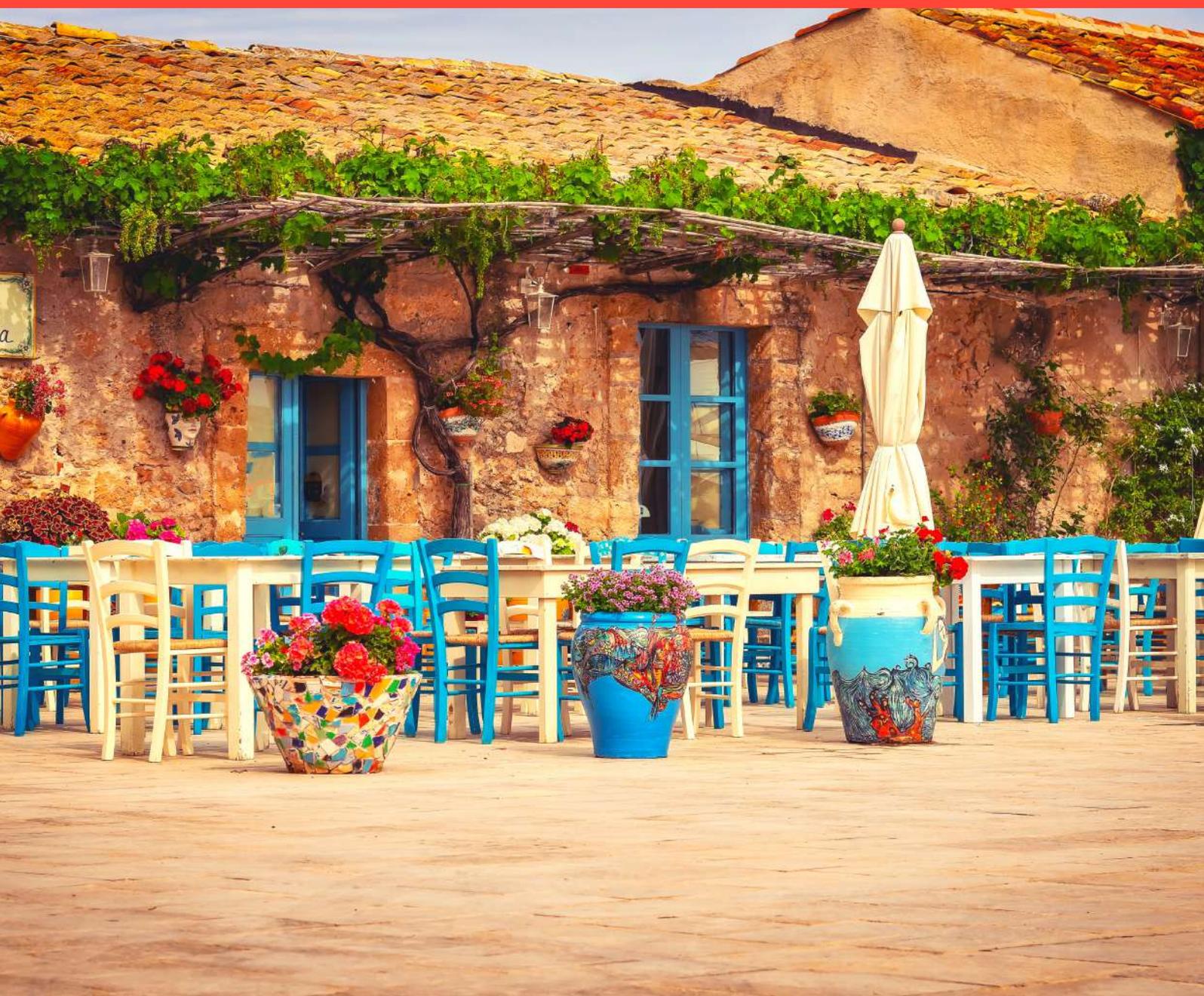


ITALIA DELIGHT EBOOK

ASSAPORA L'ITALIA

Storie, ricette e viaggi nell'enogastronomia italiana



Indice

Introduzione 2

Storie italiane

Sciroppo di rose: storia, ricetta e preparazione 4

Sagrantino di Montefalco: la storia tra sacro e profano 8

Pistacchio: scopriamo l'oro verde di Bronte 11

Tagliatelle all'uovo, una tradizione italiana... 14

Cannolo: magia di Sicilia 17

Ricette italiane

Risotto ai fiori eduli di primavera 20

Pane fatto in casa integrale: pomodorini siciliani e ortiche 22

Mousse all'arancia 25

Risotto pecorino e miele con tuorlo morbido e polvere di liquirizia 28

Caponata pugliese: come si prepara? 30

Viaggi in Italia

Tour enogastronomico in Toscana: 5 esperienze top 34

Tartufo bianco: la ricerca del tartufo in Italia 38

Matera, città dei Sassi e patria del pistacchio 41

Cosa vedere a Ivrea e cosa fare 44

Tuscia: terra di borghi, nocciole e tartufi 47

Introduzione

Italia, meta ideale per il turismo enogastronomico!

Il cibo italiano è un'esplosione di gusti, sapori e profumi.

La cucina italiana è la più famosa al mondo ed offre una straordinaria varietà di piatti e ricette, diverse in ogni regione. Il Parmigiano Reggiano, la Pizza, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Prosciutto di Parma, il Pesto sono soltanto alcuni dei prodotti che fanno dell'Italia il Paese del buon cibo.

Da non perdere i suoi innumerevoli itinerari enogastronomici: un viaggio alla scoperta del cibo e vino italiano, alla ricerca di sapori antichi, prodotti genuini, piatti tipici della cultura enogastronomica italiana o piatti innovativi ispirati alla tradizione.

Non solo turismo enogastronomico...

In tutte le regioni, l'Italia stupisce il viaggiatore per i suoi paesaggi di incontaminata bellezza.

Con i suoi 7500 km di costa, l'Italia è il paese ideale per gli appassionati del **mare**. La varietà delle sue coste la rende adatta ad ogni tipo di vacanza o di viaggio all'insegna del divertimento e del relax. Da nord a sud, **la montagna** italiana offre al viaggiatore paesaggi fatti di laghi alpini, boschi da fiaba, incantevoli **borghi** ricchi di tradizione e storia e, non da ultimo, pregiati prodotti enogastronomici. L'Italia è anche il paese del benessere e delle **terme**. In molte regioni, vi sono infatti antiche zone termali rimaste intatte per secoli, che conservano inalterato il loro fascino.

In questo ebook abbiamo raccolto per voi una selezione di articoli sul tema "*storie, ricette e viaggi nell'enogastronomia italiana*". Troverete 5 articoli su prodotti-icona dell'enogastronomia italiana, 5 ricette sfiziose con prodotti tipici italiani e 5 idee di viaggi enogastronomici in Italia con vari link a risorse di approfondimento sul sito www.italiadelight.it.

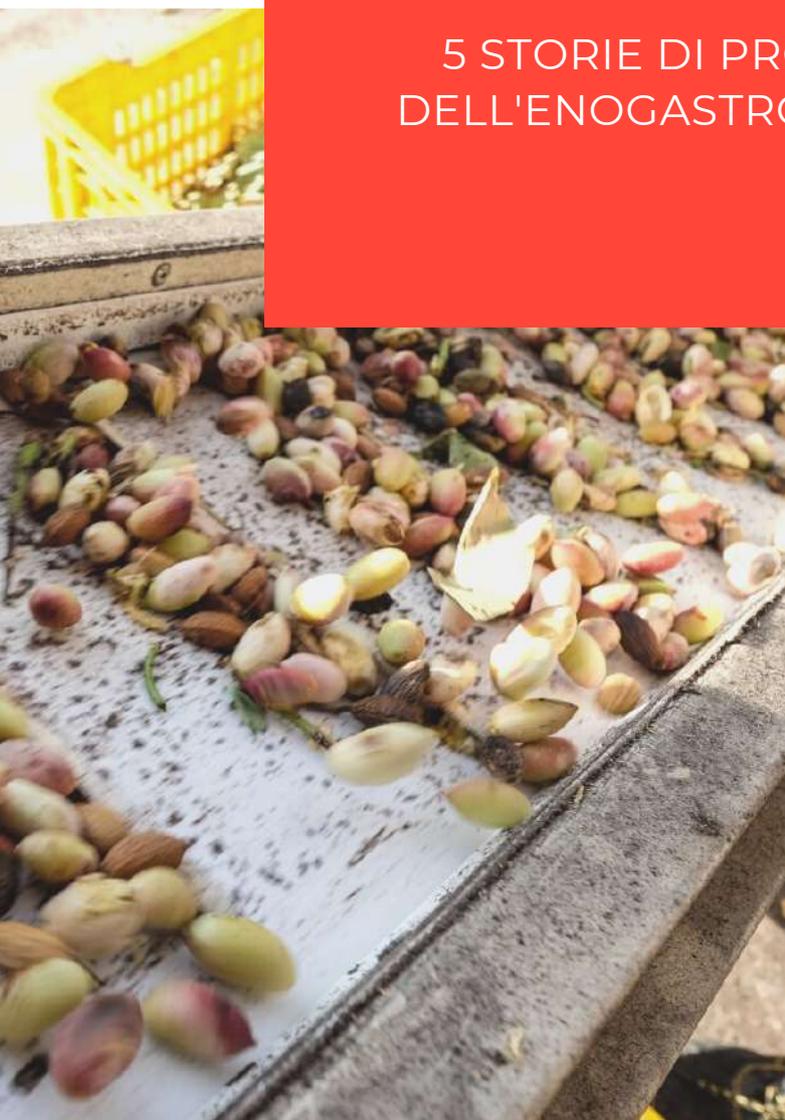
Buona lettura!



ITALIA DELIGHT

STORIE ITALIANE

5 STORIE DI PRODOTTI - ICONA
DELL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA



Sciropo di rose: storia, ricetta e preparazione



Dalla tradizione genovese un profumato elisir che fa bene al “cuore”, ma anche ai polmoni

Non si sa perché proprio a Genova si sia sviluppata la tradizione della lavorazione dei petali di rosa, con i quali si fanno non solo lo sciropo di rose, ma anche confetti, conserve di rose e marmellata di petali di rosa. Fatto sta che già un testo del 1683 di Gian Domenico Peri, *“Il negoziante”*, cita *“le confetture e le conserve di zucchero che si lavorano in Genova come le più eccellenti che si acconcino in alcun altra parte del mondo”*.

Oggi a distanza di oltre 300 anni lo sciropo alle rose è una eccellenza che viene ancora prodotta artigianalmente da pochi produttori in città, due su tutti: l'Antica Confetteria Pietro Romanengo (a Genova dal 1780, ha avuto un ruolo di primo piano per le origini della confetteria genovese) e l'Antica Farmacia Sant'Anna dei Frati Carmelitani Scalzi (che produce lo sciropo di rose dal 1700).

Ma nella Valle Scrivia alle spalle di Genova la produzione sta riscoprendo una nuova vita con diversi produttori, per i quali è oggi un prodotto di punta vista la forte richiesta soprattutto estera, Inghilterra e Giappone in testa.

[La Valle Scrivia ti affascina? Scopri tutte le esperienze Italia Delight!](#)

Cos'è lo sciropo di rose

Conservato in bottigliette piccole e trasparenti per non nascondere quel colore rosa tenue così romantico e invitante, lo sciropo di rose è oggi un prodotto di nicchia valorizzato anche dal Presidio Slow Food ottenuto nel 2004 per preservare

Assapora l'Italia
www.italiadelight.it

la produzione artigianale genovese e differenziarlo dai prodotti industriali presenti sul mercato.

