CUCINA - NEWS

OG
13 SETTEMBRE 2022

Tante feste “gustose”: del bacalà, della luna, del vino, del latte, delle zucche, del forno, del pesce di lago, dei prodotti dimenticati...

DI REDAZIONE ONLINE

Non solo in Italia ma anche all'estero: sul lago di Costanza festa delle mele. E poi ancora vendemmie e cene a quattro mani

TEMPO DI VENDEMMIA A CASTELFALFI – *Fino al 25 settembre*, la tenuta toscana festeggia la raccolta e invita gli ospiti a partecipare. Infatti *a Castelfalfi* le viti nei filari della tenuta sono pronte per la raccolta delle uve. Vera e propria occasione di festa cui gli ospiti di Toscana Resort Castelfalfi e i visitatori del borgo sono invitati a partecipare attivamente, la **vendemmia** offre la possibilità di vivere una vera e propria esperienza a contatto con la natura.

Protagoniste tutti i giorni fino al 25 settembre saranno le uve rosse che danno vita ai premiati vini prodotti dall'azienda, del cui approvvigionamento si occuperanno i vendemmiatori armati di guanti e forbici durante la mattinata, dopodiché i loro sforzi saranno premiati con un wine tasting in barricaia.

La partecipazione alla vendemmia da parte degli ospiti e dei visitatori esterni può essere prenotata tramite APP Castelfalfi (Ios o Android), o telefonando al +39 0571 892000 per gli ospiti dell'hotel oppure contattando winery@castelfalfi.com per i visitatori esterni, entro le ore 18.00 del giorno precedente.

Costo: € 90 a persona (gruppi di massimo 8 persone).

LA FESTA DELLA LUNA AL GIARDINO DI GIADA – *Il Giardino di Giada*, il ristorante cinese che propone i sapori della Cina più autentica a un passo dal Duomo di *Milano*, rende omaggio alla **Festa della Luna**, che quest'anno cade il 9 del mese, con una speciale selezione di ricette tradizionali con interpretazioni contemporanee. Per celebrare l'importante ricorrenza cinese, *fino al 18 settembre* sarà possibile scegliere una o più proposte, accuratamente selezionate per l'occasione, che si aggiungono ai tanti piatti di cucina cantonese e imperiale sempre presenti in menu. La Festa della Luna è ricca di significato poetico ed è una delle feste più attese in Cina. Cade nel 15° giorno dell'8° mese lunare, che coincide con quello in cui la luna si trova alla massima distanza dalla Terra, raggiunge il picco della sua luminosità e, come dicono i cinesi, il massimo della sua rotondità. L'importanza di questa ricorrenza, per la cultura popolare cinese, è legata alla tradizione agricola: la Festa della Luna cade proprio quando i lavori pesanti della campagna sono stati ultimati e quelli autunnali devono ancora prendere il via. Ancora una volta, il Giardino di Giada promuove la cultura cinese culinaria, e non, ai tanti clienti occidentali che non la portano nel proprio DNA, e fa sentire a casa chi è lontano dall'amata Cina.

Questi i piatti per la Festa della Luna 2022:

Taro profumato con brasato di carne e funghi

Zucca a fette con pancetta di maiale brasata e verdure secche al vapore

"Guo bao rou" fettine di lonza croccanti in salsa agrodolce

Branzino in salsa agrodolce

Melanzane ripiene

Calamari con pepe selvatico

Antipasto assortito (char -shao maiale marinato arrosto, anatra arrosto)

Luffa al vapore con salsa di soia.

Giardino di Giada: Via Palazzo Reale 5, Milano – www.giardinodigiada.it/. Tel. 02 805 3891

A SANDRIGO 35^ FESTA DEL BACALÀ E BACCO & BACALA' - *Dal 15 al 26 settembre* la 35esima edizione del festival dedicato al re della cucina vicentina, l'unico ad utilizzare solo stoccafisso IGP del Consorzio Torrfisk Fra Lofoten. Le ultime due settimane di settembre le strade di Sandrigo si vestiranno dei colori della bandiera norvegese per ospitare la **Festa del bacalà alla Vicentina**, che rappresenta un momento di incontro tra la cittadina di *Sandrigo* e la comunità di Røst, piccola isola dell'arcipelago norvegese delle Lofoten dove si pesca e viene essiccato il merluzzo utilizzato per preparare il piatto. Negli anni questa festa è diventata punto di riferimento della tradizione gastronomica vicentina e ha contribuito a far conoscere e apprezzare a moltissime persone il piatto che ormai in tutto il mondo rappresenta questo territorio. La volontà di proporre solo il meglio ai visitatori ha portato la Pro Sandrigo a stringere un accordo con il Torrfisk Fra Lofoten, un'associazione di 23 produttori che condivide la passione per la ricerca della qualità: lo stoccafisso utilizzato per preparare i piatti da quest'anno sarà unicamente quello IGP del Consorzio, che sarà anche partner della Festa. Gli stand saranno attivi *dal 15 al 18 e dal 22 al 26 settembre* nelle piazze del paese dove, oltre al tradizionale piatto, si potranno gustare molte altre ricette tradizionali e innovative a base di bacalà: i bigoli, gli gnocchi di zucca, i ravioli, la pizza gourmet, il bacalà in tempura, il risotto, il sushi con il bacalà e tante altre proposte.

