

L'agenda di ottobre

Qualche idea per una gita fuori porta, alla scoperta degli appuntamenti più tradizionali della Penisola: fiere, mostre, sagre, rassegne enogastronomiche... Gli eventi evidenziati in rosa sono a tema vinicolo. Poiché per esigenze redazionali le notizie ci giungono con grande anticipo, informiamo i lettori che alcune date potrebbero cambiare.

1-17

Val di Non (Trento) – **«Edizione autunnale della rassegna enogastronomica Gli antichi sapori della Val di Non. Alla riscoperta della cucina tipica»**. Iniziativa riproposta e realizzata con successo in primavera e in autunno. All'evento aderiscono sette alberghi e ristoranti fra i più quotati nella rosa dell'offerta gastronomica locale. In un ambiente caldo e ospitale, arredato con il tipico gusto di montagna, verranno offerti menu particolari tratti dall'antica tradizione contadina dove primeggiano la polenta, la minestra d'orzo, la selvaggina, i formaggi di malga, l'immane Trentin-grana, e ancora la "Mortandèla", rinomato presidio gastronomico, le lucaniche nostrane, lo speck e i raffinati dessert a base di mele. Si tratta di piatti semplici e genuini, elaborati con fantasia e creatività dagli chef che si sbizzarriscono in abbinamenti originali per esaltare il gusto delle pietanze. Per informazioni sui locali che aderiscono all'iniziativa: Apt Val di Non ☎ 0463.83.01.33 - Web: www.valledinon.tn.it

1-31

Fiè (Bolzano) – **«Il magnifico ottobre della dispensa di Fiè»**. Sull'altipiano dello Sciliar, gioiello naturale incastonato tra corone di montagne, l'arte della buona tavola di un tempo tocca vette altissime. Le hanno dato, 27 anni or sono, un nome dolcissimo: "Dispensa di Fiè", che sa di cose buone della nonna, delizie di tanto tempo

fa. Sull'altipiano dolomitico più suggestivo dell'Alto Adige, dodici cuochi d'ingegno, per altrettanti ristoranti, hanno scavato a fondo nella tradizione gastronomica più genuina, rovistato tra ricette che sembrano relegate ai ricordi di famiglia, per offrire ai visitatori il frutto della loro paziente ricerca. "Qui cucina il padrone" è il loro motto, ed è a tutto tondo che si esprime la loro creatività, nel pieno rispetto di quella tradizione familiare che ha reso mitici i piatti di questo territorio. L'ospitalità di un popolo gentile e l'abbraccio della natura, tra spettacoli, concerti, mostre, gite alla riscoperta delle castagne, in attesa della prima neve ☎ 0471.72.50.47 - Web: www.sciliar.com

1/10-4/11

Mantova – **«Di zucca in zucca»**. Nella provincia di Mantova la zucca è da sempre protagonista dell'agricoltura. Le stesse tradizioni culinarie sono state segnate nel profondo, tanto che la zucca è ormai tra gli ingredienti più importanti della cucina contadina e della stessa gastronomia mantovana. Girando per le corti mantovane si possono vedere zucche di tutti i tipi: a forma di turbante, di clava, di trottola, di lampadario, di cappello da prete, di bottiglia, di fiasco, di violino, di pera, con scorza rugosa o liscia, tonde, ovali, panciute, allungate, a tinte variegiate, arancioni, bianche, verdi e gialle. Da alcuni anni il Consorzio agrituristico mantovano organizza un percorso enogastronomico al quale aderiscono una ventina di aziende agrituristiche e 35 produtto-



ri. Nelle corti contadine che hanno aderito all'iniziativa, riconoscibili dagli spaventapasseri di zucca, sono allestite mostre di zucche alimentari e ornamentali e presentati numerosi prodotti trasformati, d'arredo, o d'uso quotidiano. In alcune di queste aziende si terranno laboratori di scultura vegetale e di cucina, con ricette che spaziano dagli antipasti ai dolci, ai rinomati tortelli di zucca. Per l'occasione, come ogni anno, è disponibile una pubblicazione con le ricette più diffuse, i consigli sulla produzione e sulle qualità organolettiche di questi ortaggi, le memorie della tradizione orale e brani letterari che hanno visto la zucca protagonista ☎ 0376.36.88.65 - Web: www.agriturismomantova.it

