

## gustAppunto

a cura di Saverio Pepe

APPUNTAMENTI, FIERE, CORSI, VACANZE, INIZIATIVE SOLIDALI

### fiere e sagre

#### Salone del Gusto e Terra Madre (TO)

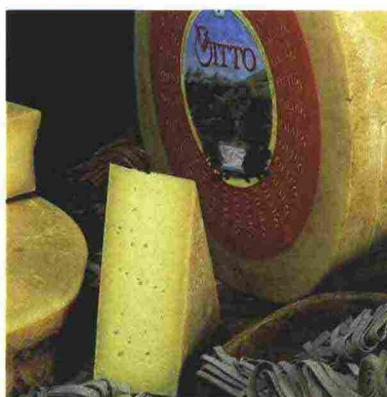
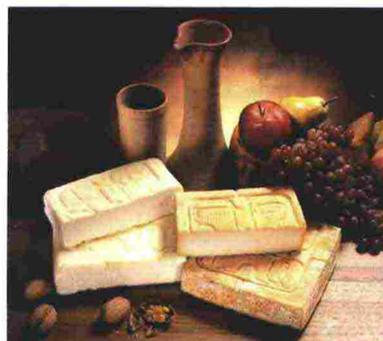
Due eventi in sinergia per conoscere il mondo del cibo a 360°. Simbolo di questa edizione, l'**Arca del Gusto** ha già accolto a bordo oltre 2000 prodotti in via di estinzione. Appuntamento dal **23 al 27 ottobre al Lingotto Fiere** con oltre 1000 espositori chef e produttori e più di 1200 etichette di vini. **Acquisti, degustazioni** ma anche riflessioni e testimonianze con le conferenze e i **Laboratori della Terra** che affrontano i temi della tutela della biodiversità, del diritto alla terra, della lotta agli OGM e del benessere animale. Novità di quest'anno la grande **scuola di cucina**, aperta a tutti i visitatori. Un'occasione per capire come si può cambiare il mondo a partire dal cibo.

Info: 0172419653

#### Mostra del Bitto (SO)

Il **18 e 19 ottobre** si terrà la Mostra del Bitto, importante manifestazione enogastronomica della Valtellina. L'evento animerà il centro storico di **Morbegno** a partire dalla storica piazza Sant'Antonio, dove si svolgeranno le lavorazioni tradizionali del formaggio Bitto, la degustazione della cagliata e la lavorazione della ricotta. Nelle vie del paese ci saranno gli **show cooking** degli chef e i banchi dello **street food** valtellinese. Non mancheranno **tavoli di assaggio, laboratori interattivi, convegni, degustazioni di vini**.

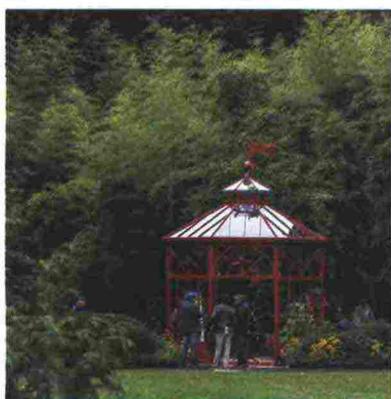
Info: 0342601140



#### Franciacorta in bianco (BS)

Formaggi di tutti i tipi e provenienza per la XIX edizione di Franciacorta in bianco, organizzata a **Castegnato dal 10 al 12 ottobre**. La rassegna vedrà l'esposizione di oltre 80 produttori di formaggi che arriveranno da ogni parte d'Italia, con i loro prodotti frutto della transumanza estiva. Il periodo ideale per acquistare e assaggiare pecorini, ma anche caprini, oppure formaggi erborinati o affumicati come il celebre Fatuli della Val Camonica. L'evento si articolerà anche attraverso **abbinamenti di vini pregiati e formaggi e show cooking**. Anche quest'anno, numerosa la presenza di aziende biologiche e biodinamiche. L'ingresso alla manifestazione costa 3 euro.