A celebrarlo, ogni anno nel secondo weekend di giugno a Busalla, la Festa della Rose organizzata dall'associazione "Le Rose della Valle Scrivia", creata quasi 20 anni fa da Maria Giulia Scolaro anch'essa produttrice dello sciroppo nella sua azienda biologica nel cuore del parco del Monte Antola.

Proprietà dello sciroppo di rose

Senza dimenticare la produzione casalinga di sciroppo di rose, specie dell'entroterra ligure, che è ancora un "rito" che si tramanda di madre in figlia, non solo per le caratteristiche rinfrescanti di questo profumato sciroppo, ma per le sue proprietà taumaturgiche: è un ottimo antinfiammatorio della bocca e delle prime vie respiratorie e ha doti diuretiche. Lo sciroppo di rose è indicato anche per bambini.

E difatti il noto erborista francese Maurice Mességué, nel suo *"Il mio erbario"* del 1983 scrive: *"L'infuso e lo sciroppo di rosa sono dei tonici fortificanti per i polmoni e svolgono un'azione tonica su tutto l'organismo: raccomando l'infuso e lo sciroppo, in particolar modo, agli abitanti delle metropoli che sono preoccupati per le condizioni del loro apparato respiratorio, ai convalescenti e agli anziani. I bambini gracili ne trarranno un prezioso aiuto per superare certe crisi della crescita"*.

Simbolo dell'amore da tempo immemore, non molti sanno che la rosa è una pianta dalle molte proprietà: i petali contengono vitamina C, carotene, vitamine del gruppo B, vitamina K, calcio, potassio, rame e iodio.

Come fare lo sciroppo di rose?

Ma come ottenere lo sciroppo alle rose, questo elisir profumato e benefico? Innanzitutto selezionando bene il prodotto: la rosa da sciroppo deve essere di qualità Damascena, Rugosa, Gallica o Muscosa centifolia (chiamata anche *"chapeau de Napoléon"*), in pratica sono quei fiori dalla corolla ampia e ricca che troneggiano nelle composizioni floreali dei quadri vittoriani.

I petali devono essere di colore rosa e non rossi, perché tendenzialmente più amarognoli, e vanno raccolti da metà maggio ai primi di giugno, quando la corolla è ben aperta.

Scopriamo la ricetta dello sciroppo di rose

I petali di rosa si separano manualmente e una volta divisi vanno lasciati "a riposo" per una notte. La ricetta, tratta dal libro di Sergio Rossi *"Sciroppo di Rose"* è semplice, occorrono: 1 litro di acqua, 1 kg di zucchero (che a piacere può essere

portato fino a 1,3 Kg), da 300 a 500 g di petali di rose da sciroppo, il succo di un limone.

Ricetta sciroppo di rose: il procedimento per la preparazione dello sciroppo

– Portare a ebollizione l'acqua, toglierla dal fuoco e versarla sui petali di rosa. Mescolare l'infuso energicamente finché tutti i petali saranno ben incorporati nel liquido. Aggiungere il succo di limone. Lasciar riposare per 24 ore a temperatura ambiente.

– Trascorso il tempo di infusione, raccogliere in un contenitore il liquido e spremere con le mani i petali fino ad ottenere una massa compatta e asciutta.

– Filtrare l'infuso con una garza o con un setaccio. Mettere nuovamente l'infuso sul fuoco. Aggiungere lo zucchero, facendolo sciogliere completamente. Portare a bollore per qualche minuto.

Imbottigliare lo sciroppo ancora caldo (per evitare la formazione di muffe) in contenitori asciutti e a chiusura ermetica.

Come usare lo sciroppo di rose

Lo sciroppo di rose può sostituire lo zucchero in tè, tisane, infusi, mentre d'estate, aggiunto ad acqua e ghiaccio, è un ottimo rinfrescante.

Trova inoltre spazio in svariate preparazioni dolci aggiungendolo allo yogurt, gelati, granite, panna cotta, macedonia e crêpes. Ovviamente nella cucina più ricercata e moderna può essere impiegato anche in preparazioni salate, ad esempio come salsa di accompagnamento a carni come la selvaggina, o nella preparazione di paste fresche.

E difatti, durante la festa delle rose di Busalla, alcuni agriturismi della zona propongono un menù tutto a base di rose dall'antipasto al dolce.

L'Antica Confetteria Romanengo, che è molto attiva nella promozione dello sciroppo di rose (organizza insieme alla locale condotta di Slow Food visite guidate durante il periodo della preparazione dello sciroppo e si possono trovare video illustrativi anche in rete) pubblicizza sul suo sito la ricetta per un cocktail, il Pink Prosecco: "Basta versare un cucchiaino di sciroppo di rosa e mixare con un buon Prosecco, decorando i flûtes con petali appena colti".

Ma nella cocktaileria ovviamente si può abbinare e sostituire in molte preparazioni di miscelati e shakerati.

Pronti a programmare un bel weekend tra Genova e la Valle Scrivia? [Vivi un'esperienza enogastronomica unica](#): prepara lo sciroppo di rose direttamente in agriturismo con la nostra Esperta Barbara...



Autore: Laura Bullio

Classe 1969, è giornalista professionista, sommelier Fisar e responsabile delle risorse umane in una società finanziaria.

Coltiva un'insana passione per l'enogastronomia e scrive di cibo, vino, annessi e connessi.

Sagrantino di Montefalco: la storia tra sacro e profano



Il Sagrantino di Montefalco è il vino rosso che ha reso l'Umbria famosa in tutto il mondo.

Raccontare cosa rende unico il vino Sagrantino di Montefalco richiede più di una parola: è il suo carisma, la sua essenza e il suo mistero.

Il Sagrantino è coltivato esclusivamente a Montefalco, villaggio di antica fondazione romana, e nei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria e Castel Ritaldi. Questo vitigno non presenta alcun legame di parentela con altri vitigni italiani. Sembra che l'origine del Sagrantino di Montefalco sia da ricercarsi fra i rami dell'albero genealogico del Saperavi georgiano, al di là del Caucaso: il Sagrantino, vino rosso umbro di Montefalco, potrebbe infatti esser giunto in Italia con i pellegrinaggi dei frati francescani che avevano avuto modo di apprezzarne l'alto grado zuccherino e l'eccellente resistenza al marciume.

La storia del Sagrantino di Montefalco

Nel XIV secolo erano già in vigore leggi che si invocavano per tutelare il "sacro vino rosso di Montefalco". Ai produttori che non possedevano vigneti di Sagrantino di proprietà, ma mettevano in comune il proprio raccolto di uva Sagrantino, era inflitta la stessa pena prevista per i ladri; nel XVII secolo, era applicata la pena di morte per chi avesse tagliato una pianta di vite di Sagrantino Montefalco di proprietà altrui.

All'epoca il Sagrantino di Montefalco non veniva venduto: il vino Sagrantino dell'Umbria era usato solo per le feste religiose, per le ricorrenze familiari e dai sacerdoti per officiare la comunione. Non è infatti casuale che il termine "Sagrantino" si faccia risalire ai concetti di "sacro" e "sagra".

Sagrantino passito

Un tempo, il Sagrantino di Montefalco era prodotto solo nella versione passita. Dopo la vendemmia, i grappoli venivano lasciati appassire per alcuni mesi, ottenendo una variante appunto "passita" del vino. La ragione è semplice: il Sagrantino è caratterizzato da bacche piccole e non dà raccolti abbondanti.

Tali caratteristiche donano al Sagrantino di Montefalco, pregiato vino rosso dell'Umbria, un contenuto di tannini eccezionalmente alto. La soluzione messa a punto nel Medioevo fu quella di bilanciare i tannini attraverso l'appassimento, processo che concentra gli zuccheri naturalmente presenti nelle bacche. I Sagrantini di Montefalco così prodotti erano carichi, ricchi ed intensi.

Sagrantino secco

Il Sagrantino secco di Montefalco rappresenta una relativa novità nell'enologia locale: la vendemmia del 1972 rappresentò, infatti, la prima prova di vinificazione di questa versione di vino Sagrantino in Umbria.

Come il vino passito, anche il vino secco invecchia per 30 mesi, di cui 12 in botti rigorosamente di rovere. La gradazione minima stabilita per legge è di 13% vol. per il secco e 14,5% vol. per il passito.

Questi vini di Montefalco così ottenuti sono molto famosi e pregiati, ma quale sarà il miglior Sagrantino di Montefalco? Non ti resta che venire in Umbria per scoprire questo pregiato vino rosso a Montefalco, dove vengono organizzate periodicamente degustazioni guidate e la Sagra di Montefalco... Di seguito alcune caratteristiche emerse in fase di degustazione di questo rinomato vino.

Il vino passito, ottenuto da uve Sagrantino stramature lasciate ulteriormente appassire per due mesi, appare di un rosso granato vivace, al palato si presenta dolce ma ben bilanciato, con una nota finale tendente al secco.

Il Sagrantino secco è di colore rubino carico, al naso si presenta intenso con note persistenti di frutto di bosco, tartufo e mora, al palato è asciutto e ben strutturato. Il Montefalco vino rosso secco è un vino rosso per intenditori, che siano capaci di apprezzarne il carattere ricercato e mutevole.

Il Sagrantino di Montefalco ha ottenuto la denominazione DOC nel 1979 e la DOCG nel 1992.

L'abbinamento ideale per il vino di Montefalco è il tartufo, protagonista di numerose ricette della tradizione umbra. Il Sagrantino di Montefalco si sposa

particolarmente con la carne alla griglia, con la zuppa di ceci, ma anche con formaggi stagionati, biscotti e cioccolato.

Sei pronto per un viaggio alla scoperta del Sagrantino di Montefalco? Se vuoi vivere imperdibili esperienze enogastronomiche in Umbria, ti suggeriamo di trascorrere le tue vacanze enogastronomiche sulla Strada del Sagrantino, la strada del vino che ti permetterà di conoscere al meglio lo splendido territorio umbro in un itinerario nei luoghi di produzione del rinomato vino Sagrantino di Montefalco DOCG.

[Scopri il vino Montefalco Sagrantino su Italia Delight e prenota la tua esperienza direttamente con Francesco](#)

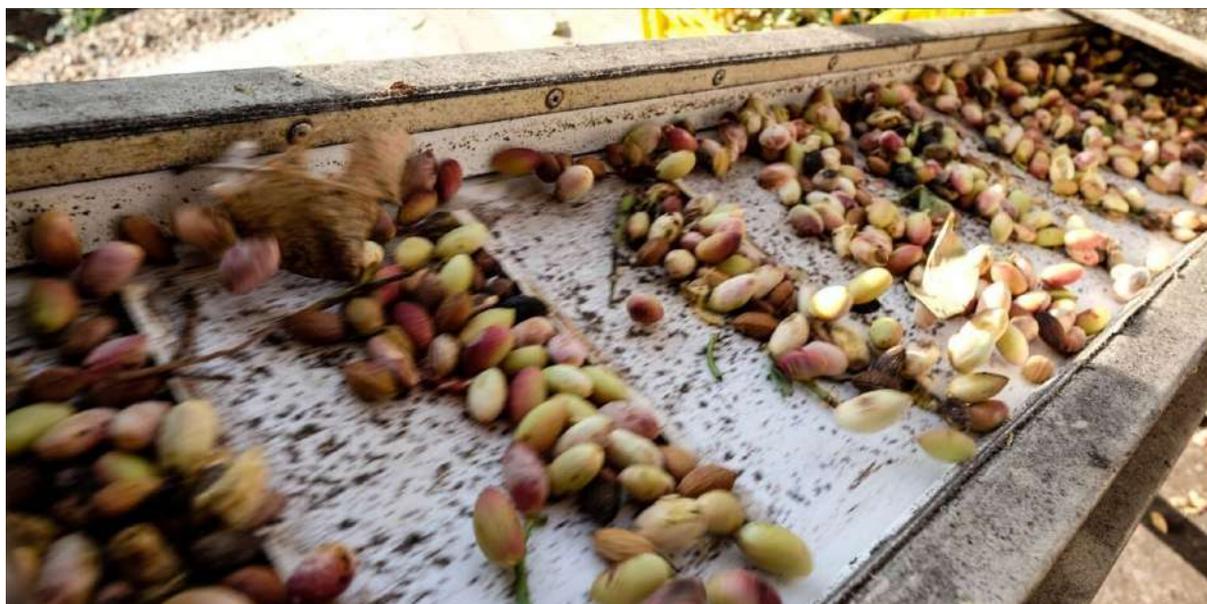


Autore: Italia Delight

Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani.