A Merano la festa è tutta per l'uva

Si celebra a Merano (Bolzano) il 16 e 17 ottobre, la «Festa dell'uva. Kermesse di musica & folclore tra le struggenti tinte dorate dell'autunno meranese». L'evento si svolge ogni anno sempre la terza domenica di ottobre. Una delle tradizioni più salde di Merano da sempre legata alla fertilità del suo territorio ed insieme al culto dell'ospitalità è data da una kermesse popolare che anima la cittadina *Jugendstil* da ormai 114 anni. L'appuntamento è saldamente collegato a uno straordinario radicamento al territorio, al raccolto autunnale e perciò anche alla vendemmia che, fin dall'ormai lontano 1886, ispirò uno scrittore locale, Karl Wolf, e l'allora presidente dell'Azienda di cura e soggiorno, Friedrich Lentner, per dar vita alla festa dell'uva. Quest'autunno, la festa dell'uva richia-

merà nella città del Passirio migliaia di appassionati e curiosi per dar vita a un rendez-vous davvero attraente: stand gastronomici, punti d'incontro legati al folclore locale, carri allegorici e bande in costume tipico vivacizzeranno il weekend meranese che, al mattino di sabato 16, vedrà molti turisti affollare via Galilei, dove il "mercato contadino" allestirà semplici, ma ricche bancarelle colme di prodotti tipici coltivati biologicamente dagli agricoltori del meranese e delle valli limitrofe. La festa dell'uva significa anche formazioni folcloristiche e carri allegorici, che animeranno l'appuntamento; e ancora sfilate di cavalli avelignesi, che alle ore 14,15 di domenica 17 sfileranno lungo le vie del centro storico ☎ 0473.27.20.00 - Web: www.meraninfo.it

Orvieto con gusto festa dei sapori umbri

Grandi festeggiamenti in Umbria dal 2 al 10 ottobre per la manifestazione "Orvieto con gusto", un evento dedicato alla cultura dell'alimentazione e del buon vivere organizzato in collaborazione con l'associazione Slow Food e il Gal Trasimeno Orvietano. Nella giornata del 2, 3, 9 e 10 ottobre sarà organizzata l'iniziativa "A spasso con gusto", un percorso nella cultura del convivio alla scoperta delle alchimie dei buoni sapori in un tour tra arte, storia e cultura. L'itinerario percorrerà i vicoli e attraverserà le piazzette della città alla ricerca del buon gusto. A Palazzo del Popolo reception, reception, accoglienza, desk informativi, distribuzione di bicchieri e portabicchieri. Il 3 ottobre in Piazza San Giovanni si terrà il mercatino dei sapori, un colorato mercato di prodotti che raccontano la storia e la specificità di un territorio con piccoli prodotti artigianali e di qualità. Durante tutta la manifestazione i ristoranti di Orvieto proporranno un menu interpretando il tema della manifestazione "Orvieto a tavola: i sapori della tradizione" offrendo in degustazione piatti di grande tradizione umbra accompagnati dai vini di Orvieto. Presso l'Enoteca regionale dal 7 al 10 ottobre, nella suggestiva cornice del quartiere medioevale si potrà gustare pane e compagna, naturalmente accompagnate da un buon bicchiere di vino delle migliori produzioni della zona. ☎ 0763.34.17.72 - Web: www.comune.orvieto.tr.it



2-3

Sorrento - Laccolla Priota (Napoli) - «Sapori dell'isola». La manifestazione si svolge annualmente in questa piccola frazione della zona collinare di Sorrento con stand dedicati a zona per la degustazione del vino di produzione locale. Grazie al contributo dei produttori, inoltre, vengono organizzate coloratissime e golosissime sagra, naturalmente tutte a base d'uva, che consistono assaggiare durante la sagra, naturalmente musicali serali rallegrano l'atmosfera, particolarmente caratteristico e suggestivo. ☎ 081.59.35.111