Domenica 18 settembre, dalle 17.30 alle 22, a Villa Mascotto di Ancignano di Sandrigo (Vicenza) torna l'appuntamento con **Bacco & Bacalà**, il banco d'assaggio dedicato ai vini da abbinare ai piatti a base di bacalà organizzato dalla Pro Loco di Sandrigo. Sarà possibile degustare oltre 50 etichette di produttori scelti.

Non mancheranno gli accompagnamenti tradizionali legati al territorio con il Vespaiolo e il Durello, che da sempre si accostano bene al piatto tipico vicentino, ma saranno presentati anche abbinamenti audaci con una rinomata selezione di vini macerati (orange wine) e di Piwi da varietà resistenti. Tra i produttori presenti i partner storici della Festa del Bacalà, ioMazzucato e Cantina Beato Bartolomeo da Breganze, oltre ad aziende provenienti dalle diverse zone vocate del Veneto: Natalina Grandi e Fongaro dai Lessini Durello, Fattori, Virgili e Begali Lorenzo dalla Valpolicella, Tenuta Amadio e Mionetto dal trevigiano. Accanto a queste, altri grandi nomi dell'enologia nazionale come Donnafugata, Ferrari, Hofstätter, Allegrini, Fornaser, Endrizzi, Cesarini Sforza, Borgo Savaian e Orsogna.

Il biglietto unico, acquistabile in prevendita online a 25 euro fino al 16 settembre o direttamente in loco fino a esaurimento dei posti, comprende la degustazione di 8 vini, abbinati ad alcuni piatti: bacalà mantecato con crostino croccante, insalata di stoccafisso Igp con pomodorini, patate e cipolla, stoccafisso alla livornese in rosso con olive e gnocchi di patate artigianali con sugo di bacalà o in alternativa una box rustica con porchetta artigianale, pane e gnocchi al burro e formaggio.

Nel pomeriggio i partecipanti potranno cimentarsi a preparare sushi con salmone e bacalà che prevede show cooking e possibilità di assaggi. Verso sera invece, in anteprima la presentazione del Tiramisù Day con degustazione dei migliori tiramisù preparati dagli chef dell'Unione Italiana Cuochi del Veneto (UICV).

Da quest'anno viene meno l'obbligo di prenotazione per accedere agli stand mentre rimangono il servizio al tavolo e le casse esterne per gli ordini, per evitare assembramenti.

Programma completo e info su www.festadelbaccala.com

AL SALINADOCFEST PROTAGONISTI I SAPORI EOLIANI E I PRODUTTORI EROICI DELL'ISOLA – Capperi, vini, malvasia, olio, conserve e tante altre eccellenze eoliane verranno raccontate attraverso un documentario interamente dedicato alle produzioni enogastronomiche d'eccellenza dell'isola di Salina, uno spettacolo che coniuga cucina, suoni e proiezioni e poi ancora degustazioni e incontri speciali dedicati ai sapori eoliani.

La sedicesima edizione del **SalinaDocFest** approda sull'isola di *Salina dal 15 al 18 settembre* e vede protagonisti indiscussi i produttori e i prodotti dell'isola come il cappero, la malvasia, le granite, il vino, l'olio, le conserve salate e le conserve dolci attraverso un ambizioso progetto speciale che celebra l'unione tra il documentario e le realtà produttive dell'isola e punta a valorizzare le piccole eccellenze alimentari eoliane.

Il documentario 'Donpasta alle Eolie // Primo capitolo: Salina' nasce da un'idea di Giovanna Taviani e Donpasta, chef, teorico del cibo e regista con la direzione di quest'ultimo, e vuole raccontare la tipicità del prodotto enogastronomico di Salina. Durante i trenta minuti del documentario le storie dei piccoli produttori eroici dell'isola vengono narrate tra la bellezza del paesaggio eoliano e le tipicità dell'isola più verde delle Eolie, come Maurizia dell'Azienda agricola Roberto Rossello che con passione porta avanti il lavoro iniziato dal figlio tanti anni fa, racconta come in sua memoria ha affinato la ricetta del cappero candito, oggi prodotto d'eccellenza dell'azienda e Tindaro, detto Ulisse, diventato il validio bracciò destro di Salvatore D'amico che spiega le ragioni che lo hanno avvicinato alla produzione biologica di capperi, vino e olio. E poi Michele Oliva descrive il suo rapporto con l'isola mentre coltiva pomodoro siccagno in una conca vulcanica da cui ricava un'eccezionale conserva. Non potevano mancare le storie dei viticoltori che a Salina danno vita ad un malvasia leggendaria, così Donpasta incontra Carlo Hauner, figlio del noto pittore bresciano arrivato sull'isola negli anni Sessanta, che racconta come decise di non andare più via per dedicarsi alla produzione della sua oggi pluripremiata Malvasia. Oppure Diego e Clara che con la loro Azienda agricola Barbanacoli producono con passione vini sapidi e minerali sospesi tra terra e mare, e ancora Valerio giovane sommelier della Tenuta Capofaro che racconta la storia della Vigna Anfiteatro e dei preziosi possedimenti dei conti palermitani Tasca D'Almerita.

Nasce così un viaggio tra vigneti, oliveti, montagne e mare, attraverso l'incontro con produttori di vino, raccoglitrici di capperi, produttrici di marmellate di limoni.