La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.

Pistacchio? Scopriamo l'oro verde di Bronte



Pistacchio, una delizia per il palato da gustare nel tuo prossimo viaggio in Sicilia!

Il Pistacchio, oro verde di Bronte, rappresenta una grande risorsa economica per il territorio siciliano. Gran parte del merito va alla popolazione locale che ha saputo scoprire l'effettivo valore di questo frutto, valorizzandone la bontà e l'impiego. Il Pistacchio Verde di Bronte DOP è famoso in tutto il mondo e riesce a muovere un enorme mercato della portata di 35/40 milioni di euro l'anno. I produttori di pistacchio della località alle porte di Catania sono circa 5000 con una disponibilità di terreno di circa un ettaro ciascuno.

[Viaggia in Sicilia con Italia Delight! Scopri le esperienze enogastronomiche](#)

Una grande economia, quindi, gira attorno a questo piccolo frutto dalle particolari caratteristiche organolettiche, non riscontrabili in altri frutti dello stesso tipo al mondo. Il frutto, infatti, ha trovato il microclima ideale in questo angolo di Sicilia, regalando il meglio di sé. I produttori si occupano della coltivazione, raccolta ed essiccamento per l'eliminazione del mallo. Finita questa fase, lo rivendono alle aziende che trasformano la materia prima in prodotti altamente richiesti, soprattutto nel campo della pasticceria. Scopriamo l'oro verde di Bronte attraverso i suoi tratti caratteristici.

La Pianta del Pistacchio

La pianta del Pistacchio di Bronte è una varietà denominata "*Pistacia vera*". Il frutto è conosciuto fin dalla preistoria e ha sempre trovato largo uso. Nonostante essa sia coltivata da millenni in tutto il bacino del Mediterraneo, la parola

Assapora l'Italia

www.italiadelight.it

“pistacchio” compare per la prima volta nell’Antico Testamento. Successivamente, se ne parla anche nella Genesi. In dialetto locale, la pianta viene chiamata “*frastucara*”, mentre il frutto viene detto “*frastuco*”. In realtà, sembra che questi termini siano di origine araba “*fristach*” e “*frastuch*” da cui poi derivò il nome pistacchio, visto che in lingua araba non usa la lettera p. Comunque, furono gli Arabi a incentivare la coltivazione del pistacchio dopo aver strappato la Sicilia ai Bizantini. Loro capirono che l’isola era il territorio adatto alla buona dimora della Pistacia Vera, aumentandone così gli impianti lungo le pendici dell’Etna.

Il suolo altamente minerale e le forti escursioni termiche sono un toccasana per la Pistacia vera. La pianta del Pistacchio è molto longeva: può arrivare fino a 300 anni. Il fusto può crescere fino ai 10-12 metri, anche se si ferma molto prima. La varietà fruttifica in ciclo biennale: anni di carica eccessiva si alternano ad anni di scarsità di frutto. I coltivatori siciliani preferiscono eliminare i fiori negli anni scarsi di prodotto per aumentarne la resa l’anno seguente. In tal modo, si riesce ad ottenere un prodotto unico con caratteristiche particolari. La fioritura comincia ad aprile, mentre la raccolta dei frutti viene eseguita verso settembre-ottobre. Il Pistacchio si presenta come una drupa ricoperta di mallo all’interno della quale, dentro un guscio legnoso, si trova il frutto. Il Pistacchio di Bronte è coltivato nei comuni di Bronte, Adrano e Biancavilla, secondo quanto previsto dal disciplinare della DOP, ad un’altitudine compresa tra i 400 e i 600 metri.

Riconoscimento della DOP

Il riconoscimento a Pistacchio Verde di Bronte DOP è stato ottenuto nel 2009. Il 9 giugno di quell’anno, infatti, l’Unione Europea ha pubblicato il disciplinare da cui si evince:

- il nome: Pistacchio Verde di Bronte
- la descrizione: il prodotto deve corrispondere ai requisiti di colore verde intenso e gusto aromatico forte
- la zona di produzione è Bronte, Adrano e Biancavilla
- l’origine deve essere monitorata e certificata
- il terreno di produzione deve essere di origine vulcanica
- la pratica di tecniche culturali precise, visto che il pistacchio è molto resistente e si adatta bene ai terreni vulcanici ma teme le gelate primaverili.

Da come si può capire, la tutela dell’Oro verde di Bronte è chiara e precisa. L’unicità del prodotto si ottiene dalla combinazione di elementi tipici del territorio. La Dop garantisce la provenienza e l’autenticità del Pistacchio Verde di Bronte conosciuto in tutto il mondo in quanto tale.

Proprietà organolettiche del Pistacchio di Bronte

Il Pistacchio di Bronte, quindi, è figlio di un territorio complesso caratterizzato da terreni di elevato apporto minerale. I terreni vulcanici lungo le pendici dell'Etna trasmettono al frutto particolari nutrienti che ne determinano la bontà insieme al suo valore nutrizionale.

I minerali presenti nel pistacchio sono ferro, magnesio, potassio, calcio, fosforo insieme a un importante gruppo di vitamine B, E e C. Il pistacchio si presta al consumo in qualunque regime alimentare. Ha un elevato potere calorico ed energetico, per cui lo si consiglia a chi fa sport. Il suo regolare consumo permette di tenere sotto controllo i livelli di colesterolo nel sangue e i disturbi cardiocircolatori. Questo seme contiene, inoltre, sostanze antiossidanti che mantengono la pelle giovane.

Vacanze alla scoperta del Pistacchio Verde di Bronte

Il Pistacchio Verde di Bronte, oltre ad essere consumato al naturale, è utilizzato per la preparazione di numerose eccellenze culinarie siciliane e non solo.

Un viaggio in Sicilia rappresenta una valida opportunità per conoscere da vicino l'Oro verde di Bronte.

Un importante circuito turistico ruota attorno al mondo del Pistacchio di Bronte. I turisti possono conoscere dal vivo la realtà che lo circonda. Le aziende del territorio aprono le porte per far vedere le varie fasi di lavorazione. La ciliegina sulla torta è la possibilità di partecipare a workshop di cucina a Bronte, per imparare a valorizzare questa specialità.

A fine settembre, in concomitanza con la raccolta, si tiene la Sagra del Pistacchio. La festa è un momento di goliardica felicità per la popolazione e per i visitatori. Una carrellata di dolci come cannoli siciliani alla granella di pistacchio, torta di pistacchio, gelati, granite e molto altro allieteranno la [visita in Sicilia](#).

Autore: Italia Delight



Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani. La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.

Tagliatelle all'uovo, una tradizione italiana...



Scopriamo la ricetta originale delle tagliatelle e le varianti locali!

Le tagliatelle rappresentano una delle eccellenze della nostra tradizione gastronomica. Sono tipiche del centro Italia e devono il nome alla loro forma costituita da strette striscioline di pasta tagliata. Una leggenda bolognese narra che questa tipologia di pasta fu inventata nel 1487 quando il bolognese Zefirano, maestro cuoco di Giovanni II Bentivoglio, volle stupire tutti con un piatto speciale in occasione del matrimonio di Annibale II Bentivoglio. In realtà, pare che questa versione non abbia alcun fondamento storico.

Quel che è certo è che le tagliatelle sono state tramandate fino ad oggi, continuando a riscuotere grande successo sia in Italia sia oltre i nostri confini nazionali. A conferma della loro diffusione, nel 1972 l'Accademia Italiana della Cucina ha depositato presso la Camera di Commercio di Bologna la ricetta delle tagliatelle alla bolognese insieme alla loro misura ufficiale e ad un campione di tagliatella d'oro. Secondo i dati depositati, la tagliatella cotta – per essere in linea con i dettami della ricetta ufficiale – deve essere larga 8 millimetri da cotta, equivalenti a circa 7 millimetri da cruda; mentre lo spessore deve essere compreso tra i 6 e gli 8 decimi.

Preparazione e condimento delle vere tagliatelle alla bolognese

La fedele ricetta emiliana stabilisce che le tagliatelle vengano accompagnate con il ragù alla bolognese a base di carne macinata di manzo, soffritta nel burro con

pancetta, aromi e sfumata con il vino rosso, per poi essere lasciata in cottura con brodo e salsa di pomodoro. Il Parmigiano grattugiato è il tocco finale per delle ottime tagliatelle al ragù.

Gli ingredienti per preparare l'impasto delle tagliatelle invece è a base di acqua e farina, oltre a uova fresche lasciate riposare per qualche minuto a temperatura ambiente. I dosaggi ufficiali prevedono un uovo ogni 100 grammi di farina.

Il procedimento corretto richiede la sistemazione della farina a fontana su un ripiano apposito. Dopo aver fatto un buco al centro, è necessario rompere le uova e iniziare ad impastare aggiungendo gradualmente la farina al centro, fino a che l'impasto risulta compatto e uniforme. A questo punto bisogna lasciare riposare l'impasto per almeno trenta minuti, cosicché la farina possa agglutinare. Una volta passato il tempo richiesto, è necessario dividere l'impasto in più parti e iniziare a stenderlo fino ad ottenere uno spessore sottilissimo. Dopo aver fatto asciugare ancora un po' la pasta, si può procedere arrotolandola su se stessa e tagliando le tagliatelle con una larghezza di circa mezzo centimetro. Fatto questo, si potrà stendere e allargare il tutto su un piano asciutto prima di cuocerle.

Tagliatelle fresche all'uovo: ricette e varianti locali

In Emilia-Romagna, le tagliatelle si accompagnano tradizionalmente con il ragù bolognese, tuttavia è possibile gustarle con molti altri condimenti: dal semplice sugo al pomodoro, ai funghi e tartufi, fino ad arrivare al pesce, con l'estiva versione delle tagliatelle ai frutti di mare.

Nel tempo, questa tipologia di pasta all'uovo si è diffusa su tutto il territorio italiano, dando vita a numerose varianti locali, sia in termini di condimento che in riferimento all'aspetto.

Nel Lazio, per fare un primo esempio, vengono preparate le *fettuccine* caratterizzate da un aspetto più sottile in termini di larghezza. Il sugo prescelto per questa variante laziale è un condimento a base di trita di manzo, in maniera fedele alla versione emiliana.

In Piemonte, spopolano i tipici *tajarin*, ben più sottili delle tagliatelle tradizionali, nati nel Quattrocento nei territori delle Langhe e del Monferrato. Si distinguono dalle classiche tagliatelle per una presenza elevatissima di tuorli d'uovo per kilo di farina. L'usanza vuole che vengano serviti con un ragù realizzato con materie prime locali della regione piemontese.

Tra le reinterpretazioni delle celebri tagliatelle troviamo anche le *pappardelle* e le *lasagnette* – come vengono chiamate a Verona – caratterizzate da una larghezza decisamente più importante, di che può arrivare anche a 2 centimetri.