2-3

Desarpe - «Il Salasso della Desarpa. Festa della vacca». Sono cento i giorni che la vacca salassina trascorre nei numerosi pascoli della valle. Un'estate lunga, nei quali dei ghiacciai più alti della valle, quando i soloni si accendono di rossore, quello dell'estate va a spegnersi sul campo salassino per le bovine è giunta l'ora di mungere. Da una salassina è tradizione mungere il 21 settembre, giorno di San Michele. «Il Salasso» Parla di la montagna. Da questo salasso a valle le mandrie, vacche, vacche. Gli animali sono stati impallati, spazzati perché la "Desarpa" una specie di festa e le vacche devono essere nelle Salasso. Soprattutto le due "reines": quella della vacca e quella del latte. Le due reines sono munte all'intera mandria, accompagnate dal mandriano e dal festante vacca salassina. Rametti di abete, ornati di vacche e fiori rossi, vengono intrecciati sul collo della vacca delle corna. Altri rami, fiori rossi, spuma volta bianchi, si intrecciano ai piedi della vacca del latte. I mandriani piccoli usati durante l'estate vengono sostituiti da altri più grossi e più esperti. Il giorno vacca riempie l'aria. La manifestazione è un momento significativo per la vita dell'allevatore, è la conclusione della stagione trascorsa insieme al casa-

ro, lassù negli alpeggi, vicino al cielo. Cento giorni di lavoro duro a sorvegliare gli animali, pulirli e preparare la dolce fontana. Un lavoro importante che aiuta a salvaguardare il delicato paesaggio montano ☎ 0165.33.352

2-3

Castello di Paderna (Piacenza) - «Rassegna alla ricerca dei frutti antichi perduti». Riscoprire i sapori di un tempo immersi nell'atmosfera di un maniero medievale ricco di suggestione: il Castello di Paderna ospita la mostra-mercato "Frutti antichi", una rassegna a carattere storico-artistico di piante e frutti dimenticati e prodotti dell'agricoltura biologica, promossa dalla delegazione piacentina del Fai (Fondo per l'ambiente italiano) e dell'Apab (Associazione piacentina agricoltura biologica), con la collaborazione della famiglia Pettorelli, proprietaria della magnifica dimora. Negli spazi di uno dei gioielli dell'Associazione castelli del Ducato di Parma e Piacenza tanti i tesori ritrovati: pere volpine, "per laur", nespole d'antan, mele cotogne, mele Annurca, giugliole, uva, mele rosa di Caldaro. Non mancano stand di attrezzi, sementi, abbigliamento, pubblicazioni e soprattutto assaggi in fenili appositamente allestiti per degustazioni di qualità dove sorseggiare un succo di mele al torchio, tra una conferenza e una lezione tenuta da specialisti su tecniche di giardinaggio e decorazione floreale ☎ 0521.82.90.55 - Web: www.castellidelducato.it

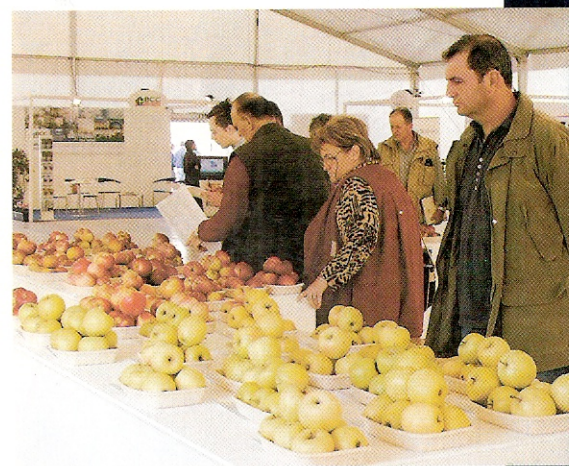
3

Chiavenna (Sondrio) - «III Edizione Chiavenna con gusto itinerario alla scoperta di profumi e sapori nella città». Dalle ore 12,30 alle ore 16,00, nel rispetto delle tradizioni locali e nello spirito di accoglienza tipico di questa terra, sarà proposto un insolito percorso tra vini e sapori della città che regaleranno momenti di grande cono-

scenza. Attraverso la cultura gastronomica si potrà apprendere l'arte, ma anche la storia e la gente. A Chiavenna dunque, per incontrare la cultura del buon vivere. Informazioni e prenotazioni presso il Consorzio per la promozione turistica della Valchiavenna ☎ 0343.37.485 - Web: www.valchiavenna.com

8-10

Faenza (Ravenna) - «Fruttiflor. Mostra professionale di frutticoltura, florovivaismo e giardinaggio». Presso il centro fieristico provinciale di Faenza si svolgerà la 21ª edizione della mostra organizzata da