Info: 0302146881



#### Sagra della mela e dell'uva (SO)

La sagra si svolge dal **10 al 12 ottobre** a **Villa di Tirano** dove, nei giorni della manifestazione, tutto è dedicato ai due preziosi frutti della terra, mele e uva. Ricco il programma degli eventi con **musica, prodotti tipici, spettacoli**, per conoscere le tradizioni alimentari della Valtellina. Si potranno acquistare numerosi prodotti trasformati a base di frutta come marmellate e dolci a km zero. Torna anche quest'anno il concorso **La miglior mela di Valtellina**, aperto ai frutticoltori di tutta la provincia che faranno degustare le mele delle varietà Stark e Golden. Saranno proposte gite ed escursioni con il bus navetta, a piedi e in bicicletta per scoprire le aziende agricole bio del territorio.

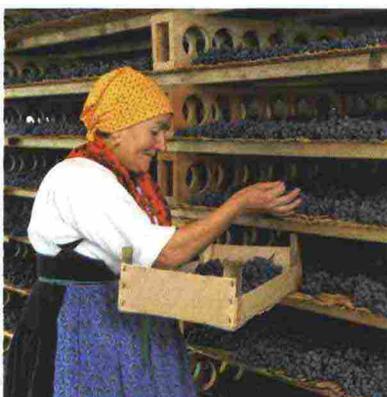
Info: 0342797060



#### Orticolario (CO)

Torna Orticolario dal **3 al 5 ottobre** a **Villa Erba sul lago di Como**. Al giardino, al verde e alle emozioni anche culinarie è dedicata la manifestazione. Ricco è il programma offerto dalle **Tavole rotonde saporose**, laboratori condotti da esperti per guidare il pubblico alla scoperta dei sapori e delle caratteristiche dei prodotti derivanti dalla natura. Dalle **spezie** italiane a quelle esotiche, dal **cacao** ai **distillati di frutta**, dalla **birra biologica** al **tè fermentato**, passando dall'aceto, al **vino**, ai **formaggi con caglio vegetale** e alle erbe **aromatiche** e selvatiche. Ingresso 14 euro, online 12 euro.

Info: 0313347503



#### Mercato pane e strudel (BZ)

Torna a **Bressanone dal 3 al 5 ottobre** il Mercato del Pane e dello Strudel. Per tre giorni il centro storico della città sarà invaso dai sapori e dai profumi delle tante varietà di **pane con il marchio di qualità Alto Adige** che si potrà degustare e acquistare. Dal pane alla frutta, alle pagnotte venostane in coppia, dalla pagnotta pusterese *Pusterer Breatl* al filone bianco e allo *Schüttelbrot*, il famoso pane croccante di segale, dallo *Zelten* allo strudel di mele. Le degustazioni saranno accompagnate da escursioni guidate per conoscere le tradizioni altoatesine. Si potrà partecipare a **dimostrazioni di panetteria**.

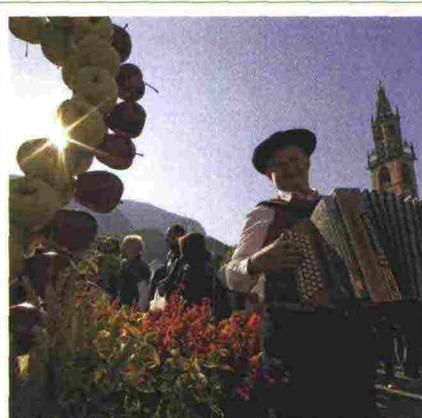
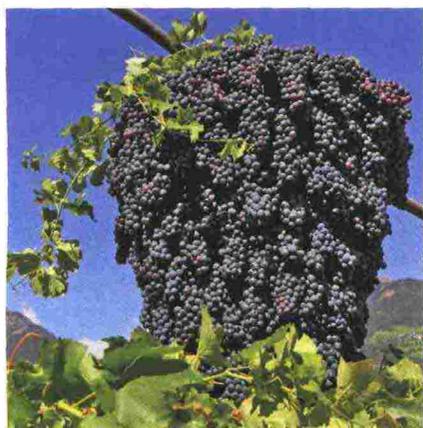
Info: 0471945777

