

# Calendario annuale feste, sagre e altri appuntamenti gastronomici 2012

Questo calendario si è formato in parte grazie alle segnalazioni delle organizzazioni private o degli enti pubblici promotori degli eventi e delle iniziative. Siamo grati fin d'ora a coloro che vorranno segnalarci anche per il 2012 tramite il contatto [segnalo@piantespontaneeincucina.info](mailto:segnalo@piantespontaneeincucina.info) di questo sito nuovi eventi del genere proposto in queste pagine, con protagoniste in cucina, in parte o in esclusiva, le piante spontanee. Allo stesso modo siamo grati a chi vorrà indicarci modifiche o cancellazioni. Anche se trascorressimo tutto il giorno navigando in Rete non potremmo da soli venire a conoscenza di tutto ciò che di interessante c'è in giro per la Penisola. Per comodità dei visitatori rendiamo disponibile il calendario in formato pdf, così da renderlo facilmente scaricabile per uso personale. Per facilitare i collegamenti segnalati è disponibile senza alcuna protezione (restano ovviamente validi, nel caso, i consueti limiti del copyright).

## Gli appuntamenti del 2012

### **Dal 15 aprile al 15 di maggio Conco (VI) A tavola con il tarassaco di Conco**

Prende il via quest'anno il 15 aprile la Settima Rassegna Enogastronomica "A Tavola con il Tarassaco di Conco", l'appuntamento che i ristoratori del centro di villeggiatura dell'Altopiano dei Sette Comuni, in provincia di Vicenza dedicano a questa pianta che cresce abbondante nel loro territorio.

Per seguire le attività del Gruppo Ristoratori Conco <http://www.ristoratoriconco.com>  
[info@ristoratoriconco.com](mailto:info@ristoratoriconco.com)

### **Dal 3 al 29 maggio Provincia di Treviso 25<sup>^</sup> edizione Superbe**

Prenderà il via il 3 maggio la 25<sup>^</sup> edizione della rassegna Superbe dedicata alle erbe spontanee e all'asparago di Cimadolmo, voluta dal Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana e Provincia di Treviso. A partire dalla tradizionale sperimentazione culinaria dedicata al palato, gli chef di rinomati ristoranti protagonisti della rassegna prepareranno menu dedicati alle erbe spontanee.

Info: Carry On – tel. 0438 24007; [progetti@carryon.it](mailto:progetti@carryon.it)

### **Dal 5 maggio Valchiusella (TO) El sabat d'le erbe in Valchiusella**

21<sup>\*</sup> edizione degli ormai tradizionali appuntamenti con i menù basati sulla tradizione gastronomica che utilizza le erbe spontanee. Il sabato sera cena in diversi ristoranti della zona, a conclusione dei pomeriggi dedicati alle escursioni guidate con gli esperti di erbe.

Info: [www.erbedivalchiusella.it](http://www.erbedivalchiusella.it)

### **12 maggio San Nicola Baronia (AV) Sagra dell'Asparago Selvatico**

Questo appuntamento tradizionale è organizzato dall'Associazione Pro Loco I Falò di San Nicola. La sera, a partire dalle ore 20, degustazione di piatti a base di asparagi selvatici e altri tipici locali, con accompagnamento di musica dal vivo.

Info: Pro Loco I Falò di San Nicola tel. 338 4366554

### **12-13 maggio Sogliano al Rubicone (FC) Sagra dello "strigolo"**

Appuntamento nel centro storico della frazione Rontagnano per imparare a conoscere e ad apprezzare gli strigoli, forse l'erba selvatica più usata in Romagna, utilizzata per cucinare numerosi piatti. Oltre alla degustazione degli strigoli e di altre erbe locali, stand con prodotti artigianali e gastronomici del territorio e spettacoli.