Faenza Fiere dedicata al settore del vivaismo frutticolo/orticolo e viticolo. Ci sarà anche una sezione rivolta al florovivaismo. Come di consueto si terranno anche numerosi convegni e incontri tecnici ☎ 0546.62.11.11 - Web: www.faezafiere.it

9-10

Ronzone (Trento) - «Profumi e sapori perduti». Mostra mercato della frutta "antica" e della cucina tradizionale e creativa. Sapori

e profumi che riemergono dall'oblio al quale l'industrializzazione dell'agricoltura aveva condannato. E in più la meraviglia di riscoprire paesaggi restituiti all'antico splendore. Una manifestazione che vede unito il recupero del passato come elemento caratteristico di un modo di vivere e di un turismo alternativo. Informazioni presso l'Associazione Spadona ☎ 0463.83.00.28

10

Garda Classico (Brescia) – «**Profumi di mosto**». L'evento, giunto alla terza edizione, vedrà coinvolte molte delle aziende produttrici associate al Consorzio Garda classico, che apriranno i battenti delle proprie cantine in un momento di grande suggestione: la vendemmia. Il pubblico potrà degustare i vini del Garda classico abbinati a un piatto della tradizione bresciana e gardesana, in una cornice di grande fascino, fatta di arte, suggestioni autunnali e cordiali dissertazioni sulla vendemmia e sull'annata produttiva, il tutto lasciandosi pervadere dai profumi del mosto in fase di fermentazione. Un'occasione da non perdere per quanti, appassionati di vini e di cultura, desiderano conoscere meglio il territorio del Garda classico, i suoi prodotti, la sua arte e le persone che lo animano ☎ 030.36.47.55

11-19

Gesico (Cagliari) – Dalle ore 16,00 alle ore 24,00 «**Sagra della lumaca**» in piazza. Nata nel 1993, questa sagra è la prima iniziativa del genere in Sardegna. Da allora, il rito si ripete ogni anno all'insegna di leccornie a base di "Sitzigorrusu", lumache con la



fregola, al sugo, col pane grattugiato. Piatti che hanno saputo conquistare i palati di un pubblico sempre più ampio di buongustai, anche fuori dalla Sardegna. Non a caso, Gesico è stata ammessa nel prestigioso club delle "Dodici città delle lumache" italiane ☎ 070.98.70.456 - Web: www.gesico.com

14-17

Gorizia – «**VII Edizione di Ruralia**». Ingresso gratuito negli spazi rinnovati del

quartiere fieristico di Gorizia al Salone dei prodotti agroalimentari a Dop e Igp e alla Mostra mercato dei prodotti alimentari di qualità. Ad affiancare la rassegna ci saranno, quest'anno per la prima volta proposte in un'unica manifestazione fieristica, anche la 4ª rassegna nazionale dei vini antichi e autoctoni "Vinum loci" e l'11ª edizione del Salone biennale della barbatella "Vite". All'insegna dello slogan "Dalla buona terra alla buona tavola" sono in programma numerose iniziative che spaziano dai convegni tecnici alle degustazioni guidate, agli assaggi dei migliori prodotti agroalimentari italiani. Non mancherà il goloso appuntamento con il "Festival della pizza napoletana", che radunerà a Gorizia i pizzaioli partenopei più abili nella realizzazione del piatto nazionale più conosciuto e amato nel mondo. Orari di apertura: giovedì 14 ottobre 17.00-21.30, venerdì 15 e sabato 16 ottobre 10.00-21.30, domenica 17 ottobre 10.00-20.00 ☎ 0481.52.04.30 - Web: www.goriziafiere.it

16-17

Riva di Tures – Valli di Tures e Aurina (Bolzano) – «**In Valle Aurina grande festa tra canti, riti della transumanza e mucche felici**». Carri allestiti a festa, garzoni e mucche da pascolo addobbate con preziosi copricapi, musica e balli per una festa di lunga tradizione. Le celebrazioni della transumanza a Riva di Tures, nelle Valli di Tures e Aurina (Alto Adige-Sudtirolo) si preannunciano ancora una volta come un'occasione da non perdere. Da secoli, i contadini della zona accompagnano le proprie mandrie di mucche sugli alpeggi d'alta montagna, compresi fra i 1.800 e i 2.500 metri d'altitudine. La vigilia della festa una decina di contadini con i loro capi di bestiame ritornano, dopo la lunga permanenza sulla malga, verso il fondovalle. Il pomeriggio del giorno seguente si consuma la festività chiamata in dialetto "Kiakemma", che vede i pastori sfilare con le proprie bestie per le strade del paese.