Tagliatelle: una tradizione enogastronomica da vivere

Una tradizione così profonda e affascinante merita sicuramente grande attenzione. Trovare le migliori tagliatelle di produzione artigianale e poterle gustare secondo la ricetta ufficiale è il desiderio di tanti buongustai. Eppure, immergersi nell'atmosfera autentica e sapiente di un pastificio per imparare questa antica arte in prima persona, è un'esperienza davvero unica.

Questa suggestiva opportunità è possibile in differenti zone del nostro Paese, a partire dalla Valle Scrivia in [Piemonte](#) dove è possibile partecipare a corsi di cucina per apprendere l'arte della pasta fresca e della pasta fresca ripiena. Anche in [Toscana](#) nei pressi delle terme di Saturnia, in provincia di Grosseto, è possibile vivere un'esperienza simile, così come naturalmente in [Emilia-Romagna](#) e nelle [Marche](#).

Vien da sé che le località appena citate conciliano l'esperienza enogastronomica con la possibilità di visitare scorci incantevoli del nostro territorio, disseminato di panorami incredibili e borghi davvero evocativi: un'occasione unica per unire l'amore per il cibo alla voglia di conoscere posti assolutamente indimenticabili.

Ti è piaciuto l'articolo sulle tagliatelle? [Iscriviti alla Newsletter Italia Delight!](#) Resta sempre aggiornato sulle ultime novità degli Esperti del Gusto e ricevi il tuo Sconto di Benvenuto.



Autore: Italia Delight

Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani.

La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.

Cannolo: Magia di Sicilia



Cannolo Siciliano fra storia e curiosità

Il cannolo siciliano è un dolce amatissimo in Italia e nel mondo, ma ne conosciamo davvero storia e origine? Ce la racconta Irene Di Liberto, scrittrice, poetessa ed ambasciatrice dell'Accademia della Lingua Siciliana.

"Tubus farinarius, dulcissimo, edulio ex lacte factus", lo definì Marco Tullio Cicerone quando era questore in Sicilia, nell'odierna Marsala.

Le sue radici risalgono ai tempi della dominazione araba in Sicilia (dal 827 al 1091). Gli Arabi apportarono molte novità in tutti i campi, non da ultimo in quello culinario. Furono loro per primi a lavorare la ricotta di pecora, prodotta già dai siciliani, con canditi, cioccolato e cannella...

Alcune leggende narrano che furono le donne di Caltanissetta, ospiti dell'Harem Kalt El Nissa, ossia Castello delle donne, ad inventare questo famoso dolce.

Le donne dell'emiro, per trascorrere il tempo, si dedicavano alla preparazione di prelibate pietanze e in uno dei tanti esperimenti culinari avrebbero inventato il cannolo.

Quando i normanni riuscirono a liberare la Sicilia dagli arabi, gli harem si svuotarono e molte delle donne che li abitavano si convertirono al cristianesimo, si ritirarono nei conventi e portarono con sé alcune antiche ricette. Con molta probabilità, una delle ricette che le donne musulmane tramandarono alle consorelle fu proprio quella del cannolo siciliano.

In realtà il riferimento del nome è legato alle canne di fiume cui veniva arrotolata fino a pochi decenni fa la cialda durante la sua preparazione.

È un dolce che esprime la sua sicilianità in tutto: nei forti colori e nel loro contrasto, nel profumo, nel sapore e nella bontà.

Una bontà che non conosce tempo: da Cicerone, agli arabi, passando per i conventi della Sicilia fino ad arrivare ai nostri palati.

Buon appetito e... Ti aspettiamo in [Sicilia!](#)

Ti è piaciuto l'articolo sul cannolo siciliano di Irene Di Liberto?

[Iscriviti alla Newsletter Italia Delight!](#) Resta sempre aggiornato sulle ultime novità degli Esperti del Gusto e ricevi il tuo Sconto di Benvenuto.



Autore: Irene Di Liberto

Siciliana d'origine, umbra d'adozione. Ha ideato la pagina Facebook "Leggi con Irene", un vero e proprio circolo di lettura social dove pubblica racconti e poesie.

Scrive per il mensile GP Magazine. È ambasciatrice dell'Accademia della Lingua Siciliana.



ITALIA DELIGHT

RICETTE ITALIANE

5 RICETTE SFIZIOSE CON
PRODOTTI TIPICI ITALIANI



Risotto ai fiori eduli di primavera



Vi proponiamo oggi un risotto ai fiori eduli, perfetto per la primavera!

Con il portale italiano dedicato al risotto e alle sue ricette, Risotto.us, vediamo quali fiori eduli si possono mettere in questo piatto. Per chi ha la fortuna di avere un giardino fiorito, questa è un'idea per colorare le proprie ricette di primavera.

Quali fiori sono commestibili?

I fiori eduli in passato erano dedicati soprattutto a dolci e torte. Oggi l'interesse per questo ingrediente colorato si sta spostando sempre di più verso le ricette salate, in particolare verso il risotto. Bene, detto ciò sui fiori eduli quali sono?

Un classico è, per esempio, il [risotto alle primule](#) che sono molto diffuse, sia in vaso che spontanee. Sono, tra l'altro, fiori edibili di semplice gestione e che richiedono poca manutenzione.

Tra i fiori commestibili più diffusi troviamo per esempio l'achillea, l'arancio e la borragine. Ma non è difficile procurarsi anche fiori di calendula, camomilla, glicine e, più avanti con le stagioni, crisantemo.

Diffusissimi nei nostri prati sono anche dente di leone, margherita, viola e papavero. Nei nostri giardini o sui balconi invece è facile trovare il gelsomino, il geranio, la lavanda, la magnolia, il tulipano e la rosa. Tra i fiori eduli troviamo anche dalia, garofano, girasole, iris, robinia e sambuco.

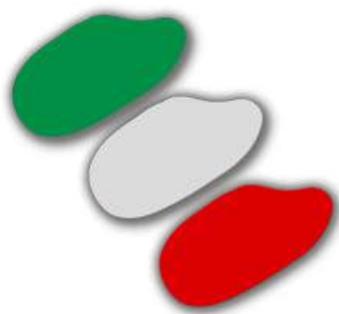
Il risotto con i fiori edibili

Una ricetta semplice e veloce è quella del [risotto alla borragine](#): si basa sull'utilizzo di una pianta spontanea conosciuta per le sue proprietà antiossidanti, della quale si utilizzano sia foglie che fiori. L'abbinamento può essere più sofisticato, con l'aggiunta di prosecco e caprino, oppure più saporito con salsiccia o gorgonzola.

Oggi lo si può fare con i mirtilli surgelati o con quelli di serra, ma all'inizio dell'estate il [risotto ai mirtilli e petali di rosa](#) sarà sicuramente un piatto delizioso. I petali di rosa vanno inseriti solo in mantecatura, in modo che sprigionino all'ultimo momento le note floreali e si ammorbidiscano.

Normalmente verso maggio, fiorirà il glicine. I fiori eduli di glicine si possono utilizzare nel [risotto con fontina, timo e fiori di glicine](#), una ricetta delicata che unisce ingredienti dal sapore fresco e aromatico. Anche in questo caso, i fiori vanno inseriti freschi come decorazione finale e contribuiscono così a una primaverile esplosione di sapori nel risotto.

Vi è piaciuto l'articolo su questi risotti particolari? Prenotate ora la vostra [esperienza enogastronomica in Piemonte](#) con l'Esperta Giulia e scoprite di più sull'affascinante mondo del riso italiano!



Autore: Risotto.us

Sito dedicato esclusivamente al riso in cucina. Il suo piatto forte sono le ricette.

La sua mission è promuovere la conoscenza del risotto e dei piatti a base di riso in Italia. www.risotto.us

Pane fatto in casa integrale: pomodorini siciliani e ortiche



Un'originale ricetta per fare il pane integrale in casa con due ingredienti lontani geograficamente ma perfetti in abbinamento!

Come fare il pane integrale in casa? Come fare il pane integrale morbido? Fare il pane in casa può essere impegnativo, ma è anche un'occasione per viaggiare fra paesi diversi, sperimentando sapori ed abbinamenti insoliti.

Farina, ortiche finlandesi e pomodori siciliani secchi. Gli ingredienti ci sono tutti per preparare un ottimo pane integrale fatto in casa. Quando incominciamo ad impastarli, questi ingredienti iniziano ad animarsi, a raccontare storie delle loro terre lontane, a diventare protagonisti discreti senza voce ma con tanto carattere sulla scena di un teatro in cui la creatività del fare è frutto dell'entusiasmo e dell'invenzione.

Un teatro in cui "fare il pane con farina integrale", grazie alla qualità degli ingredienti e alla ritualità dei nostri gesti, diventa sinonimo di "sacralità", in un percorso all'indietro nel tempo, tra antiche ricette, semplicità, grande rispetto per il cibo della tradizione, cultura del territorio e tanto sapore, per un risultato da favola.

Ricetta pane integrale fatto in casa con pomodorini siciliani e ortiche finlandesi

Un mix insolito per il nostro pane fatto in casa con farina integrale, con ingredienti lontanissimi geograficamente ma perfetti tra loro: ortiche finlandesi e pomodorini essiccati al caldo sole della Sicilia. Qualcosa di impensabile, che ci ricorda nello stesso momento le foreste artiche e le spiagge del Sud Italia. Sole, brina, gelo, tramonti, caldo, freddo.

E poi quella farina integrale che profuma di buono, quel buono che unisce i segni cardinali in un'unica dimensione: la casa, il piacere di condividere del pane caldo fatto in casa.

E magari accompagnare il tutto con noci, Roquefort e datteri. Questa è davvero poesia...

Ricetta del pane integrale fatto in casa

Ingredienti per una pagnotta:

- 100 g di farina tipo 1
- 400 g di farina integrale
- 15 g di sale
- 10 g di zucchero
- 35 g di lievito madre essiccato
- 300 ml di acqua a temperatura ambiente
- olio extravergine di oliva – circa 2 cucchiaini
- 40 g di pomodorini ciliegini secchi bio
- 1 cucchiaio di ortiche artiche frantumate

E per accompagnare il pane fatto in casa integrale: Roquefort, datteri e noci.

Ora che avete tutti gli ingredienti ed il mio personale consiglio di degustazione, vi spiego come fare il pane in casa con farina integrale!

Preparazione del pane fatto in casa integrale

Come fare il pane in casa con farina integrale?

_ Mescolate le farine con il sale e lo zucchero, aggiungete il lievito madre, l'ortica, i pomodorini tagliuzzati e impastate il tutto con acqua ed olio extravergine di oliva, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

_ Lasciate lievitare l'impasto del pane fatto in casa integrale almeno due ore in un luogo tiepido coperto da un canovaccio umido.

_ Riprendete l'impasto, dategli la forma di una pagnotta e ponetelo sulla placca del forno. Lasciatelo lievitare ancora per 40 minuti coperto da un canovaccio umido.

_ Incidete, sulla superficie del vostro pane fatto in casa, una croce e infornatelo a 200° per circa 30 minuti. Ricordatevi, durante la cottura, di inserire nel forno un pentolino pieno d'acqua.

Stavate cercando una ricetta per fare il pane integrale in casa?

Se vi è piaciuta la ricetta del pane integrale con pomodorini siciliani e ortiche finlandesi di Chiara Caprettini, [Iscrivetevi alla Newsletter Italia Delight!](#) Restate sempre aggiornati sulle ultime novità degli Esperti del Gusto e ricevi il tuo Sconto di Benvenuto.



Autore: Chiara Caprettini

Food blogger, sommelier e scrittrice. È laureata in Filologia Germanica all'Università degli Studi di Torino ed appassionata di lingue e letterature europee. È autrice del romanzo "Gira il tempo al contrario" (Cartman Edizioni 2014). Nel 2015 ha creato il blog Nordfoodovestest.