**Info:** [www.comune.comune.sogliano.fc.it](http://www.comune.comune.sogliano.fc.it) [urp@comune.sogliano.fc.it](mailto:urp@comune.sogliano.fc.it) **Tel. 0541 817311**

### **Dal 17 al 20 maggio Mel (BL) Radicele. I Sapori della Primavera**

Seconda edizione della manifestazione organizzata dalla Pro Loco Zumellese. Ancor giovane, l'evento si mostra particolarmente interessante. Con lo scopo di promuovere la tradizionale cucina locale nella quale entrano come protagoniste le erbe, viene proposto un programma vario e interessante

**Info:** <http://www.sinistrapiave.it> <http://www.radicele.it>

### **12 maggio Chiaromonte (PZ) Sagra del Sambuco**

Sagra con degustazione di preparati a base di sambuco (frittate, torte dolci e salate, liquore, formaggi, pasta e altro). Interessanti manifestazioni collaterali, fra le quali convegno sul tema sambuco e gare gastronomiche ("Frittella Sprint", gara di velocità e destrezza nella realizzazione della frittella di sambuco", e "La prova del Sambu...cuoco", le migliori pietanze preparate con il sambuco.

**Info:** **Associazione "Amici del Sambuco Pasquale Battista" di Chiaromonte (PZ)**  
[sambucochiaromonte@libero.it](mailto:sambucochiaromonte@libero.it) [www.sambucochiaromonte.it](http://www.sambucochiaromonte.it)

### **Dal 13 maggio al 9 giugno Parco Oglio Sud (MN e CR) 13ª Festa del Luartìs**

Si svolge fino al 9 giugno l'ormai tradizionale Festa del Luartìs organizzata direttamente dal Parco con la collaborazione di diversi comuni delle provincie di Cremona e Mantova che vi afferiscono e associazioni di volontariato. In programma passeggiate in bicicletta, mercati, momenti culturali e appuntamenti gastronomici nei quali la fanno da protagonisti i luartìs, i germogli del luppolo, usati tradizionalmente in cucina per preparare risotti e frittate.

**Info:** [www.ogliosud.net](http://www.ogliosud.net)

### **Dal 18 al 20 maggio Verrayes Loc. Rapy (AO) Sagra della Sarieula**

La Festa de la sarieula (timo selvatico) è un'occasione per imparare a conoscere e ad apprezzare quest'erba selvatica che viene utilizzata per cucinare numerosi piatti.

**Info:** **Pro Loco Amis de Verrayes** [info@chapellu.com](mailto:info@chapellu.com) **Tel. 0166.43108 0166.546800**

### **19-20 maggio Postiglione (SA) Sagra degli asparagi selvatici**

XIIª edizione della Festa degli Asparagi Selvatici a Canneto di Postiglione. Piatti a base di asparagi accompagnati da altre specialità locali. Domenica 22 alle ore , escursione guidata nel Parco Nazionale del Cilento alla ricerca degli asparagi.

**Info:** **Tel. 0828.971035 - 333.7296399**

### **19-20 maggio Configni (RI) Sagra del Prugnolo e dell'Asparago selvatico**

Tradizionale evento organizzato dalla Pro-loco per gli amanti del fungo prugnolo e degli asparagi selvatici, rigorosamente raccolti nei boschi del paese e cucinati secondo tradizione.

**Info:** **Tel 339.8203789** [proloco.rinascita@libero.it](mailto:proloco.rinascita@libero.it)

### **20 maggio Floresta (ME) Festa di Primavera - "Giornata delle verdure spontanee"**

La giornata è la prima di quattro domeniche organizzate per valorizzare i prodotti tipici di questo paese dei Nebrodi, il comune più alto della Sicilia. Programma e iniziative, oltre ovviamente alle proposte gastronomiche, sono dedicate alle più tipiche piante spontanee della tradizione alimentare locale. Presso il Museo della Civiltà Contadina Mostra sulle erbe spontanee curata dal prof. Salvatore Arcidiacono, noto ricercatore dell'etnobotanica siciliana.

**Info:** [www.comunefloresta.me.it](http://www.comunefloresta.me.it) **tel. 339.4624098** [lina.liuzzo@gmail.com](mailto:lina.liuzzo@gmail.com)

### **26-27 maggio Poggio Moiano (RI) Sagra dell'Asparago selvatico**

La sagra si svolge nel centro storico di Poggio Moiano. Stand con degustazione di asparagi selvatici. Da non perdere le fettucine tirate a mano dalle massaie locali, condite con asparago e pancetta.