## gustAppunto

### Festa dell'uva (BZ)

Dal 17 al 19 ottobre Merano festeggia l'uva da tavola del Sud Tirolo, con tre giorni di bancarelle pronte a offrire il meglio delle specialità gastronomiche di produzione locale e biologica. Incontri, degustazioni e mostre per celebrare la cura detta ampeloterapia, proposta sia alle Terme che negli stand lungo il fiume Passirio. Durante la festa sarà possibile partecipare ai *Törggelen*, le merende a base di vino nuovo o mosto, castagne, formaggi. Gli spuntini vengono animati dalla musica folcloristica tirolese. Sarà possibile acquistare e degustare uva fresca, succo d'uva e i vari dolci a base di questo frutto. Saranno disponibili anche pacchetti soggiorno dedicati.

Info: 0473272000



### Festa del Ringraziamento (BZ)

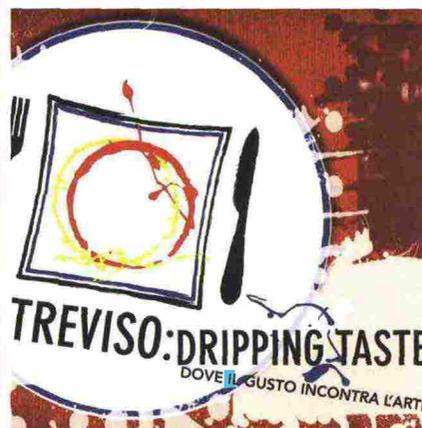
È un appuntamento tradizionale della cultura altoatesina, celebrato quest'anno il 18 ottobre a Bolzano. Dalla mattina sino al tramonto i coltivatori delle cooperative animeranno Piazza Waither con bancarelle piene di prodotti agricoli e generi alimentari sudtirolesi. In questa giornata si potranno quindi degustare i tipici piatti della tradizione che saranno offerti nel cortile del Palais Campofranco. Tutti i prodotti esposti sulle bancarelle, come formaggi d'alpeggio, marmellate, miele, distillati, succhi, pane, dolci, eccellenze biologiche, arriveranno direttamente dai quaranta masi Gallo Rosso.

Info: 0471999325

### Dripping Taste 2014 (TV)

Raccontare, attraverso L'Arte nel Piatto, una delle pagine più drammatiche del Novecento. Rendere il cibo cultura per dare un'interpretazione nuova alla cucina povera e rurale, a quella di trincea ma anche a quella aristocratica, sottolineando i contrasti che ogni conflitto porta con sé. La manifestazione è dedicata alla celebrazione del Centenario della Prima Guerra Mondiale ed è organizzata dal Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana. Dripping Taste animerà le piazze di Treviso il 18 e 19 ottobre, con anteprima a Oderzo sabato 11 ottobre. L'evento è un vero e proprio itinerario del sapore con cooking show, gare di cucina, orti urbani, wine tasting e degustazioni guidate.

Info: 0422580361



## gustAppunto



### paioi del mosto (MO)

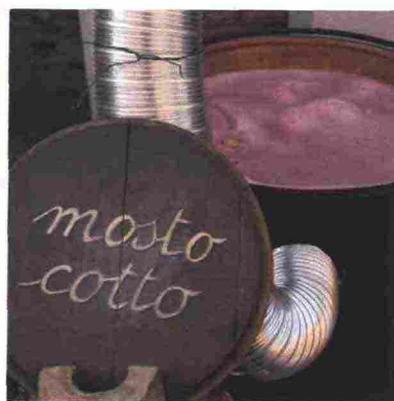
**Sabato 4 e domenica 5 ottobre** torna a Spilamberto **Mast còt vetrine motori e balsamici sapori**. Il borgo è animato da una serie di eventi che presentano le eccellenze del territorio, mentre su grandi fuochi si cuoce il mosto destinato a diventare Aceto balsamico tradizionale di Modena. Un'occasione per conoscere da vicino un'eccellenza tutta emiliana. Durante l'evento si potrà partecipare alle **degustazioni guidate di Aceto balsamico** tenute dai maestri della Consorzeria, sia da solo sia associato ai diversi prodotti a km zero. Domenica è la giornata dedicata al **mercato dei mosti**, per dare a tutti i visitatori la possibilità di acquistare il mosto cotto garantito dalla Consorzeria.

