

Tante idee per un weekend low cost italiano a Pasqua

Le feste di Pasqua stanno arrivando e non avete ancora deciso se partire o meno? Siete preoccupati per i prezzi troppo alti? Dissipate ogni dubbio e leggete le proposte di GoEuro. Si tratta di una piattaforma di viaggi che permette di cercare e prenotare treni, autobus e voli in tutta Europa. Grazie alla partnership con oltre 600 operatori europei del settore dei trasporti, GoEuro offre ai viaggiatori tante scelte, prezzi trasparenti e prenotazioni semplici. Inoltre, permette ai viaggiatori di ricercare soluzioni di trasporto da e per ogni destinazione, comprese città e piccoli paesi, mostrando le migliori combinazioni di trasporto. Per Pasqua propone degli itinerari in Italia, con mete facilmente raggiungibili in treno o autobus senza spendere una fortuna. Eccone alcune idee per un long weekend low cost.

Da Milano

Milano-Alessandria-Piacenza

3 giorni, prezzo a partire da 21,89 €.

Ideale per chi vuole evitare le grandi città e concedersi la scoperta di luoghi nascosti del nord Italia, questo itinerario con partenza da Milano inizia da Alessandria, raggiungibile in meno di 1 ora e 30 di treno (da 9,44 €). Qui si possono visitare il centro storico con le sue belle piazze, chiese e monumenti. La città è anche una meta da non perdere per scoprire i sapori della cucina piemontese, come i rabaton accompagnati da un bicchiere di Gavi DOCG. Dal Piemonte in Emilia-Romagna, si prosegue in un viaggio del gusto, fino a Piacenza, a meno di un'ora di treno (da 5,75 €). Qui la visita a meraviglie come il Palazzo Farnese, il Duomo o il Teatro Municipale, si accompagna con la scoperta dei prodotti del territorio, dai salumi ai vini d'eccellenza. Da Piacenza si rientra quindi a Milano in circa 50 minuti di treno (da 6,70

€).



Piacenza

Da Roma

Roma-Tivoli-Sulmona-L'Aquila-Terni

4 giorni, prezzo a partire da 31,60 €.

Questo itinerario di quattro giorni permette di scoprire alcune delle mete più belle del centro Italia. Tivoli è a meno di un'ora di treno da Roma (da 2,60 €). Immancabili le visite a Villa D'Este, tra i siti patrimonio UNESCO, Villa Gregoriana e Villa Adriana. Sulmona, la "città dei confetti", si trova a 1 ora e 50 minuti di treno (da 9,60 €): da non perdere i festeggiamenti della "Madonna che Scappa" la Domenica di Pasqua, uno degli eventi più attesi e sentiti della città. L'Aquila si trova poi a meno di 1 ora e 15 di treno (da 5,80 €): il sisma del 2009 ha gravemente danneggiato buona parte del patrimonio storico e artistico della città, ma alcuni dei suoi gioielli architettonici sono oggi visitabili, come la Chiesa di San Bernardino e la Fontana delle 99 cannelle. In

poco meno di 2 ore di treno, si arriva a Terni (da 6,60 €), dove abbinare la visita ai resti della città romana scomparsa di Carsulae con una giornata all'aria aperta alla maestosa Cascata delle Marmore. Si rientra a Roma in poco più di un'ora di treno (da 7 €).



Villa Adriana

Da Napoli.

Napoli-Caserta-Gaeta

3 giorni, prezzo a partire da 26,60 €.

La primavera è il momento migliore dell'anno per visitare la Reggia di Caserta e i giardini del Parco Reale, esempi stupendi di architettura di fine '700. La dimora reale si trova all'ingresso della città ed è vicinissima alla stazione collegata a Napoli in 40 minuti di treno (da 3,40 €). L'itinerario può proseguire fino a Gaeta, raggiungibile in poco più di 2 ore da Caserta (da 13,30 €). Passeggiando per il centro storico, si possono visitare i Castelli Angioino e Aragonese e le chiese rinascimentali e medievali. Per

rientrare a Napoli si può prendere il treno: il tragitto dura 1 ora e 10 (da 9,90 €).



