jarrett, Gary Peacock e Pat Metheny, Keb' Mo' e Al Jarreau, Ornette Coleman e Dave Douglas. E' vero che Duke Ellington canta "By and large, jazz has always been like the kind of a man you wouldn't want your daughter to associate

with", cioè il jazz ha sempre assomigliato al tipo d'uomo con cui non vorreste far uscire vostra figlia, ma scendere in un albergo a 4 stelle dedicato alla vostra musica preferita potrebbe essere il valore aggiunto di una delle prossime vacanze. Ecco quindi l'Hotel Giò in via Ruggiero d'Andreotto immerso in un'oasi verde in centro città, con piscina con vista su Perugia, che ad aprile inaugura la nuova area jazz, con il suo music store con vecchie registrazioni, nuove edizioni musicali e biblioteca del jazz. E' invece già attiva l'area wine, che nelle sue 130 camere offre scrivanie con le migliori etichette selezionate dall'Enoteca della struttura, che conta 2000 vini italiani e stranieri, poi prodotti umbri come miele, olio, tartufi e norcinerie.

Info: www.chocohotel.it; www.hotelgio.it; www.eurochocolate.com; www.umbriajazz.com.

NEL TREVIGIANO

Sulle strade del Prosecco il primo assaggio merita una festa

Da domani al 3 giugno 15 località fra Conegliano e Valdobbiadene fanno scoprire i vini dell'ultima vendemmia

È la festa dell'assaggio, l'emozione di scoprire che cosa ha prodotto l'ultima vendemmia. La "Primavera del Prosecco", la manifestazione che si svolgerà dal 3 marzo al 3 giugno, con cadenze diverse, in 15 località dell'Altamarca trevigiana, cade in un momento magico per il dolce paesaggio collinare che si estende sulla fascia pedemontana compresa fra Conegliano e Valdobbiadene, in provincia di Treviso. Nel momento del risveglio della natura e dell'esplosione di mille note verdi, le comunità locali invitano turisti e appassionati a celebrare insieme il gioiello enologico della zona, il Pro-

secco Doc, nelle versioni brut, extra-dry, dry e della sottozona Cartizze, ma anche gli altri vini prodotti nel comprensorio dell'Altamarca, come i Colli di Conegliano fermi, il Refrontolo passito, il Torchiato di Fregona e il Verdiso.

Il calendario della manifestazione prenderà il via a Vidor (a nord di Asolo e Montebelluna), dove dal 3 al 19 marzo si svolgerà la mostra del Prosecco doc di Colbertaldo e Vidor. Seguiranno Santo Stefano (dal 17 marzo al 1° aprile) con la mostra del Prosecco e del Cartizze, Guia (dal 24 marzo al 9 aprile), Col San Martino (dal 24 marzo al 15 aprile), Villa di Cordinano (dal 31 marzo al 9 aprile) con la Mostra dei vini d'annata, e via via San Pietro di Barbozza, San Giovanni, Miane, Refrontolo (Prosecco e Refrontolo passito, dal 14 aprile al 1° maggio), Fregona (mostra del Torchiato Doc), Sac-

col, Colfosco, Combai (Verdiso e grappe), Vittorio Veneto, e a conclusione, San Pietro di Feletto. Gli eventi prevedono visite guidate ai beni artistici (chiese e ville) e alle cantine, mostre e rassegne culturali. Per informazioni e prenotazioni alberghiere: Consorzio Marca Treviso, 0422422891 oppure www.marcatreviso.it.

Per visitare le mostre non si paga biglietto d'entrata, mentre il costo delle degustazioni varia a seconda delle tipologie. L'orario d'apertura va dalle 16.00 o dalle 18.00 alle 23.00, salvo il sabato e la domenica quando si protrae dalle 10.00 alle 24.00. Trale novità dell'edizione 2007 si segnala lo "scontipass" che al prezzo di un euro dà diritto a sconti del 10-15% su acquisti, pranzi, degustazioni, e il "carnetPass", un blocchetto di 10 buoni per sconti su pernottamenti e acquisti.