Info: 059781614



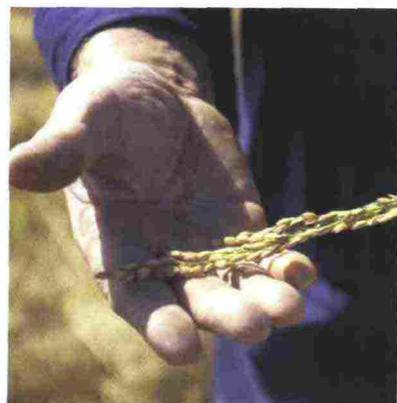
### Tutt'olio (VR)

**Domenica 19 ottobre** la cittadina di Malcesine diverrà il palcoscenico di Tutt'Olio, l'evento che offrirà **degustazioni, passeggiate tra gli oliveti e menu a tema** per scoprire uno dei prodotti tipici del Garda: l'olio extravergine d'oliva. Il ricco programma della manifestazione permetterà di conoscerlo in tutte le sue forme, dalla pianta alla tavola. L'essere ai limiti settentrionali dell'*habitat* dell'olivo contribuisce a dare all'olio di Malcesine caratteristiche uniche: leggerezza e **bassi gradi di acidità** grazie alla cultivar *Casalva* dalla quale è ricavato. Durante la manifestazione si potranno acquistare e **degustare gli oli** delle aziende del territorio e **piatti preparati per l'occasione**, dall'antipasto al dolce. Info: 0456570419



### Festa dei frutti dimenticati (RN)

Doppio appuntamento a Casola Valsenio per l'edizione 2014 dell'evento. **Giugliole, uva spina, pere spadone e volpine, corniole, corbezzoli, azzeruole, sorbe, nespole, mele cotogne, noci, nocciole, melagrane, marroni** vengono celebrati nel secondo e terzo week end di ottobre in questo paese che si fregia del titolo di **Paese delle erbe e dei frutti dimenticati**. Nel corso della festa si svolge un concorso di marmellate e uno di dolci a base di marroni, mentre i ristoranti della zona propongono per tutto l'autunno la **Cucina ai frutti dimenticati**. Si tratta di piatti che utilizzano i prodotti tradizionali del territorio proponendo una cucina salutare e naturale. Info: 054673033



### Le castagne dell'Appennino modenese (MO)

Per tutto il mese di ottobre si susseguono sagre e mercatini in provincia di Modena, alla scoperta del **marone di Frignano**, castagna locale particolarmente dolce e saporita. Il **12, 19 e 26** appuntamento a **Zocca e Roccamalatina di Guiglia**, paesi a vocazione biologica dove la castagna viene servita lessa, arrostita, protagonista di primi, secondi e dolci. Sempre nelle stesse domeniche a **Montebraro di Zocca** si tiene la **Sagra dei frutti d'autunno** per scoprire anche i prodotti a base di farina di castagne e altri stagionali come miele e funghi. Il **19 e 26** doppio appuntamento per la festa della castagna a **Riccò di Serramazzoni**.

Info: 059985584



### Fiera del riso (VR)

Appuntamento **sino al 12 ottobre** con la **Fiera del riso**, che nelle ultime manifestazioni ha superato il traguardo del mezzo milione di visitatori. **Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino**, recita un detto popolare, diventato il motto della rassegna che si tiene a **Isola della Scala**, patria del Nano Vialone Veronese Igp, primo riso in Europa ad aver ottenuto l'indicazione geografica protetta. È previsto un ricco programma quotidiano di iniziative collaterali come **concorsi gastronomici, visite guidate al territorio e mostre mercato**. Sarà possibile **acquistare riso crudo, prodotti a base di riso e diverse eccellenze enogastronomiche del territorio**.

