

Agenda

venerdì
3
luglio

ANGHIÒ
**SAN BENEDETTO
DEL TRONTO (AP)**
3-12 LUGLIO

Lungo la Riviera delle Palme, dieci giorni di festa interamente dedicati al pesce azzurro e alle specialità gastronomiche marinare che lo vedono protagonista. All'interno del Palazzurro si degustano squisite ricette in arrivo dall'Italia e dal mondo. Con un occhio a quelle tipiche del territorio di San Benedetto del Tronto, come le alici scottadita, freschissime, lavate con acqua di mare e servite appena tolte dalla griglia.
www.anghio.it

domenica
5
luglio

**GIORNATE DELLO YOGURT
VIPITENO (BZ)**
5 LUGLIO-2 AGOSTO

Visita guidata alla Latteria di Vipiteno, tour all'interno dei masi di montagna,

escursioni per bambini ai giardini aromatici, per scoprire i profumi delle piante di montagna. E ancora, degustazione di formaggi e show cooking con i migliori chef locali che interpretano lo yogurt e lo declinano in piatti deliziosi. Quello della cittadina di Vipiteno è un calendario estivo ricco di appuntamenti, in giro per le valli alto-atesine.
www.giornatedelloyogurt.com

giovedì
9
luglio

**SAGRA DELLA VONGOLA
GORO (FE)**
9-19 LUGLIO

Occasione imperdibile per assaporare tante ricette a base di pesce e vongole veraci. Gli stand che animano il porto di Goro propongono i migliori piatti cucinati secondo la tradizione locale. E poi si salpa per vivere una giornata in barca alla scoperta della Sacca (laguna) di Goro e delle oasi naturalistiche che circondano la foce del Po.
www.prolocodemiliaromagna.it

sabato
11
luglio

**FESTA DEL PROSCIUTTO
SAURIS (UD)**
11-19 LUGLIO

Passeggiare fra verdi scenari di montagna assaggiando deliziosi prodotti tipici. Per farlo, basta partire alla volta del borgo di Sauris, in Carnia, che dedica due interi fine settimana al suo famoso e gustoso prosciutto crudo. Ma fra gli stand di legno si degustano anche speck e salumi affumicati, birra e miele, sciropi e marmellate. E non mancano la musica e l'artigianato locale.
www.sauris.org/event

lunedì
13
luglio

**INTERNATIONAL CHEF CUP
MILANO**
13 LUGLIO

Sulla terrazza di via Palestro va in scena il nuovo appuntamento che vede esibirsi chef stellati italiani e internazionali. Questa è

la volta della coppia italo-giapponese formata da Luciano Monosilio, uno dei più giovani chef stellati italiani, e Haruo Ichikawa, chef del ristorante Iyo di Milano. Insieme preparano e propongono ricette inedite e innovative, risultato della contaminazione dei due Paesi.
www.eatartgroup.com

giovedì
23
luglio

**STRAGUSTO
TRAPANI**
23-26 LUGLIO

Il centro città torna ad animarsi di colori, voci e profumi, grazie all'appuntamento che celebra il cibo da strada del Mediterraneo. Nella piazza dell'antico mercato del pesce di Trapani si passeggia fra gli stand, attraverso un itinerario goloso che propone panelle e arancine, focacce, sfincioni e dolci tipici trapanesi.
www.stragusto.it