Mousse all'Arancia



Mousse all'arancia, un dessert fresco, leggero e adatto per ogni occasione

Le giornate cominciano a farsi più lunghe e anche più calde. Una fresca mousse all'arancia non può che deliziare il palato di ogni goloso ed è un buon compromesso per chi è alla ricerca di qualcosa di sfizioso, leggero e in linea con la stagione invernale.

Per preparare le mousse all'arancia, prediligete i frutti dalla buccia più sottile ed edibile, adatti ad essere spremuti.

Se utilizzerete le Arance Rosse di Sicilia IGP, la vostra mousse avrà un colore lievemente più intenso. Per questa ricetta, sono state impiegate delle arance bionde.

La ricetta prevede la preparazione di un disco di Pan di Spagna, classico e senza lievito, ed è adatta per circa 6 porzioni in coppette dal diametro di circa 15 cm.

Il Pan di Spagna è alla base della mousse, che prevede la preparazione della meringa all'italiana e di uno sciroppo all'arancia.

Per questa preparazione abbiamo adoperato un robot da cucina, che può essere sostituito con uno sbattitore elettrico.

Ingredienti per la mousse all'arancia

Per il Pan di Spagna:

- 120 g di farina
- burro q. b.
- 4 uova
- 120 g di zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- bagna alcolica per dolci al gusto "Rumba"

Per la meringa all'italiana:

- 3 uova (albume)
- 40 g zucchero

Per lo sciroppo:

- 40 g acqua
- 160 g zucchero

Per la mousse:

- succo di un'arancia o 100 ml
- scorza d'arancia grattugiata (da preparare prima)
- panna fresca liquida 300 ml
- zucchero 20 g
- gelatina in fogli – 7 g

Procedimento per il Pan di Spagna:

- Preriscaldate il forno a 180° C.
- Imburrate una tortiera apribile dal diametro di circa 20 cm.
- Con l'ausilio di un robot da cucina o con lo sbattitore elettrico, mettete le uova e i due tipi di zucchero insieme e montatele.
- Aggiungete la farina e il pizzico di sale.
- Versate il composto ottenuto nella tortiera. In seguito cuocete in forno per circa 20/25 minuti.
- Prima di preparare la meringa, mettete la gelatina in fogli in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti.

Procedimento per la meringa:

- Con il robot da cucina o con delle fruste, montate i 40 g di zucchero e l'albume a velocità media.
- Nel frattempo, preparare lo sciroppo: in un pentolino portate ad ebollizione i 40 g di acqua e i 160 g di zucchero. Lo sciroppo non deve superare i 121° C, ma se non avete un termometro da cucina, attendete circa 2 minuti dal momento dell'ebollizione e infine spegnete il fuoco.

- Mentre le fruste continuano a montare, aggiungete a filo lo sciroppo, aumentando lievemente la velocità delle fruste. Continuate a montare il composto per circa 8-9 minuti e fino a quando non avrà raggiunto una consistenza spumosa.

Procedimento per la mousse:

- Mettete da parte la meringa e procedete con la preparazione della panna semi-montata con l'aiuto dello sbattitore elettrico o della planetaria.
- Preparate lo sciroppo all'arancia. Come in precedenza, versate il succo di arancia in un pentolino, aggiungete lo zucchero e la scorza di arancia.
- Quando il composto sarà pronto, versarlo sulla meringa. Perché questa non si smonti, procedete a mano, incorporando delicatamente lo sciroppo con gesti dal basso verso l'alto.
- Con l'ausilio di una spatola, aggiungete delicatamente la panna alla meringa, sempre mescolando con accortezza dall'alto verso il basso.
- Strizzate e sciogliete la gelatina in fogli in un pentolino, amalgamatela molto delicatamente insieme al composto.
- Nel frattempo, il vostro Pan di Spagna si sarà raffreddato. Con l'ausilio di uno stampo o un bicchiere, tagliate 6 dischi. Se il disco è più alto del necessario, tagliarlo orizzontalmente in modo da ricavarne due strati.
- In un piatto piano, versate un po' della bagna alcolica. Adagiare ciascun disco sulla bagna in modo che questo ne assorba una parte. Adagiare poi ciascun disco nella corrispettiva coppetta.
- Riempite le coppette con la mousse fino a ricoprire ciascun disco e riponetele in frigo per circa 2 ore.

Decorate a piacere con foglie di menta e fettine di arancia.

Vi è piaciuta la ricetta della mousse?

Condividete le vostre ricette con **#italiadelight**



Autore: Anna e Simona Benzo

Anna lavora nella comunicazione digitale da circa 10 anni come Social Media Manager e Digital Project Manager (www.annabenzo.it). Ha una passione speciale per la colazione. Simona è insegnante presso la scuola pubblica di Torino, ama moltissimo cucinare e sperimentare deliziose creazioni.

Risotto pecorino e miele con tuorlo morbido e polvere di liquirizia



Risotto: la tradizione piemontese e l'estro di Chiara Caprettini

Il riso ed il risotto sono un classico della cucina piemontese.

La coltivazione del riso in Piemonte risale all'epoca tardo-rinascimentale. Rinomata per la produzione di riso di qualità è la Baraggia biellese e vercellese, caratterizzata dalla presenza di terreni fortemente argillosi, ricchi di ferro, e dall'abbondanza di acqua pura proveniente dal massiccio del Monte Rosa.

Il riso è adatto a ricette fantasiose e per tutti i gusti.

Oggi impareremo a cucinare il risotto pecorino e miele con tuorlo morbido e polvere di liquirizia insieme a Chiara Caprettini, scrittrice e food blogger di Torino, appassionata di culture nordiche antiche e Food Ambassador di Italia Delight.

Chiara ha pensato a un sole per questo piatto: un risotto brillante, dai sapori marcatamente italiani ma con un tocco dolce e greco inaspettato. Un sole che svetta e della polvere di liquirizia. Un piatto che ci racconta bellezza, buono come il sole, anzi, bello come il sole, perfetto come primo anche per le Feste!

Siete pronti per iniziare? Ecco gli ingredienti ed i passaggi per la preparazione del vostro risotto.

Ingredienti per 2 persone

→ 180 g di Riso Carnaroli

Assapora l'Italia
www.italiadelight.it

- 80 g di Pecorino Romano DOP
- 3 cucchiaini di miele greco di pino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla bianca piccola
- 2 uova
- 2 cucchiaini rasi di liquirizia in polvere
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.
- brodo di verdura
- petali di fiori eduli per decorare

Preparazione del risotto

- In una padella insaporite la cipolla tagliata finemente in un cucchiaio di olio extravergine, sale e pepe e due cucchiaini di miele.
- Aggiungete il riso e tostatelo per un minuto.
- Sfumate con il vino bianco, aggiungete il brodo e procedete nella normale cottura del risotto (circa 16-18 minuti).
- Due minuti prima di togliere il risotto dal fuoco, aggiungete il pecorino grattugiato, un pizzico di pepe, ancora un cucchiaino di miele e mantecate accuratamente.
- Nel frattempo, cuocete le uova in acqua bollente per due minuti e mezzo. Fatele raffreddare sotto acqua tiepida.
- Sgusciateli facendo attenzione di non rompere il tuorlo.
- Trasferite il risotto nei piatti, rompete il tuorlo accuratamente sopra ogni piatto e finite con una spolverata di liquirizia e qualche petalo di fiore.

Buon appetito!

Vi è piaciuta la ricetta del risotto di Chiara Caprettini? [Iscrivetevi alla Newsletter Italia Delight!](#) Restate sempre aggiornati sulle ultime novità degli Esperti del Gusto e ricevete il vostro Sconto di Benvenuto.



Autore: Chiara Caprettini

Food blogger, sommelier e scrittrice. È laureata in Filologia Germanica all'Università degli Studi di Torino ed appassionata di lingue e letterature europee. È autrice del romanzo "Gira il tempo al contrario" (Cartman Edizioni 2014). Nel 2015 ha creato il blog Nordfoodovestest.

Caponata pugliese: come si prepara?



Oggi cuciniamo la caponata, una ricetta tipica del Sud Italia apprezzata in tutto il mondo.

Ciao! Vuoi imparare a cucinare la caponata pugliese? Ti spiego come realizzare la ricetta della mia "Italian caponata"!

Mi chiamo Paola Maggiuli – The Tiny Italian. Sono una food blogger anglo-italiana e sono innamorata delle ricette italiane e del cibo italiano sotto tutti i punti di vista, sia che si tratti di mangiare, sia di cucinare sia di leggere avidamente tutti i ricettari italiani del pianeta.

Nata e cresciuta a Londra, sono diventata grande fra il negozio di specialità gastronomiche italiane di mio padre e la cucina dei miei genitori, dove ho imparato i piaceri della cucina regionale italiana ed il valore dello *slow living*.

Recentemente di ritorno da un tour gastronomico in Italia, la mia missione è mostrare agli altri come catturare lo stile di vita mediterraneo, indipendentemente da dove si vive, dalla propria esperienza personale o da quanto tempo si ha a disposizione. Sono motivata a far appassionare le persone alla cucina per creare piatti ispirati alla tradizione italiana, facili e semplici da realizzare, a beneficio del corpo, della mente e dell'anima.

La cucina può essere a volte percepita come un lavoro di routine, ma voglio mostrarvi quanto può essere divertente e facile sbizzarrirsi in cucina. Chi dice che mangiare sano è noioso?

Facciamo partire questo movimento di #cucinacasalinga!

Le verdure nella cucina del Sud Italia

Le verdure sono il cuore della cucina del Sud Italia. Ogni estate in Puglia, durante la mia passeggiata giornaliera per arrivare in spiaggia, incontro molti commercianti locali, che vendono verdura fresca sul retro delle loro Fiat Panda o al lato della strada su un tavolino pieghevole. Tutto, dagli ortaggi da radice, verdure dalle grandi foglie verdi, peperoni dai colori brillanti, pomodori profumati, melanzane color viola scuro e molto altro ancora, è coltivato localmente. Queste verdure sono biologiche come potremmo trovarne di biologiche, ma a prezzi che potresti solo desiderare di trovare, nel tuo supermercato qui nel Regno Unito. Non è dunque una sorpresa che le verdure siano una parte così importante della dieta pugliese.

Un ottimo esempio di questa cucina è la “Caponata”, un bel mix di verdure estive delicatamente abbinata all’origano secco, un tocco di acidità ed una manciata di olive.

Questo piatto è molto versatile. Può essere utilizzato come antipasto, può essere servito al lato del piatto come accompagnamento ad una bella fetta di pesce azzurro fritto o renderlo il principe del tuo piatto. Recentemente, ho scoperto che servirlo con una patata con la buccia dalla pelle croccante è una combinazione assolutamente vincente. Un abbinamento molto apprezzato nella cucina “anglo-italiana”. Una vera caponata London style!

Prepariamo insieme la mia caponata italiana!

Ingredienti per la caponata

- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d’aglio tritato finemente
- 1 cipolla tritata finemente
- 2 zucchine tagliate a dadini
- melanzana tagliata a dadini
- 1 peperone rosso a fette
- 12-15 pomodorini tagliati a metà
- 2 cucchiaini di olive nere denocciolate
- un pizzico di origano secco
- sale
- aceto balsamico bianco/aceto di vino bianco

Istruzioni per cucinare la caponata pugliese

1. Per prima cosa, versare e riscaldare un po’ di olio extravergine di oliva in una padella. Friggere l’aglio in olio d’oliva a fuoco basso/medio fino a quando non si ammorbidisce.
2. Aggiungere le zucchine e cuocere per un paio di minuti.