Info: 0457300089



### Biosalus (PU)

**Dal 4 al 5 ottobre** a Urbino c'è Biosalus, la manifestazione per il **benessere olistico** dedicata al cibo salutare e biologico. L'evento vedrà la partecipazione delle più qualificate presenze del mondo bio e della medicina dolce. Vari luoghi storici nel centro di Urbino ospitano **convegni sul biologico, sulle energie rinnovabili e il rispetto dell'ambiente, esposizioni, vendita di prodotti biologici e stand gastronomici**. Nell'area trattamenti è possibile sperimentare varie tecniche per il benessere psicofisico: shiatsu, riflessologia plantare, feldenkrais, iridologia, kinesiologia applicata, cromoterapia e altre.

Info: 0722351420

## gustAppunto

### Altrocioccolato equo e solidale (PG)

Torna Altrocioccolato, nel centro antico **di Città di Castello**, dal **10 al 12 ottobre**. L'evento promosso da Umbria Equosolidale celebra il meglio dei prodotti equosolidali con **mostra mercato e banchi di degustazione**. A corredo della manifestazione, pubblicazioni sul cioccolato, il cacao e il mercato equo e solidale, convegni e presentazioni **di esperienze produttive dal Sud del mondo**, nonché concerti e spettacoli musicali. Anche questa edizione sarà animata da esperienze e persone provenienti da tutto il globo, rappresentanti **di realtà del biologico e artigianato**, dai **pasticcieri equo e solidali ai cioccolatieri d'eccellenza italiani**.

Info: 0758552100



### Strada della castagna e del tartufo (RI)

Tutti **i paesi lungo i quaranta chilometri della Strada del Tartufo e della Castagna della Valle del Turano**, nell'Appennino retino, offrono nei **quattro week end di ottobre** un ricco calendario **di sagre gastronomiche** che ruotano intorno ai **prodotti del bosco** e alla castagna in particolare. Nei borghi vi saranno stand gastronomici e **caldaroste** nonché la possibilità **di acquistare i frutti dei boschi**. Negli stand si potranno gustare le castagne in tanti modi, macinate in farina, in zuppe insieme a legumi o verdure, a purè, con le foglie **di lauro**. Tra **i primi piatti tipici**, il risotto e **i ravioli alle castagne**.

Info: 0765716363

### Sagra della patata (RI)

L'**11 e 12 ottobre** si tiene a Leonessa, comune **di montagna tra Lazio e Abruzzo**, la manifestazione che celebra il gusto della patata locale con l'olio extravergine d'oliva prodotto nella zona della Sabina. **Folklore e degustazione di piatti a base di patate** sono gli ingredienti **di questo evento**. Quella gialla viene servita soprattutto sotto forma **di gnocchi**, mentre quella rossa **fritta con tutta la buccia o alla brace**. Durante la manifestazione è possibile anche degustare le tradizionali ciambelle **di patate**. L'evento è l'occasione per conoscere **i prodotti del bosco appenninico** come castagne, miele e funghi, nonché soggiornare negli agriturismi rurali della zona.

Info: 0746923380



## appuntamenti

### Seminare il futuro

**Domenica 12 ottobre** molte aziende agricole biologiche e biodinamiche, in tutta Italia, apriranno le loro porte per la 4ª edizione **di Seminare il futuro!** Tutti **i partecipanti nelle aziende agricole bio aderenti** spargeranno a mano, in un campo appositamente preparato, sementi biologiche e biodinamiche **di cereali**. La porzione **di terreno seminata** verrà contraddistinta da uno striscione sul quale ciascuno potrà lasciare la propria firma. Per un anno, fino alla raccolta, recandosi nuovamente presso l'azienda agricola, si potrà osservare la crescita dei cereali seminati. Per fare insieme una concreta riflessione sul mondo del cibo.