Grande attesa infine anche per lo spettacolo dedicato alle eccellenze dell'isola: una performance artistica a cura di Donpasta in cui verranno raccontati cucinando a ritmo di musica paesaggi, prodotti, lavorazioni e coltivazioni dell'isola attraverso le immagini del documentario 'Don Pasta alle Eolie // Primo capitolo: Salina'. Uno spettacolare show tra musica e cucina che trasformerà la piazza di Malfa in un affascinante palcoscenico estemporaneo per il racconto e la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche delle produzioni agroalimentari dell'isola verde delle Eolie. Lo spettacolo è previsto per sabato 17 settembre alle 21,30.

AL VIA LA TERZA EDIZIONE DEL VILLAGGIO DELLE ZUCCHE – *Sabato 17 settembre* riapre i battenti, *alle porte di Pavia*, il più grande Pumpkin Patch d'Italia. Tra le novità di quest'anno, il debutto della mascotte Mr Pump, protagonista di un fumetto green. Nel fine settimana di apertura molte le sorprese e le novità. In programma la pigiatura dell'uva, l'incontro con animali che vivono nel villaggio, trattori d'epoca, laboratori creativi e la presenza dei meravigliosi, morbidissimi alpaca. Grandi e piccini potranno inoltre fare la conoscenza di Mr Pump, mascotte del villaggio e protagonista di un fumetto green, paladino del rispetto per le cose comuni e della salvaguardia della natura. Tra le novità anche il laboratorio di pittura del sasso nell'ambito del progetto dell'artista svizzera Heidi Aellig. Un sasso per un sorriso. Da Recanati a Pesaro, da Bari a Trieste, da Bergamo a Roma e ora a Pavia: sono ormai un centinaio le piccole e grandi città italiane dove si raccolgono e si dipingono i sassi per lasciarli di nuovo in strada e continuare questo progetto che vuole riportare il sorriso dopo la pandemia e in questo periodo storico difficile. Al nostro villaggio sarà possibile decorare e dipingere i sassi, portarli a casa e disseminarli nel proprio quartiere per regalare sorrisi e dare continuità a questa idea. Nello specifico chi lo vorrà potrà cercare il proprio sasso e colorarlo "armati" di pennarelli, pennelli e spray acrilici, dando libero sfogo alla creatività.

Il fine settimana successivo, quello del *24 e 25 settembre*, il pubblico farà un salto indietro nel tempo con La Trebbiatura di una volta: trebbiatura del mais, trattori d'epoca e cavalcate sui pony.Tra le attrazioni sempre presenti, poi, trattorini a pedali ed elettrici, pedalò per navigare la Lanca, animali da fattoria, vasca del mais, gonfiabili, il labirinto e il castello del drago. E ancora il toro meccanico, in puro American style, e cornhole e abbatti i barattoli. Non mancherà, inoltre, per celebrare la protagonista, laboratori di pittura della zucca.

Come negli States, ma a mezz'ora d'auto di Milano un luogo che rivisita la tradizione nordamericana secondo la quale, durante il periodo che precede Halloween, le famiglie americane si recano in giganteschi campi pieni di zucche per scegliere la zucca preferita da portare a casa, da decorare o intagliare per abbellire l'ingresso o qualche angolo di casa. Il **Villaggio delle Zucche** è il più grande Pumpkin Patch in stile americano del Nord Italia: un luogo sconfinato nel verde di un parco di 35.000 metri quadrati con alberi secolari, una fattoria didattica con pony, caprette, coniglie e galline, animazione, giochi, golosità nei punti e laboratori didattici e creativi.

Un luogo dove perdere la cognizione del tempo e godersi una giornata nella natura: una passeggiata insieme ai dolcissimi pony è un'esperienza per conoscere da vicino questi meravigliosi animali. Nel parco anche un laghetto da navigare a bordo di pedalò per una gita formato famiglia.

Nei piatti del ristorante interno al parco divertimenti e dei punti ristoro; nei giochi e nei laboratori creativi che caratterizzano le proposte di PuraVida Farm. Tra un'attività e l'altra, anche un po' di shopping al mercatino dei prodotti tipici e quando arriva l'ora di pranzo, invece, l'imbarazzo della scelta tra le proposte del ristorante e dei food corner.

Il Villaggio rimarrà aperto anche nelle giornate piovose per offrire un po' di colore e divertimento. In caso di maltempo, si consiglia di munirsi di stivali da pioggia, impermeabile o giacca a vento e ombrello per tutta la famiglia.

Queste le altre date in programma:

1 e 2 Ottobre 2022 Il Medio Evo e i rapaci

8 e 9 Ottobre 2022 Coloriamoci d'Autunno

15 e 16 Ottobre 2022 Nel regno fantastico della magia

22 e 23 Ottobre 2022 Pecore al pascolo

29, 30, 31 Ottobre e 1 Novembre 2022 Halloween

5 e 6 Novembre 2022 Castagne e vin brulé

Il Villaggio delle Zucche c/o PuraVida, Via Piemonte, Località La Lanca – San Martino Siccomario (PV)

Ogni fine settimana a partire dalle 10. Per acquistare i biglietti: www.eventipavia.it/puravidafarm/villaggio-delle-zucche/

AD ALBA LA FESTA DEL VINO – Il centro storico di *Alba* diventa per due domeniche una "via del vino": si tratta della XXIV edizione della **Festa del vino** che porta in scena, nel centro storico della città, le espressioni vinicole più rappresentative del territorio di Langa e Roero con un doppio appuntamento per *domenica 18 e domenica 25 settembre*.