**Info:** **Pro Loco tel. 340.9465751** <http://pm.romacityweb.com>

### Dal 26 maggio al 17 giugno Alta Val Brembana (BG) "Erbe del Casaro"

Nuova e più ampia edizione delle "Erbe del Casaro", iniziativa di Altobrembo, operatore turistico che raggruppa le amministrazioni comunali dell'Alta Val Brembana e che invita a trascorrere quattro week-end in Val Brembana per scoprire e gustare le erbe spontanee e i formaggi locali. Molti i ristoranti della zona che propongono nei giorni dell'iniziativa menù che possono soddisfare le esigenze di tutti, ma anche gli operatori alberghieri lanciano per l'occasione le loro offerte promozionali. Ricco calendario diversi eventi collaterali: escursioni, laboratori e altro ancora.

Info: [www.erbedelcasaro.it](http://www.erbedelcasaro.it) [info@altobrembo.it](mailto:info@altobrembo.it) 348-4880311

### 27 maggio Visinale del Judrio, Corno di Rosazzo (Ud) Sagre dai glaudins

Sagra più che trentennale, resa celebre per l'appetitosa frittata che viene cucinata con i "glaudins" (germogli del luppolo), tenuti a bagno per alcuni giorni prima di essere pronti per essere aggiunti nelle frittate. Diverse le iniziative di contorno alla sagra, nelle quali abbondano altri piatti locali e i vini dei colli friuliani orientali..

Info: <http://www.cornodirosazzo.ud.it>

### Inizi di giugno Rasura (SO) Sagra del Parùc

La Sagra del Parùc celebra l'utilizzo nella cucina tradizionale di questa erbacea in Valgerola. La Sagra prevede pranzi e cene con specialità a base di *parùc* (*Chenopodium bonus Henricus*), comunemente detti "spinaci selvatici".

Info: Pro Loco di Rasura [www.prolocorasura.com](http://www.prolocorasura.com) Tel. 0342.616073

### Inizi di giugno Berceto (PR) Erbe sulla Via Francigena

"Erbe sulla Via Francigena" è la Fiera mercato di prodotti erboristici, biologici e tipici che si svolge lungo le vie del centro storico di Berceto, dove si possono gustare ed acquistare marmellate, tisane, spezie e tutto ciò che nasce dalla natura. Eventi collaterali.

Info: [www.comune.berceto.pr.it](http://www.comune.berceto.pr.it)

### 10 e 17 giugno Forni di Sopra (UD) Festa delle erbe di primavera

Il Consorzio Servizi Turistici organizza nelle vie del centro un interessante appuntamento con la natura. In programma escursioni botaniche guidate, mostra di piante spontanee, degustazione di piatti a base di erbe spontanee, mercatino di prodotti agricoli e altro ancora. Pacchetti per soggiorni completi e altro ancora.

Info: [www.fornidisopra.net](http://www.fornidisopra.net) 0433.88553

### Metà giugno Castel Goffredo (MN) Sagra del tortello amaro di Castel Goffredo (MN)

XV<sup>a</sup> edizione di questa sagra ormai famosa dedicata al tortello locale, che assume qui un sapore particolare per l'aggiunta fra gli ingredienti del ripieno dell'Erba San Pietro, altrimenti detta Erba amara (*Balsamita major*).

Info: [www.tortelloamaro.it](http://www.tortelloamaro.it)

### Fine giugno-inizi di luglio Pasiandiprato (UD) Pasiandiprato in festa

Kermesse culmine dell'attività della locale Pro Loco, che ha come filo conduttore la gastronomia a base di erbe spontanee. Il sodalizio promuove con molta attenzione e impegno i piatti tipici alle erbe, con l'organizzazione durante il corso dell'anno di corsi su questo tema e la pubblicazione relative all'utilizzo delle erbe dei prati stabili della tradizione alimentare.

Info: <http://www.prolocopasiandiprato.org>

### Fine giugno Sale San Giovanni (CN) Non solo erbe

La manifestazione trae spunto ed origine dalle coltivazioni di piante officinali e aromatiche presenti sul territorio comunale (lavanda, issopo, camomilla, achillea, salvia, coriandolo, finocchio e tante altre ancora).