3. Successivamente, aggiungere la melanzana e cuocere per circa 5 minuti.
4. Aggiungere il peperone. Cuocere tutte le verdure fino a quando non avranno raggiunto una consistenza morbida.
5. Aggiungere poi i pomodori e cuocerli insieme alle altre verdure per 10 minuti.
6. Quando le verdure sono cotte, togliere la padella dal fuoco. Aggiungere le olive, l'origano, sale ed un paio di gocce di aceto di vino bianco.
7. Attendere che il piatto abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di servire.

Ti è piaciuta la mia Caponata pugliese? Condividi le tue ricette con **#italiadelight**



Autore: Paola Maggiulli

An Anglo Italian food blogger based in London with an Italian food obsession. Join me on my journey and discover the best recipes, where to eat and buy the best Italian food and much much more...



ITALIA DELIGHT

VIAGGI IN ITALIA

5 IDEE DI VIAGGI
ENOGASTRONOMICI IN ITALIA



Tour Enogastronomico in Toscana: 5 Esperienze Top



Alcune idee per il tuo prossimo tour enogastronomico in Toscana...

La Toscana è una delle regioni italiane più famose, a livello mondiale, per l'enogastronomia e pertanto i viaggiatori dovrebbero scoprirla anche attraverso i numerosi percorsi enogastronomici in Toscana.

Due sono le parole d'ordine dell'enogastronomia toscana: semplicità e gusto. Olio, tartufo, vino e altre delizie culinarie sono la base del turismo enogastronomico. Chi visita il territorio toscano rimarrà pertanto affascinato non solo dal ricco patrimonio artistico e culturale che questa regione possiede, ma anche dalla bontà della sua cucina.

In questo articolo, punteremo la nostra lente d'ingrandimento su alcune delle specialità culinarie imperdibili, che il viaggiatore potrà gustare nel tour enogastronomico più adatto ai suoi gusti. Ecco i nostri consigli per un fantastico weekend enogastronomico in Toscana!

Alla ricerca del tartufo bianco

In provincia di Pisa si trova [San Miniato](#), uno dei borghi medievali più belli d'Italia. Nel cuore del percorso della Via Francigena, meta privilegiata di molti viaggiatori, San Miniato è la patria del pregiato tartufo bianco.

Le sue colline sono l'habitat ideale per la crescita del cosiddetto *Tuber Magnatum Pico*. In questo suggestivo borgo, il turista avrà la possibilità di vivere

un'esperienza enogastronomica autentica, ossia la caccia al tartufo con il cane. Questo singolare percorso enogastronomico in Toscana si svolgerà in una tenuta vinicola biodinamica, che è anche sede di una dimora storica. La caccia al tartufo necessita di un abbigliamento comodo e si conclude con un pranzo presso la villa storica ed una visita in cantina con relativa degustazione.

Il viaggiatore potrà assaporare ottimi vini e, soprattutto, avrà la possibilità di scoprirne i segreti, attraverso la partecipazione ad una lezione in cantina sulla biodinamica e sulla vinificazione naturale. Il tour inizierà con una passeggiata tra i vigneti e si concluderà nella cantina, immersi nei profumi del vino.

Maremma Toscana

I salumi di Cinta Senese sono tipici della Toscana. Già allevata dagli Etruschi, la particolarità di questa razza consiste nel mantello scuro e dalla tipica fascia bianca che cinge il corpo del suino. Questi animali vengono allevati allo stato brado e alimentati con cereali, come mais e orzo, e con molta erba. La lavorazione dei salumi avviene in modo artigianale.

Durante un tour enogastronomico della Toscana, un'esperienza da non perdere è sicuramente la visita ad un'azienda che alleva maiali di Cinta Senese in [Maremma](#). Il viaggiatore potrà trascorrere una giornata intera in fattoria, osservando le tecniche e le fasi di lavorazione e produzione dei salumi. I percorsi enogastronomici includono la visita della fattoria ed il pranzo in agriturismo, con relative degustazioni di questi pregiati salumi.

Degustando l'olio extravergine toscano

L'olio è un'altra delle prelibatezze culinarie tipiche della Toscana. Si pensi che l'[olio toscano](#) è famoso in tutta Italia e nel mondo.

Per altro non ne esiste solo un tipo, ma ne esistono diversi tipi, tra cui l'olio extravergine di oliva Toscano IGP e il Seggiano DOP.

Immerso nelle colline toscane, il viaggiatore avrà l'occasione di passeggiare tra oliveti e vigneti e partecipare ad una degustazione dell'olio toscano extravergine d'oliva IGP. Durante l'itinerario enogastronomico in Toscana, un Esperto illustrerà le diverse fasi produttive, con un occhio di riguardo verso la trasformazione finale che avviene nel frantoio.

In alternativa, il viaggiatore potrà trascorrere una piacevole vacanza enogastronomica toscana anche visitando il borgo di Seggiano per assaporare la varietà autoctona di oliva da cui nasce il famoso olio extravergine Seggiano Dop. Questa varietà veniva coltivata già nel 1300 a.C. dai monaci benedettini. Oltre alla visita in azienda agricola, il percorso enogastronomico proseguirà con la visita al Museo dell'olio di Seggiano e con un pranzo a base di prodotti locali accompagnati da questo oro toscano.

Quale modo migliore per entrare in contatto con la natura e con la storia culinaria di un luogo, se non passeggiare tra gli ulivi e le fattorie?

Vini della Toscana

La Toscana è conosciuta anche per i suoi [pregiati vini](#). Non si può, infatti, durante un tour enogastronomico in Toscana non recarsi presso un'azienda vinicola per scoprire da vicino i segreti per la produzione di un vino di qualità come il Chianti. Sulle colline della Val di Chiana, sorge un magnifico borgo ricco di vigneti, uliveti ed una villa storica. Qui, il viaggiatore, accompagnato durante la visita da un sommelier, sarà guidato nel Chianti wine tour. Potrà passeggiare lungo gli otto ettari di vigneto ed ascoltare le caratteristiche dei pregiati vitigni, come il Sangiovese, il Merlot e tanti altri. Il tour proseguirà, poi, presso le cantine e si concluderà, all'interno della dimora settecentesca, con l'assaggio di prodotti tipici toscani, accompagnati da un buon vino di loro produzione.

Un'altra esperienza imperdibile, lungo il tour enogastronomico, è la vendemmia in Toscana. Questa attività offre al viaggiatore la possibilità di stare a diretto contatto con la natura e con la vigna. L'abbigliamento richiesto, infatti, è molto comodo poiché si tratta di partecipare alla raccolta dell'uva, per poi finire con un banchetto conviviale per festeggiare il frutto della vendemmia.

Corsi di cucina in Toscana

Visitare una regione è sinonimo di curiosità. Una curiosità che si esprime nel voler conoscere le tradizioni autoctone. In questo caso, il turismo enogastronomico può suggerire la partecipazione a [corsi di cucina](#). Imperdibili esperienze Toscana style!

Un corso interessante è quello sulla pasta al mattarello. Si svolge in un agriturismo, dove una cuoca toscana terrà la sua lezione di cucina. Dopo un primo momento nel quale spiegherà le materie prime, il partecipante imparerà come impastare secondo la tradizione toscana, come preparare gli gnocchi di patate e i picci della nonna. Il corso, che prevede il soggiorno di due notti presso la fattoria, si concluderà con un pranzo che farà gustare a tavola i frutti delle lezioni.

Per gli amanti della cucina vegetariana, invece, è consigliato il corso che farà scoprire i sapori della Maremma toscana. Durante le lezioni, si realizzeranno minestre di ceci, crostini con verdure, cavolo nero e fagioli, e i must della cucina toscana: la panzanella e l'acquacotta. Il tutto si concluderà con un pranzo, nel quale queste pietanze saranno le protagoniste. Un weekend enogastronomico da non perdere...

Ti sono piaciuti i nostri consigli per il tuo prossimo tour enogastronomico? Prenota ora la tua [esperienza enogastronomica in Toscana!](#)



Autore: Italia Delight

Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani. La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.

Tartufo bianco: la ricerca del tartufo in Italia



Sapori, luoghi e tradizioni sulla ricerca del tartufo bianco in Italia

Il tartufo bianco è una delle principali eccellenze gastronomiche d'Italia. Dotati di un profumo ed un aroma inconfondibile, i tartufi ad Alba sono talmente importanti che ogni anno in autunno tra ottobre e novembre si svolge la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in Piemonte.

La ricerca del tartufo bianco svolta insieme al cane da tartufo è una delle attività più emozionanti che ha luogo esclusivamente da settembre a dicembre di ogni anno.

Dove nasce il tartufo bianco? Cos'è?

Il tartufo bianco è in realtà un fungo che vive sotto terra. Denominato *Tuber Magnatum Pico*, è il re dei tartufi, apprezzato in tutto il mondo e per questo motivo è necessario esaltarlo a dovere in cucina.

Per tutti coloro che desiderano partecipare all'attività di ricerca tartufi, bisogna essere informati sul fatto che i terreni in cui prolifera di più questo fungo sono quelli in cui si trovano pioppi bianchi e neri, querce, tigli, alberi di nocciole, farnie, cerri, salici bianchi e carpini neri.

Oltre a ciò, è fondamentale sapere che non tollera assolutamente l'inquinamento: proprio per tale motivo, la cerca del tartufo va svolta nei boschi incontaminati. Essendo un fungo ipogeo (che vive sotto terra) si può trovare a metri di profondità ma anche a pochi centimetri dal terreno.

Assapora l'Italia
www.italiadelight.it

Il tartufo bianco ha delle *caratteristiche estremamente diverse da quello nero*.

Innanzitutto per quanto riguarda la dimensione, i tartufi bianchi si possono trovare anche molto piccoli (come ad esempio una noce). Tuttavia fanno sempre scalpore coloro che effettuano l'attività di cerca tartufi e ne trovano grandi come arance o addirittura meloni. Certo sono rari e valgono davvero molti soldi ma non sono impossibili da raccogliere.

Coltivare tartufo bianco si può? Non si può coltivare e va raccolto solamente a partire dal mese di settembre fino a dicembre.

Anche l'aspetto va ad incidere sul costo finale e dipende dal terreno in cui il tartufo si è sviluppato. Tutti i tartufi bianchi assomigliano nell'aspetto a delle patate. Tuttavia ci sono quelli dalla forma più liscia e delicata perché sono cresciuti in terreni più friabili. Al contrario, quelli dall'aspetto più frastagliato ed irregolare sono nati in prossimità di radici e terreni con sassi.

Infine anche il colore è influenzato dal terreno e dalla pianta con cui nasce in simbiosi. Si va da un tartufo bianco di colore marrone chiaro al nocciola con sfumature rosse o bianche.

Come valorizzare il tartufo bianco in cucina

Il tartufo bianco è estremamente pregiato e necessita di essere valorizzato a dovere.

Come si cucina il tartufo bianco? Si grattugia sulla pietanza rigorosamente a crudo dopo averlo spazzolato dalla terra molto delicatamente. Ad esempio il tartufo bianco d'Alba è perfetto se abbinato al tipico piatto locale dei "tajarin" (tagliolini all'uovo) rigorosamente grattugiato abbondantemente a crudo.

Anche perfetto sul risotto alla piemontese con fonduta e tartufo grattugiato sopra. Si usa molto abbinare un piatto povero (uovo al tegamino) con il tartufo bianco estremamente pregiato grattugiato. Infine, tartufo bianco e carne cruda all'albese sono uno dei migliori accostamenti che è possibile fare.