FESTA DEL
EDIZIONE
18
Alba
25

L'iniziativa, promossa da Go Wine, è divenuta nel tempo un appuntamento molto amato dal pubblico degli appassionati enoici, italiani ed esteri; un format che, anche quest'anno, consentirà di percorrere l'itinerario di Piazza Risorgimento (Piazza Duomo), Via Vittorio Emanuele e Via Cavour, trasformando per un giorno il centro storico in una ideale "via del vino".

La manifestazione coinvolge le realtà vinicole dei Comuni di Langa e Roero, mantenendo la sua connotazione di evento festoso, che richiama il tempo e il carattere gioioso della vendemmia, con la presenza delle realtà di promozione locale, delle cantine, delle botteghe del vino e delle associazioni di produttori.

In entrambe le giornate, dalle ore 14.00 alle ore 20.00 i produttori, organizzati attraverso i Comuni partecipanti, presenteranno in degustazione le loro produzioni e promuoveranno la loro realtà territoriale e le loro manifestazioni. Dai celebri Barolo e Barbaresco, fiori all'occhiello del territorio, agli altri nobili vini delle Langhe e del Roero: il Nebbiolo d'Alba, il Roero, il Roero Arneis, la Barbera d'Alba, il Dolcetto d'Alba, di Diano e di Dogliani, e molti altri vini ancora. Si annuncia un banco d'assaggio straordinario con molte etichette rappresentate: un'occasione straordinaria per conoscere nuovi e diversi prodotti, per assaporare il fascino di un percorso nel centro storico della città, conoscendo le tipicità che firmano le colline attorno ad Alba.

Ogni visitatore potrà effettuare le degustazioni acquistando il calice e la taschina, con la possibilità poi di scegliere e confrontare i vini proposti in degustazione. La disposizione dei banchi d'assaggio sarà come di consueto organizzata per aree omogenee affinché i visitatori possano idealmente percorrere le varie aree di produzione. Ecco i Comuni rappresentati nel complesso delle due giornate:

Alba, Barbaresco, Barolo, Canale, Castagnito, Castellinaldo, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Clavesana, Diano, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Mango, Monforte, Monteu Roero, Neive, Novello, Priocca, Rodello, Roddi, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Treiso, Verduno, ed altri ancora...

A fianco delle degustazioni verranno proposti sfiziosi abbinamenti gastronomici, grazie alla presenza di "artigiani del gusto".

Diverse le tipologie di prodotto, dai formaggi ai salumi, dal cioccolato artigianale ai biscotti ed ai dolci tipici piemontesi.

La giornata di domenica 18 settembre si arricchirà di due eventi speciali di degustazione.

A fianco delle degustazioni verranno proposti sfiziosi abbinamenti gastronomici, grazie alla presenza di "artigiani del gusto".

Diverse le tipologie di prodotto, dai formaggi ai salumi, dal cioccolato artigianale ai biscotti ed ai dolci tipici piemontesi.

La giornata di domenica 18 settembre si arricchirà di due eventi speciali di degustazione.

L'iniziativa nasce in occasione del 6th UNWTO Global Conference on Wine Tourism in programma ad Alba dal 19 al 21 settembre. Nel dare un ideale benvenuto a questo prestigioso evento internazionale, La Festa del Vino ospiterà due eventi all'interno del centro storico della città, ovvero I vini delle Città del Vino d'Italia ospiti ad Alba. L'Associazione Nazionale Città del Vino sarà ospite d'onore della prima domenica della Festa del Vino. Animerà al mattino un'iniziativa legata al progetto della "vendemmia turistica" e sarà protagonista nel centro storico con una speciale Enoteca che presenterà una selezione di vini delle Città del Vino di varie realtà italiane, con la presenza anche di vini vincitori del Concorso della Selezione del Sindaco. L'altra sarà L'Enoteca dei Vini del Mondo (ore 15,30-18,30) dove sarà allestita per la prima volta una straordinaria Enoteca con la presenza di vini di tutto il mondo, spaziando nei cinque continenti. Ogni Paese sarà rappresentato da un vino (in alcuni casi privilegiando varietà autoctone del luogo). E portando così in degustazione vini di Paesi anche sconosciuti in una sorta di grande atlante nel calice della viticoltura mondiale. Tutti coloro che parteciperanno all'evento avranno un buono degustazione aggiuntivo per ciascuna di queste due enoteche speciali.

In caso di maltempo la manifestazione verrà spostata presso una struttura coperta nelle vicinanze di Piazza Risorgimento

La degustazione dei vini presso i banchi d'assaggio è illimitata: € 18,00 (calice e taschina in omaggio).

E' aperta la vendita online del biglietto a € 15,00 (con riduzione di € 3,00 e con la possibilità di saltare la coda alla cassa) su www.gowinet.it/evento/festa-del-vino-2022/

DOLCE E GOLOSO AUTUNNO SUL LAGO DI COSTANZA – Nella regione internazionale del *Lago di Costanza (Bodensee* in tedesco), compresa tra Svizzera, Germania, Austria e Principato del Liechtenstein, l'autunno è il momento giusto per dedicarsi alla scoperta del gusto e dei sapori, grazie anche ad una sorprendente varietà di eventi.