Info: Tel. 0174.75000 Fax: 0174/715928 [www.comune.salesangiovanni.cn.it](http://www.comune.salesangiovanni.cn.it)

### Fine giugno Cercivento (UD) Ierbas e tradisjons: erbe e tradizioni

Nelle giornate intorno al 24 giugno, San Giovanni, si svolgono a Cercivento molte iniziative intorno al tema delle erbe "magiche", organizzate dalle associazioni locali: Benedizione del "Mac di San Gjuan", "Lancio das Cidulas", ecc. con puntate sulla gastronomia.

Info: Comune di Cercivento [comune.cercivento.ud.it](http://comune.cercivento.ud.it)

### **Inizi di luglio Borgo Fornari di Ronco Scrivia (GE) Sagra del raviolo casalingo**

La sagra del raviolo è l'evento gastronomico delle estati valligiane. La ricetta, come da tradizione, prevede l'impiego di carne genuina, uova, formaggio di prima scelta e borragine, che viene raccolta dagli abitanti del luogo. Il tutto condito con sugo di carne e pesto di basilico di Prà.

**Info: Tel. 010.9641880**

### **Inizi di luglio Fie' Allo Sciliar (BZ) Incanto d'Erbe**

Da una ventina d'anni i cuochi di Fiè propongono in questo periodo piatti appetitosi di cucina naturale, utilizzando accanto alle primizie degli orti anche le erbe che spontanei.

**Info: [www.alpedisiusi.info](http://www.alpedisiusi.info)**

### **Fine luglio Bellegra (RM) Sagra del fallacciano**

La sagra celebra il fico, prodotto gustoso e tipico del territorio bellegrano. Si possono degustare i piatti locali a base di "fallacciani".

**Info: [www.comune.bellegra.roma.it](http://www.comune.bellegra.roma.it) Pro Loco di Bellegra 3333431144 – 3381985545**

### **Fine luglio Forni Avoltri (UD) Festa dei frutti di bosco**

Anche quest'anno il tradizionale appuntamento carnico: due domeniche a base di fragole, mirtilli, lamponi e non solo. In programma anche incontri dedicati ai frutti di bosco e alle erbe spontanee, escursioni guidate con raccolta e stand gastronomici con piatti tipici della Carnia. Carniawelcome propone pacchetti week-end completi.

**Info: [www.carnia.it](http://www.carnia.it) E-Mail: [info@carniawelcome.it](mailto:info@carniawelcome.it)**

### **Inizi di agosto Rasura (SO) Sagra del Mirtillo**

La Sagra del Mirtillo è ormai diventata una delle più gettonate feste estive della Valgerola. La Sagra prevede pranzi e cene con specialità a base di mirtilli e altri prodotti tipici della Valtellina.

**Info: Pro Loco di Rasura [www.prolocorasura.com](http://www.prolocorasura.com) Tel. 0342.616073**

### **Fine agosto Avasinis (UD) Festa del Lampone e del Mirtillo**

Tradizionale festa dedicata ai due frutti. In programma nei tre giorni musiche ed altri eventi di contorno alla festa che propone una vasta gamma di preparazioni a base di lampone e mirtillo. Inoltre piatti tipici friuliani nella versione tradizionale di Avasinis.

**Info: [www.prolocoavasinis.it](http://www.prolocoavasinis.it) Tel. 0432.984138**

### **Metà agosto Barrea (AQ) Sagra degli Orapi**

La sagra è ormai tradizionale ed è dedicata agli *òrapi*, il nome con cui sono chiamati in questo comune del Parco Nazionale d'Abruzzo gli spinaci di montagna, il c. d. Buon Enrico (*Chenopodium bonus Henricus*).

**Info: [www.comune.barrea.aq.it](http://www.comune.barrea.aq.it) [prolocobarrea@tiscali.it](mailto:prolocobarrea@tiscali.it)**

### **Metà agosto Rassa (VC) Sagra del Mirtillo**

La sagra ha ormai più di quaranta anni ma viene sempre organizzata con lo scopo di offrire ai numerosi turisti nel giorno di ferragosto il raccolto dei mirtilli. Oltre all'importante appuntamento gastronomico si svolge anche un'esposizione di artigianato tipico valsesiano.