E la principale attrattiva è costituita proprio dalle mucche, addobbate con campane e lacci finemente ornati da merletti e ricami. La mucca più bella precede le altre nel corteo, indossando un copricapo, simile a una corona, impreziosito anch'esso da trine di vario colore, mentre i contadini sfilano con gli antichi e tradizionali arnesi di lavoro. Non mancheranno specialità e

pietanze tipiche della cucina locale, come i famosi Krapfen, il genuino burro contadino, i cosiddetti "Topfnudeln" (gustose palline di ricotta), canederli, speck e strudel ☎ 0474.65.20.81 - Web: www.tures-aurina.com

17-28/11

Crema (Cremona) – «**A tavola con la tradizione cremasca. XII edizione rassegna enogastronomica del cremasco**». Come ogni anno, il turista curioso e il gastronomo competente troveranno questa tradizione di piatti, cucina e prodotti locali sulle tavole di alcuni dei ristoranti del territorio. La selezione dei locali è molto rigorosa: è richiesta infatti la perfetta esecuzione delle antiche ricette, con l'utilizzo di prodotti locali, di qualità ottima se non eccellente. Le specialità più richieste sono i tortelli cremaschi e il formaggio Salva cremasco, che saranno anche quest'anno i cavalli vincenti di questa rassegna ☎ 0373.31.122 - Web: www.nonsolovino.it

21-25

Torino – «**Salone del gusto**». Salone-mostra mercato aperto al pubblico e agli operatori del settore. Orari: dalle ore 11,00 alle ore 23,00, escluso il lunedì dalle ore 11,00 alle ore 20,00 ☎ 0172.43.67.11

23-24

Roncegno Terme (Trento) – «**Feste del raccolto in Valsugana: XXV edizione sagra della castagna**». Dopo la celebrazione della ciliegia e dei piccoli frutti proseguono in Valsugana le feste del raccolto. I frutti della terra e i prodotti tipici sono i protagonisti di questa iniziativa che, organizzata dall'Associazione produttori castagne, dal Comune e dall'Apt Valsugana vacanze, rappresenta una ghiotta occasione per degustare, oltre alle caldarroste, un vasto assortimento di dolci a base di castagne accompagnato da fumante vin brulé. Ci sarà anche un angolo dedicato alla gastronomia con piatti tipici proposti dal Comitato tradizioni locali a base di questo squisito frutto autunnale, uno dedicato all'artigianato, con performance dal vivo della lavorazione di prodotti tipici montani, nonché alla cultura, con mostre ed esposizioni fotografiche. Escursionisti a piedi





vere un antico e prezioso patrimonio storico-culturale tornato alla luce da poco più di un decennio grazie all'opera di recupero di un gruppo di volontari. Nel periodo della manifestazione i "Fasulin" verranno serviti non solo nelle suggestive Casematte delle mura, ma anche nei locali del centro storico e del paese che da qualche anno hanno riscoperto questo piatto tipico, inserendolo nei menu. Il dolce tipico della festa sarà, come ogni anno, la "Torta rustica dei morti" a base di burro, strutto, farine bianche e gialla e mandorle. A completare il menu sarà servito del buon vino, bianco e rosso, spillato direttamente dalle botti e accompagnato a piatti tipici come salame e lardo nostrani, gorgonzola con polenta abbrustolita, "raspadura" (soffici nuvole di formaggio raschiate con la lama di un coltello da una forma di Grana Padano giovane) e provolone valpadana Doc della Latteria Pizzighettone con mostarda di Cremona. Durante i giorni della festa vi è inoltre la possibilità di effettuare visite guidate alle bellezze artistiche della città e percorrere circuiti ciclabili tra storia, natura e gastronomia ☎ 0372.73.03.33 - Web: www.gvmpizzighettone.it

...e i caratteristici "Mort... di montagna permetteranno poi di scoprire gli angoli naturalistici più suggestivi... incantevole angolo della Valsugana... occasione della festa alcuni ristoranti della valle presentano La Settimana gastronomica della castagna, con menu... dall'antipasto al dolce... ☎ 0461.70.61.01