È la mela la regina della stagione del raccolto sul Lago di Costanza: succosa e croccante, diventa felicemente l'ingrediente di numerose ricette – dalle zuppe al chutney, dalle torte al sidro, o al succo. La sponda tedesca del Bodensee raccoglie ogni anno 1,6 miliardi di mele, coltivate su una superficie di 75.000 ettari: un'industria che dà lavoro a 1.200 agricoltori. Dal *17 settembre al 9 ottobre*, le **Settimane della Mela** in questo tratto di lago celebrano il frutto di Eva con proposte gourmet nei ristoranti, degustazioni, visite guidate nei poderi e i tipici Naschgarten, o "giardini da pic-nic" – speciali giardini dove è consentito raccogliere le mele liberamente dall'albero, attività altrimenti proibita. Altri frutti del territorio sono le prugne, le pesche, le albicocche e le ciliegie: nel Vorarlberg austriaco molte distillerie invitano gli ospiti anche a degustare i propri prodotti: oltre ai distillati pregiati, ora qui nascono sempre più spesso anche whisky e gin. Più avanti durante l'autunno, nella regione si raccolgono le zucche, che sono fra le protagoniste dell'**Autunno dei Sapori sul Bodensee** (*8 – 29 ottobre*), che nelle località della sponda tedesca di Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg e Bodolz vede per il decimo anno il susseguirsi di una serie di eventi, proposte a menù speciale nei ristoranti, tour guidati, degustazioni e assaggi incentrati sul tema del raccolto e della vendemmia. Ma lago è anche sinonimo di pesce: le **Settimane del Pesce** sulla riva occidentale del Bodensee, *dal 12 settembre al 9 ottobre*, sono dedicate al lavarello, e al luccioperca, presentati nei menù creativi di tre portate, a prezzo fisso, dei ristoranti del territorio. Gli chef propongono il pesce di lago in molteplici modi – ad esempio in crosta di rucola e pancetta, fritti o al sesamo. Senza dimenticarsi della **Festa del Vino** *di Friedrichshafen, il 3 ottobre*, con le specialità dell'autunno.

Attualmente l'ingresso in Germania, Austria, Svizzera e Principato del Liechtenstein e l'accesso a strutture e istituzioni è soggetta ad alcune restrizioni. Per informazioni dettagliate rimandiamo alle autorità statali e ai vari Cantoni e Paesi della regione. Per ulteriori informazioni: www.bodensee.eu/en/corona

FORGOTTEN FOOD NEL FORGOTTEN LANDSCAPE – **Forgotten Landscape e Forgotten Food**: dal paesaggio al cibo dimenticato.

Quest'anno, in occasione della XII edizione del *Landscape Festival – I Maestri del Paesaggio* che si terrà *a Bergamo fino al 25 settembre* e il cui tema sarà proprio il paesaggio dimenticato, andrà in scena Forgotten Food. Il progetto ha come obbiettivo quello di promuovere e valorizzare i tradizionali sapori e piatti della cucina bergamasca e dell'alveo del fiume Po (paesaggio protagonista del Landscape Festival 2022), oggi sempre più dimenticati. Sono diciotto i ristoratori che hanno aderito al progetto spinti dalla passione per il loro lavoro e dall'attaccamento ai frutti e ai prodotti offerti dal loro territorio, ma anche per gratitudine verso coloro che non hanno dimenticato e ricordano riportando e consacrando l'anima autentica della cucina tradizionale: i nostri nonni.

Alcuni dei piatti che faranno parte di Forgotten Food propongono ricette sapientemente innovate senza tuttavia trascurare gli ingredienti cardini e i legami che queste hanno con il loro passato. La tradizione, in fondo, si evolve nel tempo proprio come un'innovazione ben riuscita e Forgotten Food non vuole essere un'espressione di antiquariato o modernariato, ma di cucina viva, attuale.

Durante il Festival, sarà in distribuzione un libretto redatto dalla giornalista Silvia Tropea Montagnosi contenente le ricette di Forgotten Food e l'indicazione dei locali aderenti al progetto identificati su una mappa.

Per scoprire la mappa dei ristoranti: cdn.me-qr.com/pdf/9007980.pdf

LUGANA ARMONIE SENZA TEMPO – *Giovedì 15 settembre*, dalle ore 18.30 fino alle ore 23, negli splendidi spazi della centralissima Villa Piccolomini (via Aurelia Antica 164 – *Roma*), con affacci meravigliosi sulla città eterna, si potranno degustare ai banchi di assaggio presieduti dai produttori le etichette di quaranta cantine, chiamate per rappresentare al meglio la produzione vitivinicola della Doc Lugana. Sarà così possibile assaggiare nei calici le varie interpretazioni e le diverse tipologie del Lugana, ovvero il Lugana, il Lugana Superiore, il Lugana Riserva, il Lugana Vendemmia Tardiva ed il Lugana Spumante e confrontarsi con i vignaioli per scoprire le loro storie di viti e di vite.

Una degustazione unica per assaporare le sfumature e le peculiarità del vitigno Turbiana da cui nasce la Doc Lugana, racchiusa tra Veneto e Lombardia, tra le più antiche del Paese.