**Info: Pro Loco 0163.77270**

### **Fine agosto Marsciano (PG) Sagra del Mirtillo e dei frutti di Bosco**

Si tratta della 26<sup>a</sup> edizione della Sagra che si svolge nella frazione Papiano. Tutti i giorni gastronomia tradizionale e specialità ai frutti di bosco. In programma serate danzanti e iniziative collaterali.

**Info: [www.comune.marsciano.pg.it](http://www.comune.marsciano.pg.it) [informazioni@comune.marsciano.pg.it](mailto:informazioni@comune.marsciano.pg.it)**

### **Fine agosto e inizi di settembre Castel Morrone (CE) Sagra del Fico d'India**

La sagra del Fico d'India è una delle più longeve sagre della provincia di Caserta. Il cannolo alla crema di fico d'India una delle sue specialità.

**Info: 338.8493716**

### Inizi di settembre Carmignano (PO) Sagra del Fico

Stand gastronomico con gustosissimi piatti locali e fichi per tutta la durata della sagra.

Info: Tel./Fax. 0558.717175 [info@bacchereto.it](mailto:info@bacchereto.it)

### Fine settembre Sogliano al Rubicone (FC) Fraz. Montegelli Sagra "De Savor"

"Savor", in dialetto romagnolo, vuol dire "sapore, sapore". Questa sorta di marmellata o mostarda accompagna in modo eccellente sia i formaggi freschi che quelli stagionati. Possibilità di gustare anche la "saba", che è un antichissimo derivato dell'uva, e l'ottima marmellata di sambuco. Carrellata di lupini e stand delle erbe officinali.

Info: Associazione Culturale Montegelli Tel. 0541.940150 Fax. 0541.940150

### Inizi di ottobre Arquà Petrarca (PD) Festa della Giuggiola

Nel borgo trecentesco, incastonato tra il verde dei Colli Euganei, due domeniche interamente dedicate alla celebrazione del prodotto tipico locale: le giuggiole.

Info: [www.arquapetrarca.com](http://www.arquapetrarca.com) [proloco@arquapetrarca.com](mailto:proloco@arquapetrarca.com) [info@arquapetrarca.com](mailto:info@arquapetrarca.com) Tel.: 0429777327

### Inizi ottobre Carignano (TO) Sagra del Ciapinabò

In piemontese *ciapinabò*, in italiano topinambur. Si possono trovare sulle diverse bancarelle, spesso insieme ai tipici peperoni. Contorno di manifestazioni e appuntamenti diversi.

Info: Comune di Carignano Tel. 011.9698411 Fax 011.9698417 [www.comune.carignano.to.it](http://www.comune.carignano.to.it)

### Metà ottobre Riolo Terme (RA) Giornata della salvia e della saba

Giornata dedicata alla riscoperta dei vari usi della comunissima pianta aromatica (le due specie di *Salvia sclarea* e *Salvia officinalis*) e della "saba", un derivato del mosto, che entra anche nella produzione del *savor* romagnolo.

Info: Pro Loco Riolo Terme [www.riolotermeproloco.it](http://www.riolotermeproloco.it) Tel.: 0546 70009 [info@riolotermeproloco.it](mailto:info@riolotermeproloco.it)

### Fine novembre Trinità (CN) Sagra dij Puciu

In occasione della Festa di San Francesco Saverio viene riproposta la *Sagra dij Puciu*, negli anni scorsi abbinata in altra data a quella dei *Bigat* (bachi da seta). I *puciu* (le nespole) sono gli ultimi frutti della stagione e forse i più poveri tra i frutti. Nelle campagne trinitesi non sono mai scomparsi del tutto e tornano a suscitare curiosità e interesse.