Il tartufo bianco si conserva in frigorifero chiuso in un barattolo di vetro con avvolto un tovagliolo o un panno di carta. Bisogna avere premura di cambiare il tovagliolo ogni giorno e comunque mangiare il tartufo più in fretta possibile. Un'ultima accortezza è quella di non rimuovere immediatamente tutta la terra dal tartufo per una conservazione più lunga.

Ricerca del tartufo bianco: dove farla in Italia?

L'esperienza della cerca del tartufo bianco è sicuramente molto coinvolgente e coinvolge i "trifolau" da metà settembre circa fino a dicembre rigorosamente di notte in compagnia dei loro cani.

I luoghi italiani più interessanti per fare tale esperienza sono assolutamente il Piemonte, in particolare [Alba e le Langhe](#), oltre che Acqualagna e [San Miniato](#).

Le Langhe sono uno dei territori di maggiore prevalenza per la nascita del tartufo bianco anche grazie al terreno ricco in calcio, molto aerato e soffice-umido. Oltre a ciò, le precipitazioni, generalmente più abbondanti in Piemonte (ma anche in [Alta Umbria](#)) permettono al tartufo di nascere e svilupparsi.

Acqualagna e Pesaro-Urbino provincia sono, dopo Alba, i territori dove il tartufo bianco ha più possibilità di nascere e dove andare alla ricerca del tartufo può dare maggiori soddisfazioni.

In particolare, Alba e le Langhe permettono non solo di dedicarsi all'esperienza di ricerca del tartufo ma anche di andare a scoprire il territorio dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

Il centro storico della città di Alba contiene numerose chiese, musei e monumenti interessanti dal punto di vista storico. In aggiunta a ciò, nei dintorni, sono presenti molti castelli e fortezze come il Castello di Grinzane Cavour (dimora per un periodo di tempo di Camillo Benso conte di Cavour) o di Serralunga d'Alba, che permettono ai visitatori di entrarvi all'interno per scoprire particolari storici e bellezze di altri tempi.

Ti è piaciuto l'articolo sulla ricerca del tartufo bianco in Italia?

Regalati un'esperienza indimenticabile assaporando l'emozione della cerca dei tartufi in Italia. Partecipa alla **caccia al tartufo** ad Alba in [Piemonte](#) oppure a San Miniato in [Toscana](#) e... buon divertimento!



Autore: Italia Delight

Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani.

La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.

Assapora l'Italia
www.italiadelight.it

Matera, città dei Sassi e patria del pistacchio



Matera: uno spettacolo a cielo aperto!

Matera è una straordinaria città del Sud Italia che può essere definita uno *"spettacolo a cielo aperto"*. La sua particolare conformazione la rende uno scenario incantato tanto da essere paragonata ad un bellissimo presepe. Il centro urbano, infatti, si è sviluppato attorno a grotte naturali scavate nella roccia.

Niente può essere più intrigante per un turista come visitare questo luogo di fascino indescrivibile, quasi da set cinematografico.

Anzi, ha proprio costituito lo sfondo alla scene di numerosi film. Mel Gibson la scelse per girare scene del film *"The Passion"*. Pier Paolo Pasolini l'ha considerata set ideale per *"Il Vangelo secondo Matteo"*. Matera ha un carattere antico e moderno allo stesso tempo, tanto da essere considerata una location a cavallo tra presente e passato. Cary Fukunaga, infatti, vi ha girato alcune scene dell'ultimo film di 007 *"No time to die"*, in uscita nella primavera del 2020.

Matera ha un'architettura unica non riproducibile in alcun modo.

[La Basilicata ti affascina? Scopri tutte le esperienze Italia Delight!](#)

Oggi come un tempo, rifugio per l'uomo

Matera ha sempre rappresentato rifugio ideale per l'uomo. Numerose testimonianze raccontano che i primi insediamenti umani risalgono al Paleolitico. Oggetti dell'epoca fanno pensare a gruppi di cacciatori che hanno trovato rifugio

nelle grotte sparse lungo le gravine. Nel Neolitico, queste temporanee sistemazioni sono diventate stabili dimore di uomini primitivi.

Nel corso dei secoli successivi fu oggetto di contesa tra popoli che volevano sottoporla al loro dominio. Aspre battaglie si sono avute tra Longobardi, Saraceni e Bizantini. Nel contempo, comunità di religiosi benedettini e bizantini costruirono chiese rupestri lungo le sponde delle gravine.

Sotto la dominazione normanna, la città conobbe un periodo di pace durante il quale cominciò a prendere vita e a crearsi un'identità. Nonostante ci sia stato un periodo di abbandono dei Sassi, dovuto a leggi di riforma agraria, Matera è risorta più bella di prima prendendosi la sua grandiosa rivincita. Nel 1993 fu proclamata "*Patrimonio dell'umanità*" dall'UNESCO. Nel 2014, invece, è stata eletta Capitale Europea della Cultura 2019.

I Sassi di Matera

La Gravina di Matera è una profonda gola che divide il territorio in due parti. Proprio a suo ridosso sono stati scavati i Sassi.

Il Sasso Barisano guarda a nord-ovest ed è il cuore pulsante della città vecchia con palazzi, cunicoli, portali e palazzi antichi. Il Sasso Caveoso, invece, ha la forma di un anfiteatro e interessa una zona più ampia. L'uomo ha saputo creare sistemi di controllo delle acque a zero impatto ambientale, essenziali per la vita e i bisogni della comunità. La friabilità della roccia è stata sfruttata per creare pendenze che confluivano in cisterne per la raccolta dell'acqua. Essi sono stati per molto tempo una vera ricchezza per la comunità locale che ha saputo adattarsi alla natura.

Tutto questo fino alla metà del XX secolo, quando la riforma agraria ha decretato lo sgombero dei Sassi con motivazioni di degrado igienico-sanitario. Vennero addirittura identificati come "Vergogna Nazionale". Per decenni, questo patrimonio artistico naturale fu lasciato all'abbandono, nella speranza di un doveroso recupero.

Ma Matera, da sempre spirito libero motivato da forte legame con il territorio, è riuscita ad ottenere un recupero dei Sassi a partire dal 1986.

Matera: turismo culturale e non solo

Il tuo viaggio alla volta di Matera costituisce un'avventura senza tempo e senza precedenti. Ogni passo è una continua scoperta di tutte le opportunità offerte da questo antico luogo sempre contemporaneo e attuale. La lunga tradizione materana è fatta di riti, feste, folklore, gastronomia e divertimento che costituiscono il lato conviviale della città. Matera ha molto da offrirti!

Dopo aver conosciuto la città e la sua storia, potresti visitare i borghi a ridosso delle Dolomiti Lucane. Queste vette, alle quali sono stati attribuiti nomi fantasiosi, interrompono il dolce paesaggio lucano ergendosi fiere.

Tu che sei amante della natura e del brivido potresti sperimentare il “Volo dell’Angelo”. Si tratta di lasciarsi andare sospesi su una fune a 1000 metri di altezza, da Castelmezzano a Pietrapertosa.

In alternativa, potresti rimanere sulla terraferma e ripercorrere gli itinerari guidati alla scoperta di questi suggestivi luoghi. Uno di questi è il “Percorso delle Sette Pietre” che collega i due borghi, attraversando anche un ponte romano. Castelmezzano è uno dei “100 Borghi più belli d’Italia”. Questo è un bellissimo angolo di Basilicata, dove la roccia è protagonista come a Matera. Pietrapertosa, invece, conserva un antico quartiere saraceno e i resti del castello.

Matera: patria del Pistacchio

Le meraviglie di Matera non finiscono qui. Infatti Matera, oltre a stimolare la tua curiosità artistica, storica e culturale, riuscirà anche a prenderti per la gola.

Non puoi lasciare la Basilicata senza aver conosciuto la Matera enogastronomica, [patria del pistacchio](#). A Stigliano, si coltivano meravigliosi pistacchietti che danno origine ad altrettanti meravigliosi frutti. La leggenda vuole che il pistacchio abbia poteri soprannaturali e sia in grado di conferire, a chi lo mangia, il buon umore e la ritrovata gioia di vivere.

Prima di ripartire lasciati andare all’assaggio dei prodotti tipici a base di pistacchio. Esso viene lavorato per la produzione di crema, granella, pesto, pasta di pistacchio e farina. Se vuoi veramente qualcosa di esclusivo per il palato, non dimenticare di assaggiarlo al naturale. Dal suo consumo beneficerà soprattutto il tuo organismo. Il suo contenuto di minerali, vitamine, carboidrati e fibre sarà un bagaglio prezioso.

Ti è piaciuto l’articolo su **Matera**? Prenota ora la tua [esperienza enogastronomica!](#)



Autore: Italia Delight

Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani. La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.

Assapora l’Italia
www.italiadelight.it

Cosa Vedere a Ivrea e Cosa Fare



Cosa vedere a Ivrea? Oggi ti raccontiamo cosa fare a Ivrea e cosa vedere nei dintorni di Torino...

Ivrea è una cittadina piemontese posta ai piedi delle Alpi. È considerata fin dall'antichità il capoluogo del Canavese, zona territoriale a nord di Torino. Ivrea è un comune ricco di storia. Infatti si sa con certezza che fu fondata dal popolo romano nel 100 a.C. sulla base di un antico insediamento preesistente. Questo articolo vi suggerirà diversi spunti sulle principali cose da vedere ad Ivrea, cosa visitare in città e nei dintorni.

[Il Piemonte ti affascina? Scopri tutte le esperienze Italia Delight!](#)

Ivrea dove si trova? Le origini, la città antica e industriale

Una caratteristica molto importante di Ivrea, che richiama turisti provenienti da ogni parte del mondo, è la sua posizione sulla Via Francigena.

L'itinerario francigeno nel passato aveva una valenza molto importante e anche strategico. Arrivando da nord, dalla Valle d'Aosta, si faceva tappa ad Ivrea, per poi proseguire fino alla volta di Roma. Si può comprendere che questa via era una zona prolifera di scambi e comunicazioni. Vi passavano non solo mercanti ma anche uomini politici, interi eserciti oltre che uomini dotti e ricchi di cultura.

La via Francigena Morenico-Canavesana, questo è il nome completo, si prolunga per circa 50/55 km. Altamente suggestivo è il tratto della Via Francigena che interessa Ivrea: il tratto dell'Anfiteatro Morenico. Questo è sorto dal Ghiacciaio Balteo una volta ritiratosi a causa del cambiamento delle condizioni climatiche.

Assapora l'Italia

www.italiadelight.it

Il nome originale di Ivrea era *Eporedia*, che significava “carro equestre trainato da cavalli”. Attualmente la città è ben distinta in due zone principali: la città antica e la città industriale.

Per quanto riguarda la prima, si consiglia di visitare Ivrea a piedi in quanto ricca di attrazioni culturali e storiche non indifferenti.

La città antica contiene testimonianze medievali e romane come il Castello d'Ivrea, la Cattedrale di S. Maria Assunta, il ponte vecchio ed il borghetto, piccolo centro urbano posto al di là del ponte.

Per quanto riguarda la città industriale, bisogna menzionare che Ivrea è stata proclamata Patrimonio dell'Umanità da parte dell'UNESCO. La città offre un itinerario legato all'eredità olivettiana riguardante l'edilizia e l'urbanistica. Nel luglio 2018 è arrivata quindi la nomina di Patrimonio dell'UNESCO premiando Ivrea come città industriale del 20esimo secolo. L'Olivetti nacque nel 1908 e fu da subito non solo una semplice industria ma una vera propria città industriale all'interno della città d'Ivrea. Affianco quindi agli spazi lavorativi, sorgevano le aree da vivere insieme alla comunità e le residenze per i dipendenti.