Lugana
Armonie senza Tempo

Il biglietto di ingresso di **Lugana Armnie senza tempo** comprende la degustazione delle etichette di circa 40 cantine, assaggi di prodotti del territorio e calice con tracolla marchiato Consorzio Lugana.

Per acquisto biglietti e maggiori info: www.consorziolugana.it/lugana-armonie-2022

BOLSENA FISH: DEGUSTAZIONI, SHOW COOKING ED EVENTI – Sul lago narrato da Dante e Petrarca, due giorni (*17 e 18 settembre*) di festa e cultura, laboratori di gusto e sperimentazione, con chef stellati ed eccellenze del territorio, street food, biodiversità ed educazione alimentare. Il *Lago di Bolsena (VT)*, con la sua storia, i suoi colori, la sua biodiversità e le sue ricchezze, diventa protagonista di **Bolsena Fish**, due giornate per accendere i riflettori sul pesce di lago. Una manifestazione densa di appuntamenti per far luce sulla cultura ittica, sull'educazione al cibo e sulla biodiversità, esplorando gli aspetti ambientali, territoriali e di sostenibilità, con show cooking, incontri, presentazioni di libri e degustazioni che abbinano al prodotto principe dell'evento, il pesce, altri prodotti del territorio – legumi, patate, olio extravergine di oliva e vini. Il lago di Bolsena è incredibilmente ricco di storia e biodiversità: habitat naturale di una fauna che annovera il luccio, la tinca, la carpa, il lattarino, l'anguilla, il coregone e la trota. Le anguille di Bolsena furono molto apprezzate già dai Papi: nelle fonti si narra di Martino IV che, per esaltarne il sapore, prescriveva di affogarle nella vernaccia dopo averle allevate nel latte. Dante nominava il Pontefice nel cerchio dei Golosi: "Ebbe la Santa chiesa in sui le braccia dal torso fu, e purga per digiuno, le anguille di Bolsena e la vernaccia" (Purg. Canto XXIV). Anche Petrarca arrivò a citare le anguille di Bolsena tra i vantaggi che avrebbe avuto il Pontefice se fosse ritornato in Italia da Avignone. Tra storia, patrimonio, biodiversità e cultura, Bolsena Fish per due giorni fitti di appuntamenti, riunirà in un unico evento ospiti d'eccezione, che da tempo hanno intrapreso percorsi di valorizzazione del pesce di acqua dolce, invitati a condurre show cooking e incontri con il pubblico. Tante anche le donne chef protagoniste di questa riscoperta del pesce di lago: Maria Agostini, Edi Dottori e Assunta Stacchiotti, esperte di suggestioni, sapori e i saperi e di tutte le materie prime presenti nelle cucine del territorio.

SI FESTEGGIANO I 555 ANNI DI TENUTA CARRETTA – Iniziato il conto alla rovescia per i festeggiamenti della storica cantina di Piobesi d'Alba, con un ricco palinsesto di eventi e la quinta edizione di Casa Cayega. Il cartellone che celebra l'anniversario sarà ricco di eventi e per la prima volta coinvolgerà anche Alba, il capoluogo delle Langhe. Ad aprire i festeggiamenti *giovedì 15 settembre* alle ore 18.45 sarà il **concerto** del soprano Maria Agresta, affermata protagonista nei teatri lirici del mondo intero, accompagnata in quest'occasione, nella splendida cornice della Chiesa di San Domenico ad *Alba*, dal maestro Michele D'Elia al pianoforte.

L'evento sarà aperto al pubblico e a ingresso libero, fino ad esaurimento dei posti disponibili, per cui si richiede la prenotazione scrivendo a eventi@terremiroglio.com o telefonando allo 0173.619119 int. 4.

I festeggiamenti proseguiranno poi domenica 18 settembre, questa volta nella sede di *Piobesi d'Alba* con la quinta edizione di **Casa Cayega**, la festa vendemmiale di *Tenuta Carretta*. I momenti di incontro, tra enogastronomia, musica e arte, renderanno omaggio a uno dei vini più iconici del territorio: il Roero Arneis Docg Cayega. Visite guidate in cantina sono in programma in tre diversi momenti della giornata: alle 11.00, alle 15.00 e alle 16.30. Ciascuna visita terminerà con la degustazione "Nebbiolando: alla scoperta dei vini a base nebbiolo di Tenuta Carretta". Una selezione d'annate eccezionali e vini altrettanto rappresentativi ottenuti da 100% da uve nebbiolo provenienti dal Roero e dalle Langhe, per scoprire le infinite sfumature di questo unico vitigno.

Le degustazioni hanno una durata di circa 45 min, al costo di 30€ a persona. Posti limitati (max 30 persone) e prenotazione obbligatoria

Chi volesse invece immergersi vivendo un'esperienza unica nei vigneti del Roero, potrà farlo iscrivendosi a **Vignaiolo per un giorno**. Alle ore 10.30, 15.30 e 17.30, muniti di guanti e forbici (forniti dagli organizzatori), si potrà infatti partecipare alla vendemmia, sotto la supervisione di un tecnico della Tenuta. L'attività è gratuita con obbligo di prenotazione.

Grazie alla **Grape's Road**, sarà possibile percorrere i vigneti di Tenuta Carretta (dalle 11:30 alle 20:00), in un percorso ad anello commentato da un'audioguida, scaricabile gratuitamente sul cellulare. Sarà inoltre possibile consumare uno spuntino tra i filari con il **Pic nic gourmet**, approfittando delle postazioni ombreggiate allestite lungo il percorso. È possibile prenotare un cesto – per coppie (€ 50) o per famiglie (€ 25 per ogni adulto e € 10 per ogni bambino) – con tutto l'occorrente.

