

# IL BELLO DEL WEEK-END

**VIAGGIO DUNQUE SONO**  
APRE DOMANI IN FIERA  
LA BIT: TUTTE LE NOVITÀ  
DEL MONDO DEL TRAVEL

**"DIAMOCI LA ZAMPA"**  
A VIGEVANO È IN PROGRAMMA  
UNA DOMENICA DEDICATA  
AI MIGLIORI AMICI DELL'UOMO

## Cibo, viaggi e delizie fuori porta: la primavera ci prende per la gola

*Appuntamenti all'insegna del turismo e della cultura alimentare*



**DELIZIE** Anche liquori (a sx) al festival milanese degli agrumi. E Golosaria (sopra) propone ghiotte degustazioni

di **PAOLO GALLIANI**

- MILANO -

**IL BELLO** del pianeta che si ritrova a Fieramilanocity e al Mi.Co in occasione della Bit; la cultura alimentare di Golosaria; le ricette dell'Italia che produce agrumi. La primavera muove i primi passi concedendo molto ai viaggi, alla gola e al cibo.

**GRANDE FIERA DEGLI AGRUMI** - Lo sfondo è quello della Palazzina Appiani di viale Byron a Milano. E la regia è del Fai, che per domani e domenica propone la sesta edizione di «Agrumi» nella tribuna reale affacciata sull'Arena. Momento-clou, la mostra-mercato con espositori di piante e frutti siciliani e campani,

**RICETTE E MARMELLATE**  
Il Fai propone alla Palazzina Appiani di Milano la sesta edizione di «Agrumi»

mieli, oli agrumati, bibite, liquori, dolci e marmellate. E ancora: atelier, laboratori didattici, lezioni di cucina e degustazioni guidate. Orari: domani 12-22, domenica 10-18. [www.palazzinappiani.it](http://www.palazzinappiani.it)

**GOLOSARIA** - È una delle success stories di questo paese. Golosaria piace non solo agli addetti ai lavori. E a meno di un'ora d'auto da Milano, domani e domenica sarà un piacere riscoprire il suo appeal in una ventina di manieri, location e castelli monferrini che si

trovano a cavallo tra le province di Alessandria e Asti, fra feste, degustazioni e giochi antichi. [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)

**IL MONDO ALLA BIT** - Il concetto non è nuovo, ma l'interesse è più che mai palese: mi muovo dunque esisto, viaggio dunque vivo. E se il turismo attivo ha finalmente lo spazio che si merita, la Borsa del Turismo che domenica apre al pubblico (9,30-18) permetterà a molta gente di toccare con mano le novità (tantissime) che oggi fanno del mondo del travel un settore trainante e di forte appeal. Alla Bit ci saranno Paesi come Usa e Argentina, Ecuador e Slovenia, Marocco e Guatemala. Ma sarà più mai il Belpaese a contare, se è vero che tre quarti degli italiani - rivelano i sondaggi - quest'anno

passeranno le loro vacanze nella penisola. Ci saranno la Lombardia e il Veneto, il Molise e le Marche e tante altre regioni. Tra tutte, particolarmente in vista quest'anno l'Abruzzo. Biglietti d'ingresso in prevendita on line sul sito [www.bit.fieramilanocity.it](http://www.bit.fieramilanocity.it)

**PRIMAVERA A VIGEVANO** - La città ducale propone per domenica una giornata interamente dedicata ai migliori amici dell'uomo. «Diamoci la zampa» è in programma al quartiere Record Vigevano e in corso Pavia 73 dalle 10 alle 18: incontri con i veterinari, spazi dedicati alla toelettatura, dimostrazioni di ozono-therapy, consigli degli istruttori. Alle 12, «Concorso Simpatia». Alle 15,30, sfilata di moda con i cuccioli di bassotto Florestano dei Grigioni.

**DI TUTTO UN PO'** RIAPRE AL PUBBLICO IL PARCO BERTONE, EX RESIDENZA NOBILIARE ALLE PORTE DI MANTOVA

## Alla scoperta delle cicogne selvatiche che nidificano sul Mincio



**SPETTACOLO UNICO**  
Le cicogne del parco Bertone

**PARCO BERTONE** - Riapre al pubblico il polmone verde alle porte di Mantova, già residenza estiva dei Conti d'Arco e centro visita del Parco del Mincio. Con l'opportunità di ammirare le grandi cicogne bianche impegnate a costruire i nidi sugli alberi secolari della riserva. In particolare, da domani sarà possibile notare la coppia di cicogne selvatiche che staziona sulla cima del Ginkgo biloba considerato il più alto d'Italia. In occasione della riapertura verrà proposto un «Romantico Ciclotour», escursione in bicicletta da Mantova (partenza alle 14 da piazza Porta Giulia) al Centro Parco Bertone.