Info: Comune di Trinità (CN) [www.comune.trinita.cn.it](http://www.comune.trinita.cn.it)

## E quelli già andati .....

### 19 febbraio Calvello (PZ) Sagra del Re Carnevale - Sua maestà Il Rafano

A Calvello, in occasione del sabato di Carnevale si gusta "La Rafanata", piatto tipico del posto e di altri comuni lucani, preparato con uova, formaggio, salsiccia e naturalmente la piccante radice del rafano. Per l'occasione non mancano stand con gli altri piattitipici del posto e manifestazioni collaterali.

Info: [www.comunecalvello.com](http://www.comunecalvello.com)

### 19 febbraio Armento (PZ) Sagra del Rafano

In occasione del Carnevale degustazione di prodotti a base di rafano "Armentese", quali "rafanate" e "ferricelli" con il rafano e mollica. Le "rafanate" sono tutte rigorosamente preparate in casa.

Info: [www.prolocoarmento.it](http://www.prolocoarmento.it) [info@prolocoarmento.it](mailto:info@prolocoarmento.it)

### 18-21 febbraio Aliano (MT) Carnevale con il rafano dei "frazzul"

In occasione del Carnevale si festeggia con "i frazzuli", piatto tipico di questo paese, una pasta fresca fatta in casa e condita, fra l'altro con rafano grattugiato, aroma tipico dei piatti invernali di molte località lucane.

Info: <http://www.comune.aliano.mt.it> 0835 568038

### **21 febbraio Marsico Nuovo (PZ) Sagra della "Rafanata"**

Si svolge la sera del martedì grasso. Degustazione della classica frittata con la radice grattugiata del rafano. Inoltre pasta fatta in casa e buon vino locale.

**Info:** Comune di Marsico Nuovo [comunemarsiconuovo@rete.basilicata.it](mailto:comunemarsiconuovo@rete.basilicata.it)

### **21 febbraio Pietrapertosa (PZ) Sagra della "Rafanata"**

In occasione del Carnevale, anzi a conclusione, si tiene la Sagra della "Rafanata", preparazione tipica di Pietrapertosa e del carnevale lucano. La *rafanata* è una torta salata "dal sapore forte che una volta gustata si fa desiderare".

**Info:** Comune di Pietrapertosa [info@comune.pietrapertosa.pz.it](mailto:info@comune.pietrapertosa.pz.it)

### **21 febbraio Tito (PZ) Carnevale Titesse**

Il **Carnevale Titesse** si conclude non solo con la premiazione della maschera più originale ma anche con la possibilità di degustare Ferretti e Rafano, piatto tipico del Carnevale, oltre al buon vino locale.

**Info:** [www.comune.tito.pz.it](http://www.comune.tito.pz.it)

### **12-16 marzo Riolo Terme (RA) Il Piatto verde**

Ventesima edizione della nota rassegna gastronomica organizzata dalla Società d'Area "Terre di Faenza" e dall'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Riolo Terme allo scopo di "stimolare la conoscenza e l'utilizzo delle erbe aromatiche favorendo l'incontro tra amanti della cucina provenienti da regioni e realtà socio culturali diverse al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro". Alla base della rassegna, come sempre, è il concorso per la migliore ricetta con erbe aromatiche, rivolto agli Istituti Alberghieri di tutta Italia ed Europa e agli appassionati di cucina.

**Info:** [informazioni complete, programma e iniziative collaterali sui siti degli organizzatori e su www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)

### **Dal 7 Aprile al 3 giugno Valli del Natisone (Go e Ud) Profumi di primavera sul Natisone**

Ogni weekend, dal 2 aprile al 29 maggio, previa prenotazione telefonica, i ristoranti aderenti all'Associazione "Invito a pranzo" offrono il meglio delle tradizionali ricette a base di erbe e fiori

**Info:** Associazione "Invito a pranzo" Tel. 338 1260311 [www.invitoapranzo.it](http://www.invitoapranzo.it) [info@invitoapranzo.it](mailto:info@invitoapranzo.it)

### **Dal 13 al 15 aprile Noci (Ba) Sagra dell'asparago selvatico**

Quarta edizione della Sagra, con tre giorni di programma sempre più interessante: degustazione di preparazioni tipiche a base di asparagi e in particolare "cibo di strada" dedicato ai verdi protagonisti, laboratori ed esposizioni di piante alimentari spontanee della Murgia, visita guidata ad una masseria, raccolta asparagi (si parte in pullman domenica alle 9,30), animazione musicale, ecc..