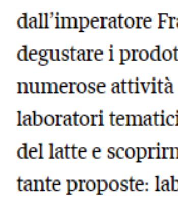
Flavio Costa, una stella Michelin e Resident Chef di Tenuta Carretta, sarà felice di servire il menù "Il mare nel Roero", presso l'Osteria del Sale all'interno della struttura. Dalle ore 12,30 alle 14,00 sarà infatti possibile degustare il menù ideato dallo chef, che propone una cucina basata su materie prime di altissima qualità, prevalentemente legata a due territori: la Liguria, terra d'origine, con le proposte di mare, e il Piemonte, terra d'adozione, con i piatti di Langhe e Roero.

Prenotazioni obbligatorie a info@flaviocosta.it o al numero 0173 387200. Quando il tramonto accarezzerà le colline del Roero, l'Happy Cayega Hour chiuderà la lunga giornata di Casa Cayega. Dalle 19.00 alle 23.00 il programma prevede un momento di aperitivo firmato dallo chef Flavio Costa, accompagnato dalla musica live dei Genio & His Rocking Dudes.

In caso di maltempo il programma subirà le necessarie variazioni

Per il programma aggiornato e dettagliato: https://www.tenutacarretta.it/

ALPE CIMBRA, FESTA DEL LATTE, DELLE PERE E DELLE CASTAGNE – Per salutare l'estate e dare il benvenuto all'inverno il *17 e 18 settembre* ritorna **Latte in Festa**, la manifestazione dedicata al mondo del latte organizzata dall'Azienda per il Turismo Alpe Cimbra: l'Oro Bianco dell'*Alpe Cimbra*, il latte e tutti i suoi gustosi derivati, sono i protagonisti di due giornate per la valorizzazione del patrimonio lattiero caseario e dell'agricoltura di montagna. Regnano il latte e i formaggi, in particolare il formaggio Vèzzena uno dei più antichi della tradizione casearia trentina, tutelato da un Presidio Slow Food. Un evento dove immergersi nelle tradizioni lattiero casearie di uno degli alpeggi più grandi d'Europa: fino alla Prima Guerra Mondiale il Vèzzena era l'unico formaggio in Trentino utilizzato come condimento su zuppe e canederli e, a quanto ci raccontano le cronache, era uno dei formaggi preferiti dall'imperatore Francesco Giuseppe. Grandi e piccini potranno conoscere e degustare i prodotti lattiero caseari tipici del territorio attraverso le numerose attività e laboratori in programma tra cui mungiture, assaggi, laboratori tematici. L'occasione anche per immergersi nel magico mondo del latte e scoprirne l'intera filiera, dalla malga fino alla tavola, attraverso tante proposte: laboratori, trekking tematici, giochi di una volta e la fienagione.



L'1 ottobre in piazza a Vattaro si svolgerà la **Festa della Pera**: frutto della tradizione e della storia culturale e gastronomica di *Vattaro*. Grazie alla presenza e disponibilità di associazioni, aziende agricole, ristoranti e albergatori sarà l'occasione per scoprire le bellezze, le antiche tradizioni del luogo e gustare i sapori unici di questo territorio e in particolare le prelibatezze che avranno come ingrediente principe la pera. Non mancherà il dolce simbolo della festa, la "Torta de Peri" e altre prelibatezze a base di pera.

Il *22 e 23 ottobre* è in programma anche il **Festival dell'agricoltura di Montagna e Giornata del Porro di Nosellari** a *Nosellari*: il sapore di questo porro è molto delicato per cui trova diversi impieghi nella cucina locale. A questo splendido ortaggio la Comunità Slow Food per lo sviluppo agroculturale degli altipiani cimbri ha voluto dedicare un'intera giornata al fine di conoscerlo, degustarlo e perché no... acquistarlo.

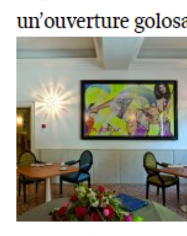
Autunno è poi il tempo di castagne e della **Festa delle Castagne** a *Centa San Nicolò il 23 e 24 ottobre*: due giornate, a cura dell'Associazione tutela del castagno della Valle del Centa, all'insegna della regina dell'autunno la castagna. Immersi nell'atmosfera autunnale tanti appuntamenti da non perdere: il trekking del gusto, la mini pedalata d'autunno, il pranzo del castanicoltore, un'area gastronomica e buona musica. Ovviamente dolci a base di castagne, caldarroste e vin brûlé. La festa è un viaggio nel castagneto di Centa San Nicolò caratterizzato da piante secolari e da una tradizione, quella delle castanicoltura. La castagna di Centa si fregia denominazione di origine protetta (DOP) «Marone Trentino».

A concludere il ricco calendario di eventi una tre giorni interamente dedicata ai prodotti del Trentino e del territorio dell'Alpe: la **Dispensa dell'Alpe Cimbra** il *29 – 30 ottobre a Folgaria*. Al centro convegni con importanti relatori sui temi della sostenibilità, delle terre alte, del turismo slow e sulla valorizzazione della filiera legata al prodotto a km zero. Il sabato e la domenica prenderà vita il Mercato della Terra con la partecipazione dei produttori trentini, numerosi laboratori per i bambini e show cooking per gli appassionati di cucina. Non mancheranno i trekking tematici alla scoperta dei luoghi di produzione.