Reggia di Caserta

Buone vacanze!!!

A Riva del Garda Musica per il Palato: la IV edizione della grande Festa del Cioccolato Artigianale

Riva del Garda sarà per quattro giorni il centro della passione per il cioccolato. Ogni giorno maestri cioccolatieri

coinvolgeranno i visitatori con la loro arte pasticceria e tanti saranno gli appuntamenti che avranno come filo conduttore il cioccolato artigianale. Un grande gazebo ospiterà la "Fabbrica del cioccolato" con tutti i macchinari destinati alla lavorazione, dove si potrà seguire in diretta l'intero processo creativo: dalla tostatura della fava di cacao alla creazione del cioccolatino.



L'inaugurazione della IV edizione della Festa del Cioccolato Artigianale è prevista per domani, venerdì 14 aprile, e il programma per la giornata prevede: degustazioni, show cooking dei maestri pasticciere con spettacolari e coinvolgenti attività. Domenica 16 un team produrrà la Tavoletta di cioccolato da Guinness lunga 25 metri, che verrà poi distribuita gratuitamente al pubblico. Lunedì 17 la tradizionale Rottura dell'uovo gigante chiuderà festosamente il programma.

Per gli adulti (su prenotazione) si terrà un corso per scoprire tutti i segreti del cioccolato (bianco, fondente, al latte) e i procedimenti spiegati dagli esperti per creare praline e cioccolatini. Verrà dedicato spazio anche ai più piccoli con laboratori giornalieri.

Chocomusic è un evento unico grazie anche all'abbinamento tra cioccolato e musica, sono previsti infatti numerosi concerti

in piazza. Il Corpo bandistico Riva del Garda e i suoi gruppi di musica moderna accompagneranno con un sottofondo musicale l'evento in tutta la sua durata. A Pasquetta si terranno lo spettacolo dell'Accademia di danza e ballo Roncher, esibizioni hip-hop, danza moderna e balli da sala.

Imperdibile la Caccia al tesoro social organizzata nel centro di Riva del Garda fino al sentiero della Ponale. Per partecipare saranno necessari smartphone o tablet per fare riferimento a una pagina Facebook denominata "genitori e dintorni", o a un profilo Instagram, nei quali verranno fornite domande e indicazioni per proseguire nella caccia. Buon divertimento!

Un weekend pasquale nelle colline della Toscana

L'Italia, si sa, ha un patrimonio storico e culturale notevole e si compone dei più bei paesaggi del mondo.

Uno dei panorami più visti e anche più richiesti è quello della Toscana: la regione è perlopiù composta da colline e catene montuose.

E' proprio questa combo a creare il fascino del luogo.

Per la ricorrenza Pasquale, infatti, la Toscana dà il meglio di sé: moltissimi appuntamenti e weekend imperdibili per passare al meglio questi due giorni.

Si parte con un pacchetto di 80€ a persona, tra le colline del Chianti, dedicato al benessere e al relax: un pranzo o cena a scelta con ingresso alla piscina esterna e al Centro Benessere

dotato di idromassaggio riscaldato, bagno turco, sauna Finlandese e docce emozionali. Il National Hotel Meeting & Resort offre inoltre il percorso di coppia Hammam e trattamenti viso antistress.



L'altra offerta che vi proponiamo è decisamente originale: un evento di 3 giorni che si terrà a Montecatini Terme e che vede come protagonisti genitori e figli.

Un Weekend dedicato alle famiglie che si troveranno faccia a faccia con i personaggi dei cartoni animati più famosi: dalla Fata Turchina a Pinocchio e ancora alle Principesse del Regno e i Supereroi più amati di sempre.

Il programma dell'evento è fitto e ben predisposto, il prezzo contenuto. Inoltre, per le prime 30 famiglie, ci sarà un prezzo di favore. Accorrete subito e passate una Pasqua piena di magia a Montecatini!