PECCATI DI GOLA

La Sicilia in tavola con Zibibbo e Passito

«Concepito nella stagione dei grilli e delle cicale che col loro frinire allietano il maturar dell'uva, Marco De Bartoli nasceva, per decreto della Provvidenza, in una famiglia con due secoli di storia ed esperienza in vini». Comincia con queste parole la biografia a tutto tondo che Attilio L. Vinci ha dedicato a "Marco De Bartoli" (sottotitolo: Dalle curve dei rally ai pendii delle vigne) nella collana "i semi" di Veronelli Editore. De Bartoli è l'uomo che ha restituito al Marsala la dignità di un grande vino.

Non è facile incontrarlo, ma questa sera a Genova sarà possibile incontrare i suoi vini, presentati dal figlio Sebastiano e da quell'instancabile talent scout del mondo vinicolo che è Michele Iannachino. L'appuntamento - promosso da Vinovagando (Medtravel) in collaborazione con l'Ais - è per cena al "Garibaldi Café" in via Quattro canti di San Francesco (010 2470847) dove, per 45 euro, sarà proposto un menu tipico siciliano accompagnato dalle più famose etichette della casa: Pietra Nera (zibibbo secco), Grappoli del Grillo (a base di Grillo), Sole e Vento (Tempranillo, Syrah), Vecchio Samperi Ventennale magnum (Marsala Vergine), Bukkuram magnum (Passito di Pantelleria).

Serata a tema - Tre regioni vinicole - Toscana, Veneto, Piemonte - sono protagoniste di altrettante serate ai "Tre Merli" di Via dietro il Coro della Maddalena (010 2474095). Il programma "serate di degustazione vini con cena" guidate da Mario Giordani, presidente regionale dell'Associazione Italiana Sommeliers (Ais), inizierà martedì 6 marzo con la Toscana (fra i vini un Pinot nero '97 Castello di Ama e Brunello di Montalcino '90 Marchesato Aleramico). Seguirà il 17 aprile il Veneto (previsti due Amaroni, il Costasera Masi '97 e il Bertani '95), mentre l'8 maggio protagonista sarà il Piemonte (Arneis di Marcarini, quindi i Baroli Marchesi di Barolo '90 e Seghesio '85, per concludere con il Moscato dei Vignaioli di S.Stefano Belbo). Prezzo, 60 euro.

NEL CANAVESE



Merende aristocratiche in antiche dimore

L'AVVICINARSI della primavera coincide con in Piemonte con l'esplosione della golosità riferita soprattutto al cioccolato. E se da oggi all'11 Torino ospita la kermesse di CioccolaTò e Borgo San Dalmazzo ospita il 10 e 11 marzo "Un borgo di cioccolato", con degustazioni, fiabe, intrattenimenti e musica, il Canavese e le Valli di Lanzo propongono golosi appuntamenti con il rito della merenda, che fin dal Seicento conquistò la corte sabauda dopo che giunse dall'America la cioccolata, una "bevanda da compagnia" che fece nascere nuove mode e riti sociali. Al punto che ogni nobildonna disponeva di una "molina", una cameriera personale specializzata nella preparazione della cioccolata.

Ora la merenda aristocratica viene riproposta accompagnata dalle delicatissime della pasticceria locale, quali i "bagnati" cioè i biscotti da intingere, le paste savoiarde alla provenzale, le paste Savoia alla piemontese, i canestrelli, i torcetti, i "pazientini", i "confortini", gli amaretti e per finire il torrone, gli eporediesi al cacao e i nocciolini di Chivasso. Le merende reali sono in programma domenica 4 alla Tisaneria Lineana di Ivrea e l'11 marzo al castello Benso di Mercenasco, dove si svolgerà anche un intrattenimento teatrale. Ultimi appuntamenti della stagione anche per i "Pranzi reali", in programma a Cantoira (foto) presso l'omonimo albergo il 23 marzo con il menù Vittorio Emanuele III e il 14 aprile all'albergo Furnasa di Usseglio con il menù Vittorio Emanuele II. Ulteriori informazioni sul sito www.piemontefeeel.org