CENA A QUATTRO MANI E TANTE STELLE – *Lunedì 19 settembre* alta cucina, champagne e arte si incontrano al *Byblos Art Hotel Villa Amistà*, nel cuore della Valpolicella dove Mattia Bianchi ospita Enrico Bartolini al Ristorante Amistà. Un vero e proprio viaggio nell'alta cucina realizzato a **quattro mani** da Mattia Bianchi, chef del Ristorante Amistà ed Enrico Bartolini, lo chef italiano più stellato al mondo. Serata che nasce dall'amicizia tra i due chef che, per il terzo anno consecutivo, dueterranno in cucina dando vita a uno speciale percorso gourmet in sei portate d'autore sapientemente abbinate alle pregiate bollicine della Maison de Champagne Veuve Clicquot.

Cena a quattro mani
Lunedì 19 Settembre 2022
Mattia Bianchi
ospita lo Chef
Enrico
Bartolini

Per questa speciale serata i due cuochi hanno confezionato un menu intrigante e originale che fonde classicismo, sperimentazione e modernità. Dopo il benvenuto servito nel Garden Restaurant di Villa Amistà, un'ouverture golosa in sei stuzzichini, nelle tre sale contigue del Ristorante Amistà, accomunate dal fil rouge artistico che accompagna l'ospite durante la degustazione, verrà servita la cena placée. Il menu si aprirà con un classico di Bartolini, "Alice, Ostrica del Delta del Po e Caviale" (Veuve Clicquot Cuvée Saint-Pétersbourg en Magnum), a cui seguiranno due portate di Bianchi: la "Seppiolina di Nassa al Nero, Miso & Brodetto di Laguna" e "Gnocco di Fioreta, Scampi, Foie Gras e Lamponi" (Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old); come secondo piatto un altro signature dello chef tristellato il "Rombo Rosso" (Veuve Clicquot La Grande Dame 2012). Dolce finale con un dessert che celebra il frutto settembrino per eccellenza, "100% Fichi" (di Bartolini) e la scenografica "Fake Campbell Soup" (Veuve Clicquot Demi-Sec) del pastry chef di Amistà, Pietro Recchia: omaggio alla pop art di Andy Warhol.



Costo della cena € 250 a persona

Ristorante Amistà – Via Cedrare 78, Corrubbio di S. Pietro in Cariano (VR); tel. +39 045 68 55 555

LA FESTA DEL FORNO E' ALLE PORTE – Una domenica di buon cibo, degustazioni, mostre ed eventi: è la **Festa del Forno Antico** di *Morimondo (Pv)*, appuntamento ormai entrato nella tradizione settembrina locale. *Domenica 18 settembre*, a partire dalle 10, uno dei Borghi più belli d'Italia a pochi passi da Milano si veste a festa per accogliere visitatori da tutta la regione, enoturisti e foodies con un programma ricco di eventi: laboratori del gusto, musica, spettacolo e ovviamente le eccellenze enogastronomiche del Pavese. Il tutto all'ombra di una delle abbazie più belle del nord Italia, un gioiello di architettura religiosa fondata nel lontano 1134 che vale assolutamente la pena visitare: dalle 11 e nel pomeriggio dalle 15 le visite al complesso monastico con accompagnamento di operatori sono possibili su prenotazione scrivendo a fondazione@abbaziamorimondo.it oppure chiamando allo 02 9496 1919.

La Festa del Forno Antico di Morimondo ha un'origine altrettanto antica, anche se meno datata nel tempo: risale alla consuetudine delle donne di portare il pane a cuocere nel forno del paese. Una tradizione, questa, che possiamo trovare ancora oggi in alcuni paesi del Maghreb. Torna anche quest'anno nel borgo slow alle porte di Milano questa giornata di festa dedicata al pane, cibo che più di ogni altro è simbolo di condivisione, socializzazione, scambio e solidarietà.

Nel corso della giornata l'ormai classico Mercatino della Certosa di Pavia, qui in trasferta con i suoi prodotti a chilometro vero, vetrina delle eccellenze provenienti da Lomellina, Oltrepò e Pavese: le pluripremiate Offelle di Parona, vini Doc, salame di Varzi Dop, salame d'oca di Mortara Igp, distillati, e liquori, farine bio, legumi, semi, formaggi a base di latte vaccino, di capra e pecora, riso, miele, funghi, pane, frutta secca, dolci e confetture.

A mezzogiorno, apertura del punto ristoro dove gustare panini con salamella, salame o gorgonzola e risotto della tradizione degli amici dell'Anffas, il tutto innaffiato da buona birra.

In programma nel pomeriggio, alle 14:00 Sentieri Antichi, visita guidata naturalistica su un percorso facile, adatto anche ai bambini. È necessaria l'iscrizione (per info: chiamare lo 02 9496 1919 – fondazione@abbaziamorimondo.it). Dalle ore 15, inoltre, la Pro Loco Morimondo organizzano una proposta tutta dedicata a bambine e bambini: un laboratorio del biscotto dove i più piccoli potranno mettere le mani in pasta e dare spazio alla loro creatività.