**FRIDAY'S WINE** - Serata speciale, oggi, al Gran Hotel Villa

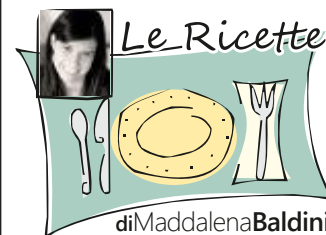
**ALLA SCOPERTA DEL VINO**  
Al Grand Hotel Villa Torretta degustazioni con Lorenzo Galli e le passeggiate nell'Oltrepò

Torretta, al confine tra Milano e Sesto San Giovanni, appuntamento mensile per conoscere e riconoscere caratteri e peculiarità dei vitigni. Protagonista il Sauvignon che verrà presentato e raccontato dal sommelier Lorenzo Galli con degustazioni alla cieca di 4 diversi vini accompagnati da finger's food ideati dallo chef Angelo Nasta. Inizio degustazioni: 19,30. Costo: 30 euro.

**VINO E CASTELLI** - Domenica, passeggiata panoramica ed

enogastronomica a tappe nell'Oltrepò Pavese, con visita guidata al cantinone medievale di Pietra de Giorgi e del castello di Mornico Losana. Ritrovo alle 10 davanti alla chiesa di Santa Giulietta (frazione Castello). Itinerario di 8 chilometri sui crinali dell'Oltrepò. Da Mornico Losana, navetta per tornare al punto di partenza. Info e prenotazione: Calyx, 347.5894890.

**SALUMI DA RE** - All'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense-Zibello (Pr), a un'ora circa da Milano, weekend dedicato al meglio dell'Emilia in materia di insaccati. Da domani a lunedì, stand gastronomici, convegni sul salame e sui prosciutti, degustazioni e cene nel famoso ristorante Al Cavallino Bianco.



## Il mito di Ercole e i carpioni, pesci leggendari

**UNA LEGGENDA** racconta la sosta del semidio Ercole sulle rive del Lago di Garda, a quanto pare di ritorno dalla sua undicesima fatica. Si narra che avesse un cesto pieno d'invitanti pomi d'oro, quelli provenienti dal giardino delle Esperidi e che, in attesa della traversata, si addormentò. I barcaioli giunti per traghettare Ercole, attratti dal luccichio dell'oro, provarono a rubare i pomi tanto preziosi ma Ercole, accortosi delle loro intenzioni li buttò tutti in acqua. Sempre secondo la leggenda si trasformarono in pesci e di lì a pochi anni, incrociandosi con le trote, diedero vita ai carpioni, una tipologia presente nel Garda. Della prelibatezza delle carni ne hanno parlato niente meno che Leonardo Da Vinci e Bartolomeo Stefani, il cuoco dei Gonzaga, elogiandone il sapore e l'eleganza del gusto. Solo un problema: il carpione, se non cucinato velocemente, si deteriora. Conviene fare una «procedura» del tutto particolare, adatta anche per altri pesci, una preparazione che prende, per l'appunto, il nome di carpione.

*Ingredienti per 4 persone: 400 g di pesci di lago, 5 cipolline affettate, 5 foglie di salvia, 2-3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2-3 cucchiaini di farina, 1 spicchio di aglio tritato, 1/4 di litro di aceto bianco, un pizzico di sale, una macinata di pepe, olio per friggere.*

Lavate e pulite i pesci, asciugateli sulla carta assorbente, infarinateli e frigeteli in olio caldo; una volta pronti riponeteli in un recipiente dai bordi abbastanza alti, tipo una ciotola di terracotta. In una padella a parte fate dorare leggermente le cipolle con un paio di cucchiaini di olio, successivamente unite la salvia, l'aglio, aggiustate di sale e aggiungete una macinata di pepe. Per ultimo versate l'aceto e fate cuocere a fuoco basso fino a bollitura e fino a riduzione del liquido. Ancora caldo versatelo sui pesci avendo cura di ricoprirli bene, distribuirlo in modo uniforme. Lasciate riposare per 8-10 ore prima di servire. Questa procedura permette la conservazione del pesce per diversi giorni.