Biscotti di Pasqua super colorati

I biscotti pasquali colorati sono dei deliziosi dolcetti da preparare specialmente nel periodo di Pasqua. Semplici e fragranti ma con un tocco in più: la glassa all'acqua e la ghiaccia reale colorate che ricoprono le divertenti formine li rendono spiritosi e festosi! Una splendida idea anche per realizzare dei pensieri da donare ai vostri amici durante la

pasquetta! Sbizzarritevi con le forme e i colori – ovviamente pastello!

Ingredienti per 18 biscotti

Farina 00 360 g

Burro 180 g



Latte condensato 140 g

Limoni la scorza di 1

Sale q.b.

PER LA GHIACCIA REALE

Zucchero a velo 150 g

Uova l'albume 30 g

Acqua calda 3 cucchiari

Coloranti alimentari gocce 2

PER LA GLASSA ALL'ACQUA

Zucchero a velo 200 g

Acqua calda 3 cucchiari

Coloranti alimentari gocce 2

PREPARAZIONE

Per preparare i biscottini colorati pasquali iniziamo a preparare la frolla. Nel mixer versate la farina, un pizzico di sale ed infine il burro preventivamente tagliato a dadini e freddo. Mixate fino ad ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. Versate il composto così ottenuto su una spianatoia. Fate un buco con le dita al centro del vostro composto, grattugiatevi una scorza di un limone .

Versate ora il latte condensato. Impastate con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite l'impasto della vostra frolla con la pellicola e mettete l'impasto a riposare in frigo per circa 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti necessari per far riposare l'impasto, prendete una spianatoia, cospargetevi un po' di farina e stendete l'impasto aiutandovi con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm.

Prendete ora gli stampini che desiderate utilizzare e, grazie ad essi, ottenete le forme dei vostri biscottini. Appoggiate i biscottini così ottenuti su un vassoio e metteteli in frigo per altri 30 minuti affinché la loro forma venga mantenuta quando andrete a cuocerli. Con la pasta che vi è avanzata potete lavorarla nuovamente ed ottenete una palla. Mettete la palla a riposare in frigo per altri 10 minuti. Passati i 10 minuti stendetela con il mattarello ed ottenete attraverso gli stampini degli ulteriori biscottini da lasciare in frigo per 30 minuti per far sì che la forma si mantenga una volta in forno. Quando i biscotti con le forme ottenute hanno riposato in frigorifero per 30 minuti potete infornarli nel forno ventilato e preriscaldato a 170°C per 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura vedrete che otterranno una colorazione leggermente dorata. Appoggiateli quindi su una gratella per farli raffreddare.



Procedete con la preparazione della glassa all'acqua. Versate lo zucchero a velo ben setacciato in una ciotola ed aggiungetevi dell'acqua a ebollizione in un pentolino un cucchiaino alla volta. Mescolate bene per sciogliere lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi . La glassa può richiedere quantitativi diversi di acqua a seconda di molteplici fattori. Se il composto finale risulta liquido aggiungete dello zucchero a velo poco per volta; al contrario se risulta troppo denso, aggiungete poche gocce d'acqua. La glassa finale che dovrete ottenere deve avere una consistenza vischiosa. Dividete la glassa ottenuta in differenti ciotolini ed in ognuna di esse aggiungete delle gocce di colorante in gel diverse per ogni ciotolina ed uniformate bene il colore per tutto il composto della ciotolina.

Iniziamo la preparazione della ghiaccia reale. Disponete un albume in una ciotola ed aggiungetevi qualche goccia di limone. Aiutandovi con le fruste montate l'uovo e, quando sarà ben montato, aggiungete lo zucchero a velo. Continuate a

montare con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato senza la presenza di grumi. Anche nella ghiaccia reale potete aggiungere a piacimento del gel colorato per rendere più colorati e divertenti i vostri biscotti.