**Info:** Tel. 3470107096 - 3281154033 [info@amicidelfungonoci.it](mailto:info@amicidelfungonoci.it)

### **15 aprile Borghi (FC), Fraz. San Giovanni in Galilea Sagra del Raperonzolo**

Tradizionale sagra dedicata al "raperonzolo", erbetta di sapore particolare e unico appartenente alla famiglia delle campanulaceae che si consuma in cucina. Stand gastronomici e orchestra folcloristica romagnola

**Info:** Pro Loco Borghi tel. 0541.947730 Fax 0541.947730 [www.prolocoborghi.it](http://www.prolocoborghi.it)

### **Dal 19 al 22 aprile Castel Mella (Bs) Sagra dei Loèrtis**

Manifestazione organizzata dal Comune di Castel Mella. Fiera con numerose bancarelle, stand gastronomico, settimana dei ristoranti con menù a prezzo fisso. Protagonisti naturalmente i Loèrtis, i giovani getti del luppolo.

**Info:** [www.fiera-loertis.it](http://www.fiera-loertis.it)

### **21 aprile Marcellina (Roma) 2^ Sagra dell'asparago selvatico**

Organizzata dal Comitato "C'era una Volta" torna Marcellina (Roma) l'appuntamento con gli asparagi selvatici. La sagra, abbinata alla 2^ Rassegna dell'organetto, si svolge in Piazza Nazario Sauro. Dalle 16 apertura del mercatino artigianale e degli stand gastronomici. Prodotti tipici locali e piatti a base di asparagi selvatici. La sagra è accompagnata da lotteria e musica dal vivo

**INFO:** 3467500614 - Comitato C'era una volta su Facebook

### **22 aprile Masio (AL) Sagra dei Subrich**

Sagra dedicata alle famose frittelle masiesi a base di erbe primaverili, che rappresentano una delle tradizioni culinarie più antiche. Bancarelle, prodotti tipici, antichi mestieri per le vie del paese.

**Info:** Pro loco tel. 0131.799256 0131.799260 [proloco@comune.masio.al.it](mailto:proloco@comune.masio.al.it) [www.comune.masio.al.it](http://www.comune.masio.al.it)

### **Dal 19 aprile al 6 maggio Lana (BZ) Wildkraeuter einheimisch und gesund - Erbe selvatiche sane e genuine**

Nuova edizione della manifestazione "Wildkraeuter einheimisch und gesund - Erbe selvatiche sane e genuine". I ristoranti di Lana e dintorni presentano i loro nuovi e gustosi piatti a base di erbe selvatiche - spuntini a antipasti, primi, secondi e dessert. Diverse le iniziative collaterali.

**Info:** Associazione Turistica Lana e dintorni, Tel. 0473/561760, Fax 0473/561979, Email: [info@lana.info](mailto:info@lana.info) [www.wildkraeuter.it](http://www.wildkraeuter.it)

### **Dal 21 aprile al 1° maggio Pietrafitta di Piegara (PG) Sagra degli asparagi di bosco**

Pietrafitta, piccolo borgo del comune di Piegara ospita questa sagra, che oltre a proporre interessanti piatti a base di asparagi di bosco aggiunge le proposte della ricca gastronomia della zona. Non mancano neanche le proposte verdi e quelle culturali.

**Info:** [www.prolocopietrafitta.it](http://www.prolocopietrafitta.it)

### **Dal 21 aprile al 1° maggio Pigozzo (VR) Festa della Sparasina**

Torna con la 25° edizione la tradizionale festa della **Sparasina** che si tiene a Pigozzo, antico comune cimbri a una decina di chilometri a nord est da Verona, in Val Squaranto. Organizzata dall'Associazione La Sparasina, si tratta di una festa popolare molto sentita, nella quale è ovviamente protagonista assoluta la *sparasina*, i giovani getti dell'*Asparagus acutifolius* che abbonda in questo periodo, apprezzata da queste parti non meno che in altre località italiane.