Ivrea e dintorni da visitare: 1) l'itinerario naturalistico

Idee su luoghi interessanti a Torino e dintorni da visitare? Ivrea propone ai suoi visitatori un bellissimo e affascinante percorso naturalistico in cui sono inclusi ben cinque laghi. Gli anelli dei cinque laghi è una delle zone più belle della regione e offre la possibilità ai turisti di visitarla a piedi o in bicicletta.

Il lago Sirio è il più grande, conosciuto e balneabile. Il lago Nero è altamente suggestivo, selvaggio e percorribile attraverso un sentiero circolare. Il lago Pistono è completamente immerso nella natura tra alberi di castagno e vigneti. Il lago di Campagna permette di godersi una vista magnifica sul canavese. Infine, c'è ancora l'anello di Maresco di Bienca che permette di osservare i resti di un antico acquedotto romano.

Ivrea da vedere: 2) i Balmetti di Borgofranco

Impossibile poi non nominare Ivrea senza fare riferimento ai Balmetti di Borgofranco.

Questi sono un fenomeno naturale che si è venuto a creare nel corso dei secoli. La parola *balmetti* sta a significare delle grotte ma in realtà sono delle architetture, cavità naturali nate spontaneamente incastonate tra le rocce. Queste cantine sorgono attaccate alle rocce e se ne contano circa 300. Sono state e sono tuttora particolarmente importanti per l'affinamento e la conservazione del vino. Infatti la temperatura è sempre costante sui 7° C, qualsiasi sia la stagione dell'anno in cui ci

si trova. I Balmetti di Borgofranco sono certamente una ricchezza territoriale del rivarolo canavese e sono uno dei luoghi da visitare nei dintorni d'Ivrea.

Cosa fare ad Ivrea: carnevale ed enogastronomia del canavese

Il carnevale d'Ivrea fa parte di una tradizione storica importantissima ed è un evento italiano conosciuto in tutto il mondo. Nato nel periodo medievale, si sviluppa attorno a leggende che interessano personaggi come la mugnaia, il barone, il generale, gli ufficiali a cavallo e tanti altri.

Sicuramente il carnevale d'Ivrea è conosciuto anche per la battaglia delle arance: turisti e popolani si riversano nelle strade indossando un cappello rosso (berretto frigio) e combattono a colpi di arance. Alcune gioiellerie della città hanno addirittura ideato un anello per celebrare il Carnevale di Ivrea!

La città del canavese è nota anche per la produzione di vini come l'Erbaluce di Caluso, Carema DOC e Canavese DOC. Il primo è un vino bianco secco nato dal vitigno erbaluce in purezza. Il Carema DOC invece nasce da uve nebbiolo (minimo 85%) e dà origine ad un vino rosso con un affinamento importante. Il Canavese DOC può essere un vino bianco nato da uve Erbaluce, rosato o rosso con uve Nebbiolo, Neretto o Freisa in percentuali differenti.

Per quanto riguarda la gastronomia, famosissime sono le miasse. Queste sono dei rettangoli croccanti cucinati con farina di mais, uova, olio e acqua da accompagnare rigorosamente con formaggio piccante e leggermente speziato (Salignun).

Ti è piaciuto l'articolo su **Ivrea**? Prenota ora la tua [esperienza enogastronomica!](#)



Autore: Italia Delight

Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani. La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.

Tuscia: terra di borghi, nocciole e tartufi



Viaggio nella Tuscia tra borghi incantevoli e specialità gastronomiche locali

La Tuscia è una terra di confine compresa tra Lazio, Umbria e Toscana, che corrisponde all'area meridionale dell'antica regione conosciuta come Etruria.

Se un tempo col termine Tuscia si indicava tutta l'area dominata dagli Etruschi, oggi con questa dicitura si fa riferimento soprattutto alla Provincia di Viterbo e alla parte settentrionale della provincia di Roma.

Ricca di attrazioni storiche e naturali, questa terra appare come un alternarsi di cittadine medievali, borghi arroccati, laghi e colline verdissime. Impossibile prescindere da una visita a luoghi incantevoli come Bomarzo, i laghi di Bracciano, Bolsena e Vico, la riserva delle Saline e la splendida Bagnoregio, nota come la "città che muore".

Ma quali sono i borghi più belli della Tuscia?

Le città e i borghi da non perdere: Caprarola e Vitorchiano

Caprarola sorge al centro di un vero e proprio paradiso naturale; un luogo incontaminato, reso ancor più speciale dalle vaste coltivazioni di nocciole. Quelle che provengono dai nocciolieti di Caprarola sono nocciole di altissima qualità, tanto che da qualche anno la locale Sagra delle Nocciole è diventata una delle più note e frequentate della zona.

Ma la cittadina è famosa anche per la sua peculiare struttura urbanistica (caratterizzata da una strada centrale, la Via Dritta, da cui prendono origine tutte le vie consolari) e per il Palazzo Farnese, con la monumentale Scala Regia e i giardini all'italiana. Caprarola è uno dei principali punti d'appoggio dei turisti che visitano il vicino Lago di Vico.

A proposito di nocciole, nella vicina Civita Castellana sorge l'azienda di Luca, produttore della varietà locale di nocciole, la Tonda Gentile Romana. Qui, potrai prendere parte a percorsi sensoriali tra i vasti noccioleti, con la possibilità di degustare le nocciole, ma anche i prodotti che ne derivano. Tra questi il pregiato cioccolato artigianale di Civita Castellana e le creme spalmabili, caratterizzate da un'elevata percentuale di nocciole e ridotte quantità di zuccheri e oli aggiunti.

Abbarbicato su una rupe a strapiombo sulla valle sottostante, Vitorchiano è caratterizzato da un dedalo di viuzze lastricate chiuse all'interno dell'imponente cinta muraria medievale. Queste caratteristiche rendono la cittadina una delle più pittoresche della Tuscia, conferendole quel fascino tipico dei luoghi poco frequentati. Sulla centralissima Piazza Roma, si affacciano il Palazzo Comunale con la Torre dell'Orologio e la Chiesa di Sant'Antonio Abate.

Borghi da visitare nella Tuscia: la “città che muore” e Tarquinia

Civita di Bagnoregio è probabilmente uno dei borghi più famosi dello Stivale. Tristemente nota come la *“città che muore”*, sorge su una rupe isolata, costantemente sottoposta all'erosione causata dagli agenti atmosferici. Civita di Bagnoregio non offre alcuna certezza circa gli anni o i secoli che le restano da vivere, ma quel che è certo è che si tratta di un piccolo capolavoro, in grado di restare nel cuore di chiunque decida di visitarla.

La città etrusca per eccellenza non può che essere Tarquinia, una delle testimonianze meglio conservate di un popolo le cui origini sono ancora avvolte nel mistero. Un'antica leggenda vuole che la città sia stata fondata dall'eroe della mitologia etrusca Tarconte. Da non perdere il Museo Nazionale, noto per l'incredibile quantità di reperti archeologici, la Chiesa di Santa Maria di Castello e quella di San Giacomo, oltre all'elegante Palazzo Vitelleschi, sede del Museo nazionale etrusco.

Bomarzo e Viterbo: cose da vedere

Sede pontificia per più di vent'anni, Viterbo è conosciuta come la Città dei Papi.

Il grande centro storico e le facciate degli edifici realizzate in peperino, pregiata pietra locale, fanno di questa cittadina medievale una delle destinazioni più richieste dai turisti che desiderano visitare la Tuscia. Splendido il Palazzo dei Papi, perla rara dell'architettura gotica. Da non perdere nemmeno il quartiere San Pellegrino, Piazza della Morte e la Cattedrale di San Lorenzo.

Grazie alla presenza del celebre Parco dei Mostri, Bomarzo è uno dei centri più rinomati della Tuscia viterbese. La cittadina sorge tra la valle del Tevere e i Monti Cimini ed è dominata dall'imponente Palazzo Orsini. A pochi chilometri dall'abitato, invece, fa bella mostra di sé un luogo incantato e misterioso: il Parco dei Mostri, o Sacro Bosco. Fu realizzato verso la metà del XVI secolo dall'architetto Pirro Ligorio, che ne fece uno straordinario itinerario ricco di metafore, incarnate dalle mostruose figure che fanno capolino tra la vegetazione lussureggiante. Ogni scultura vuole ricondurre alla tradizione misteriosofica cinquecentesca.

Il tartufo della Tuscia e gli oli extravergine Tuscia DOP e Canino DOP

La Tuscia non è soltanto storia e natura, ma anche buona cucina e prodotti di qualità.

Ad esempio, come si fa a non menzionare il tartufo nero di Blera e l'olio extravergine d'oliva? Per quanto riguarda il tartufo, il terreno argilloso è l'ideale per la crescita di una delle specie micologiche più ricercate.

Sempre in quel di [Civita Castellana](#), è possibile prendere parte alla ricerca del tartufo accompagnati da un vero esperto del settore. Stiamo parlando di Matteo che, in compagnia dei suoi cani, da anni esplora le aree collinari alla ricerca di uno dei tesori più ambiti dai cosiddetti "tartufai". Al termine dell'esperienza, si farà ritorno in azienda dove potrai degustare i tartufi appena trovati e tutti gli altri prodotti, tra cui creme alla nocciola, olio extravergine d'oliva e vini d'annata.

Segnalato da molte riviste specializzate tra i migliori d'Italia, l'olio extravergine d'oliva della Tuscia viene prodotto grazie alla massiccia presenza di uliveti, che coprono circa il 7% della superficie agricola provinciale. La bontà di questo prodotto dipende da numerosi fattori, tra cui la presenza di terreni di origine vulcanica, particolarmente fertili e ricchi di sostanze nutritive.

La storia dell'olio della Tuscia affonda le proprie radici in un passato lontano. Furono i Greci ad importare la coltivazione degli olivi in Etruria. Pochi decenni dopo, gli Etruschi presero a diffonderne le tecniche di estrazione presso gli altri popoli italici.

Oggi, quest'olio è noto per la vivacità del sapore, per la freschezza e l'accento fruttato. Gli standard di qualità dell'olio extravergine della Tuscia sono garantiti dal marchio "Tuscia Viterbese", assegnato dalla Camera di Commercio alle aziende che rispondono alle indicazioni vigenti.

La produzione annovera due diverse varietà: il DOP Tuscia e il DOP Canino. Il primo nasce da terreni vulcanici, è mediamente fruttato, presenta toni dorati e un sapore leggermente piccante. Il Canino, invece, deriva il suo nome dagli oli che si estraggono dalle olive della varietà omonima. È un olio verde smeraldo con riflessi

dorati, dall'odore fruttato e con un sottofondo piccante e amaro, di intensità variabile. Il sapore è più deciso rispetto al DOP Tuscia.

Proprio a [Canino](#), potrai prendere parte ad una visita in frantoio, completata da un tour negli uliveti e da una degustazione di oli extravergini monovarietali.

Al termine della giornata, avrai diritto a una deliziosa cena in trattoria, presso cui degustare piatti tipici della Tuscia, in abbinamento ai pregiati oli monovarietali di Paolo. Un'occasione da non perdere per esplorare questa magnifica zona del [Lazio](#) vicino Roma!



Autore: Italia Delight

Italia Delight è la piattaforma online che permette a chiunque, sia viaggiatore che operatori business (B2C e B2B) di prenotare esperienze enogastronomiche autentiche direttamente con i migliori Esperti del Gusto italiani.

La prenotazione è diretta fra Esperto e viaggiatore.



Usa il codice: **ITALIA10**

10% DI SCONTO

Anche per esperienze da regalare!

www.italiadelight.it

ITALIA *Delight*



Ti è piaciuto questo **ebook**?
Resta in contatto con Italia Delight!

Seguici sui social   

Iscriviti alla newsletter 