Quando i biscotti avranno acquisito la temperatura ambiente disponete la glassa all'acqua aiutandovi con una paletta. Se preferite potete usare le palettine piccole di legno utilizzate per mescolare il caffè. Stendete la glassa all'acqua uniformemente sulle forme dei biscotti

Divertitevi a decorare con la glassa e la ghiaccia reale, liberate la vostra fantasia!

Oleggio: La corsa delle torte di Pasqua

In Italia la **Pasqua** è una festa molto sentita, tanto da dare origine a svariate festività e piatti che sono diventati dei veri e propri simboli in alcune zone dello stivale. In questo articolo ve ne proponiamo due molto interessanti con tanto di una ricetta tipica del posto, che potete preparare anche voi a casa.

OLEGGIO, PIEMONTE

IL PALIO DELLA CORSA DELLA TORTA



Veduta della chiesa parrocchiale di Oleggio, posta sulla cima di un colle – foto: Alessandro Vecchi

E' una gara podistica che si disputa su un percorso di 800 metri con partenza e arrivo in Piazza Martiri. Vi partecipano i cittadini di Oleggio celibi, nati o figli di nati in città o residenti da almeno cinque anni. Ognuno difende i colori del proprio Quartiere o del proprio Cantone (frazione). Il vincitore verrà premiato con la "focaccia di fomento", un dolce la cui ricetta è nota solo ai maestri pasticceri, e con il palio, che rimarrà in suo possesso fino all'anno successivo.

La corsa si tiene la domenica di Pasqua, il 27 marzo, ed è accompagnata da una rappresentazione di oltre 400 figuranti in costume medievale. Il Palio si conclude con le firme dei vincitori su un Albo d'Oro conservato presso gli uffici del Comune. La Corsa della Torta risalirebbe al 1378, quando Gian Galeazzo Visconti diede in feudo Oleggio a Manfredi Barbavara. Una leggenda vuole che la prima "corsa della torta" si tenne tra i cittadini di Oleggio e una banda di assediatori per decidere la sorte della città. La corsa fu vinta dagli abitanti di Oleggio che, da allora, la ripeterono ogni anno.

DOVE MANGIARE

- [Osteria Il Gatto e la Volpe](#), via Nebulina 22, tel 0321/998256. Specialità piemontesi.
- [La Vecchia Lira](#), via Gallarate 40, tel 0321/960233. Piatti di carne e pesce anche alla griglia e pizze cotte in forno a legna.

DOVE DORMIRE

- Villa delle Rose****, via Gallarate 136, tel 0321/960057 www.hotelvilladellerose.net
- Agriturismo Cascina Aguzza, via Filatoio 8, tel 346/8068875 www.agriturismoaguzza.it

COSA VEDERE

La chiesa dei Santi Pietro e Paolo, la chiesa di Santa Maria Annunziata, il Museo di Arte Religiosa Padre Augusto Mozzetti e il Museo Civico Etnografico Archeologico G.C Fanchini. All'interno del cimitero di Oleggio, la Pieve di San Michele.

LA RICETTA DI VIAGGIO: LA PANISCIA



Paniscia piemontese – foto: Corriere della Sera

Piatto povero della tradizione contadina piemontese, si preparava in occasione delle feste.

INGREDIENTI

- 300 gr di riso carnaroli
- 150 gr di fagioli borlot-ti freschi
- 300 gr di cavolo verza bianco
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- 2 pomodori pelati
- 50 gr di cotenna di maiale
- 40 gr di pancetta tritata
- 20 gr di burro • 1 salamella
- Mezzo bicchiere di vino rosso

PREPARAZIONE

Mettete i fagioli e le verdure a pezzetti in una pentola con 2 litri di acqua, la cotenna, un dado e un pizzico di sale. Lasciare cuocere per un paio di ore. Tritate la salamella e la seconda cipolla e fatele rosolare nel burro insieme alla pancetta. Aggiungete il riso, il vino e lasciate assorbire. Portate a cottura aggiungendo dei mestoli di brodo. Unite anche le verdure . Aggiustate di sale e pepe, togliere dal fuoco e lasciare riposare qualche minuto.