

Sua eccellenza il Bitto scende a Morbegno e accende la Valtellina

Feste della zucca e dei vini tra lago Maggiore e Milano

di PAOLO GALLIANI

— MILANO —

C'È UNA GERARCHIA in tutto: nelle fiere agricole, nelle rievocazioni storiche, perfino nei Festival culturali. E se è davvero così, un appuntamento in questo scorcio d'ottobre spicca su tutti gli altri. *Noblesse oblige*, è la «**Mostra del Bitto**», omaggio a un formaggio che dicono inventato dai Celti desiderosi di produrre un alimento "perenne", insomma conservabile nel tempo. E allora vale la pena affrontare la statura che porta a **Morbegno** e lasciarsi travolgere da questa grande vetrina gastronomica (oggi 17-23, domani 9-23, domenica 9-19), emblema di una Bassa Valtellina che ha una devozione tutta particolare per questa meraviglia della tavola e per gli alpeggi della Valgerola, Valle di Albaredo e della vicina Valle Brembana dove il Bitto viene prodotto. La kermesse esploderà in piazza

Sant'Antonio, con i formaggi in concorso a fare bella mostra nella casera allestita nello storico Chiosstro, in attesa che la giuria degli assaggiatori emetta la sua sentenza sul "Migliore Bitto Dop" dell'annata, fra stand, una Mostra regionale di vacche "Bruna Alpina", golosità locali e visite a viuzze e palazzi antichi di Morbegno (Info: www.mostradelbitto.com).

CERTO, le atmosfere alpine si conciliano ottimamente con la stagione autunnale. Ma quando bisogna organizzare degustazioni e assaggi anche Milano se la cava alla grande. Lunedì 21 (19,30-21,30) al JVstore di Jannelli&Volpi di via Melzo 7, la sezione lombarda dell'**Onav** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) renderà omaggio ai vini del Trentino proponendo un viaggio fra Gewurztraminer, Muller Thurgau e Sylvaner (www.onav.it). Ovvio, chi ha più tempo e mezzi può anche allontanarsi dalla Lombar-

dia: nel centro di Treviso, domani e domenica, c'è «**Dripping Taste, l'arte nel piatto**», fra cooking show, gare di cucina e degustazioni (www.trevisodrippingtaste.it). E sul Lago Maggiore, a Santa Maria Maggiore (VB), c'è «**Fuori di zucca**», rassegna che celebra il simpatico e voluminoso ortaggio: domani, dalle 14,30, laboratori e gustose merende (a base di zucca); domenica, in piazza Risorgimento (dalle 12), degustazioni, aperitivi tematici e menù "a tutta zucca" nei ristoranti. Di nuovo in Lombardia, a **Crema**, dove va in scena «**Imondidicarta**» (da oggi a domenica), rendez-vous di libri enogastronomici (www.imondidicarta.it): i Chiosstri di Sant'Agostino ospiteranno «**In vino veritas**» (con i vini di 20 produttori) e le simpatiche abbinare tra chef delle «**Tavole Cremasche**» (Antonio Bonetti, Stefano Fagioli, Carlo Alberto Vailati, Edgardo Volpi, Sergio Brambini e Nicola Salatti) disposti a misurarsi nella preparazione di leccornie della cucina tradizionale. Presenza dovuta: la buona cucina ama essere firmata.

NEL CUORE DI CREMA
Chef delle Tavole Cremasche
e degustazioni golose
fra libri di enogastronomia



www.ecostampa.it

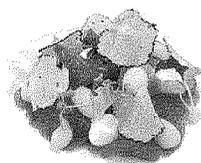


A fianco, immagine emblematica della Festa della Zucca sul lago Maggiore. Sopra, i fratelli Fagioli delle «Tavole Cremasche»



A sinistra, il paesaggio alpino tra la Valgerola e la valle di Albaredo. A destra, un momento della lavorazione del Bitto.

Caccia al tartufo, fra Mantovano, Langhe e Monferrato



■ **PIEMONTE** - Alba resta una referenza e lo confermerà anche questo fine settimana, il secondo tra i 6 weekend che quest'anno celebreranno il mitico "Tuber magnatum Pico". Ma c'è Moncalvo che sta ritagliandosi un suo forte spazio, con la «Fiera del Tartufo Bianco» dal 20 al 27 ottobre e con numerose locande impegnate a preparare piatti ad hoc per l'occasione. Il «Menù tartufo» viene proposto dallo chef Danilo Bortolin al ristorante del Relais Sant'Uffizio (92), a Cioccaro di Penango, nel Monferrato astigiano: piatti della tradizione reinterpretati a 50 euro, con aggiunta di tartufo da pesare a parte (nella foto). In zona, ai piedi di Moncalvo, c'è il ristorante a conduzione familiare Casci-

na Spinerola (Strada Casale 15, tel. 0141.921421): piatti "autunnali" (funghi, etc.) e tartufi anche qui proposti a peso.

■ **LOMBARDIA** - Domenica c'è una sagra con mostra-mercato del tartufo a **Bianzano**, nell'Alta Bergamasca. Ma la zona-clou resta quella del Mantovano. Da oggi a domenica terrà banco «Tuberfood», la Fiera del Tartufo di **Borgofranco sul Po**, cittadella che vanta un "tartufo bianco" di particolare gusto e fama (www.tuberfood.it). Mentre dal prossimo weekend (26/10) sarà la vicina **Carbonara di Po** a pretendere visibilità con la sua «Tartufista» (www.prolococarbonarese.org). P.G.

A DUE ORE DA MILANO

Il desiderio di viaggiare si fa cinema

C'È QUALCOSA di più «viaggiante» del cinema, nel suo giro tra continenti, geografie, costumi e antropologie? A un tiro d'autostrada da Milano, corre la seconda edizione del «**Detour Film Festival**», appuntamento del Cinema di Viaggio (in corso a Padova fino a domenica). Ospiti internazionali, dal francese Jean Pierre Daroussin a all'americano Andrew Mudge, e italiani, da Costanza Quattriglio a Salvo Cuccia. Detour anche quest'anno diventa luogo di incontro e confronto sul tema del viaggio nel cinema. In cartellone nel Concorso internazionale - film di fiction e documentari sulla fuga dalla metropoli, l'esilio, la migrazione, l'esplorazione, il vagabondare, film che raccontano viaggi di ritorno, di scoperta, di formazione, o che trattano questioni importanti come lo spaesamento, l'attraversamento, il confine, senza limiti di genere e di formato. Nella nuova sezione Viaggio in Italia, i titoli che raccontano il nostro paese. In anteprima assoluta «River Water» (2013), a zonzo in barca da Londra e Istanbul, di Paolo Muran e Nicola Pittarello.

Silvio Danese