**Info e programma sul sito** [www.sparasina.com](http://www.sparasina.com)

### **Dal 22 aprile al 6 maggio Alta Val di Non (Bz) Settimane del dente di leone 2012**

16ª edizione dell'iniziativa che, come ogni anno, nei paesi di lingua tedesca facenti parte della Provincia di Bolzano (Senale – San Felice, Lauregno, Proves) in Alta Val di Non pone al centro dell'attenzione il dente di leone (tarassaco). Il dente di leone la fa da padrone nei ristoranti partecipanti all'iniziativa come nelle manifestazioni collaterali che si svolgono nei weekend dei questo periodo: festa del dente di leone con mercato contadino; escursione guidata dedicata al dente di leone con raccolta del tarassaco, preparazione e degustazione; pacchetti completi "Vivere con la natura", da uno a sei giorni tutto compreso.

**Info:** Associazione turistica Alta Val di Non Tel. 0463 530088 Fax 0463 532100 [www.deutschnonsberg.it](http://www.deutschnonsberg.it) [info@deutschnonsberg.it](mailto:info@deutschnonsberg.it)

### **24-25 aprile Saludecio (RN) XXIVª Edizione Salus erbe**

Mercatino di primavera di vivaisti con erbe aromatiche, prodotti tipici e biologici, prodotti di erboristeria, editoria specializzata. Eventi collaterali e proposte gastronomiche con le piante.

**Info:** Comune di Saludecio [www.saluserbe.ottocentofestivalsaludecio.it](http://www.saluserbe.ottocentofestivalsaludecio.it) Tel. 0541.709792 0541.708015

### **25 aprile Montopoli di Sabina (Ri) Sagra dell'asparago selvatico**

Sagra dedicata all'asparago selvatico. Menù gastronomico a base di asparagi selvatici e erbe aromatiche. Appuntamenti gastronomici ma anche iniziative collaterali.

**Info:** Tel . 3295871213 Fax 0765279908 [prolocomontopolisab@libero.it](mailto:prolocomontopolisab@libero.it) [www.montopoli.org](http://www.montopoli.org)

### **29 aprile Galeata (FC) Sagra dello Stridolo**

Manifestazione gastronomica con piatti tipici a base di stridoli (*silene vulgaris*). A mezzogiorno presso l'area feste si potranno gustare piatti a base di stridoli (tagliatelle, scaloppine, ravaggiolo, frittata) e dal pomeriggio la prelibata piadina frita. Esposizione di prodotti tipici della Valle. Di contorno visite al museo civico e al sito della Villa di Teodorico.

**Info:** [cultura@comune.galeata.fo.it](mailto:cultura@comune.galeata.fo.it)

**29 aprile-1° maggio Pozzovetere (CE) Fiera dell'Asparago di Montagna**

42ª edizione della fiera. Durante i giorni della sagra degustazione delle squisite "frittelle" e di tante altre pietanze a base di asparago di montagna

**Info:** <http://www.fierasparagopozzovetere.info/>

**1° maggio Avacelli di Arcevia (AN) Sagra dell'Asparago selvatico**

50ª edizione di questa sagra dedicata all'asparago selvatico, nata nell'ormai lontano 1963. A mezzogiorno pranzo con prodotti tipici. Passeggiata naturalistica, stand e altro ancora.

**Info e programma:** [www.avacelli.it](http://www.avacelli.it)

**6 maggio Borgo Val di Taro (Pr) Sagra della torta d'erbe e del salame *d'masein***

A Brunelli di Borgo Val di Taro iniziative varie di intrattenimento con protagoniste il salame locale e le torte di erbe spontanee.

**Info:** [www.comune.borgo-val-di-taro.pr.it](http://www.comune.borgo-val-di-taro.pr.it)

**5-6 maggio Berra (FE) Sagra mondiale del Bruscardolo**

Il bruscardolo è il nome dialettale del germoglio del luppolo. Durante la sagra momenti gastronomici, culturali e ricreativi.

**Info:** Ufficio Informazioni ed Accoglienza Turistica Tel. 0532.209370 Fax: 0532.212266 - [www.acsberra.it](http://www.acsberra.it)