13-24

Udine (Udine) - L'«Edizione 2004 del progetto Carnia alpe verde» sarà dedicata ai legumi della tradizione culinaria carniana, che in Carnia si presenta in numerose varietà: il fagiolo, conosciuto come "la carne dei poveri". Riscoperto e apprezzato non solo dai più raffinati gourmet, ma anche da dietologi e nutrizionisti, è usato soprattutto nelle zuppe in tutte le loro declinazioni, ma si accompagna sempre più spesso, nella versione stufata o in umido, con la polenta. Molto ricco il calendario degli appuntamenti in programma: dagli itinerari guidati in autobus alla scoperta di usanze, sapori e mestieri, alla bicicletta sulle strade che attraversano i paesetti e le splendide vallate, fino ai laboratori del gusto organizzati da Slow Food ☎ 0432.24.99.95 - Web: www.carnia.it

30/10-1/11

Modena (Modena) - «Carpi a tavola 2004». Si tratta di una promozione dei prodotti enogastronomici locali della cucina modenese, reggiana e piacentina. Per l'occasione gli operatori presenti mostreranno e venderanno le migliori delizie in grado di soddisfare i palati più raffinati: Parmigiano reggiano, Lambrusco, aceto balsamico, pasta fresca e secca, mele e pere, miele, prodotti da forno, insaccati. La manifestazione si terrà nel centro storico con ingresso libero ☎ 059.64.36.64

30/10-2/11

Pizzighettone. Città murata di Lombardia (Cremona) - «Fasulin de l'oc cun le cudeghe» (Fasulin dell'occhio con cotenne) XII edizione. Per chi ama riscoprire i sapori di un'antica cucina, riassaporare i sapori di un tempo affondati nell'atmosfera del passato, le antiche mura, riscaldate dai grandi camini d'epoca, per riscoprire la tradizione gastronomica, ma anche per far rivivi-

30/10-2/11

Gubbio (Perugia) - «Mostra mercato nazionale del tartufo bianco e dei prodotti agroalimentari». Organizzata dalla Comunità montana dell'alto Chiascio, è un appuntamento di assoluto rilievo tra le rassegne autunnali, sia per la straordinaria qualità del tartufo bianco locale e delle altre prelibatezze presenti negli spazi espositivi (formaggi di pascolo, norcinerie, carni selezionate, olio, miele e dolci tradizionali), sia per la prestigiosa collocazione nel cuore del centro storico di Gubbio. Per l'occasione viene allestita una vetrina di pezzi dell'artigianato artistico comprensoriale (ceramica, bucchero, ferro battuto, ricami, legno, cuoio e stucchi) ed è possibile ottenere uno speciale annullo filatelico raffigurante il logo della manifestazione ☎ 075.92.20.693

8/10-24/11

Garda Trentino - «Fate un regalo al vostro palato». Quale cornice migliore la sponda trentina del Lago di Garda per trascorrere un'indimenticabile giornata nei mesi di ottobre e novembre, alla scoperta delle tradizioni culinarie di questa terra! In un incantevole paesaggio, in un crescendo di "prelibate emozioni", potrete scoprire i segreti delle tipiche ricette di queste zone svelate da cuochi professionisti. Sotto l'attenta regia dei maestri cuochi sarete voi a sperimentare, preparare e infine gustare due menu tipici della tavola trentina. A vostra scelta potrete poi prenotare una suggestiva cena in un caratteristico locale della zona, dove gustare gli squisiti piatti della tradizione culinaria regionale. Il ricordo di questa esperienza sarà suggellato da un omaggio, una raccolta selezionata di prodotti tipici e un ricettario che racchiude i segreti della cucina altogardesana. Per informazioni: APT Garda Trentino - Riva del Garda ☎ 0464.55.44.44 - Web: www.gardatrentino.it

a cura di
Leonella Zupo



**GUICCIARDINI
STROZZI**
Vernaccia San Gimignano



Fattoria Cusona
Loc. Cusona, 5 - 53037 San Gimignano (SI)
Tel. 0577-950028 Fax 0577-950260
Web: www.sienaol.it/cusona
E-Mail: guicciardinistrozzi@iol.it