Info: 0287188020

### Corso di cucina vegan (GE)

Parte a ottobre il corso **di cucina vegan** organizzato dalla **Società vegetariana** al Centro Aloé in Vico dell'Oro a **Rapallo**. Il corso vuole far conoscere la VegPyramid, la piramide alimentare vegetariana e anche gli studi scientifici che la accompagnano. Le date sono il **3, 10, 13, 31** e ogni appuntamento è suddiviso in tre parti. Si inizia con la **teoria**, esponendo le argomentazioni scientifiche, ambientali, etiche e spirituali della scelta vegan, parlando delle qualità nutrizionali **di cereali, legumi, frutta e ortaggi**. Nella seconda parte si **elaborano le preparazioni culinarie**, per poi chiudere con le **degustazioni dei piatti preparati**. La quota **di partecipazione è di 180 euro**.

Info: 3479521216



### Orto d'artista (MI)

**Arte da mangiare** Arte arriva alla XX edizione. L'evento organizzato dalla Società Umanitaria **di Milano** in Via Daverio 7, dal **15 al 19 ottobre**, inizierà con la Semina, performance artistica collettiva del **15 ottobre**, in cui artisti e pubblico si impegnano simbolicamente a **"seminare" progetti a favore dello sviluppo ecologico e sostenibile**. Gli artisti saranno chiamati a dare la loro personale interpretazione sul seminatario, antico strumento utilizzato per seminare a mano, dando vita a una mostra d'arte che sarà visitabile per tutta la durata dell'evento. Nel ricco programma della manifestazione ci saranno anche cene d'arte e performance in ristoranti con chef e artisti.

Info: 0254122521

### Settimane Fairtrade

Dall'**11 al 26 ottobre** torna la campagna sui prodotti del commercio equo certificato. Anche quest'anno tutte le maggiori catene della grande distribuzione sono invitate a partecipare all'evento con **promozioni e sconti sui prodotti certificati Fairtrade**: caffè, cacao, banane ma anche riso, dessert e snack dolci e salati e molto altro. Con l'acquisto **di questi prodotti** si promuovono migliori condizioni **di vita per i lavoratori** e un maggiore rispetto delle risorse naturali. Inoltre, in tanti punti vendita ci saranno **speciali iniziative di comunicazione** e diversi eventi sempre dedicati al mondo del commercio equo e solidale.

Info: 3409832227

## gustAppunto

### mondi di carta (CR)

Torna **I mondi di carta**, la rassegna culturale e gastronomica dedicata al benessere. Chef, medici e naturopati si alterneranno sul palco per parlare del **rapporto fra cibo e mente**. L'appuntamento è **dal 10 al 12 ottobre a Crema**. **Fellicemente cibo** è il titolo della kermesse che vedrà importanti ospiti confrontarsi sul tema del benessere psicofisico. Tra quelli presenti, Vittorio Sgarbi, Gualtiero Marchesi e Simone Salvini, Executive Chef di Organic Academy e collaboratore di **Cucina naturale** che presenterà il libro *I dolci della salute*.

Info: 3348399297

**imondidicarta**  
2014

## vacanze

### Masi con gusto (BZ)

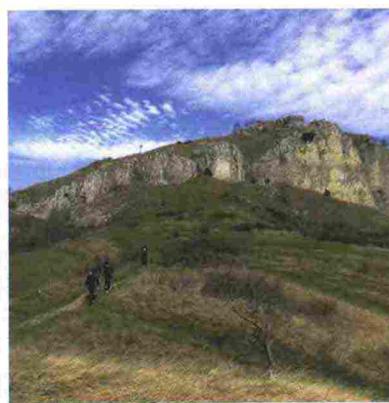
Una **vacanza autunnale in un maso della catena Gallo Rosso**, facendo provviste per l'inverno, con erbe aromatiche, formaggi, succhi di frutta, confetture, e tanti altri buoni prodotti locali biologici e a km zero. Questa la proposta autunnale per **trascorrere qualche giorno di relax**, godendosi le ultime giornate di sole e i meravigliosi colori dell'autunno. Si possono **gustare i prodotti autunnali** in una delle 41 osterie contadine Gallo Rosso assaggiando i piatti locali preparati con materie prime provenienti dal maso stesso o comunque dall'Alto Adige. Costi a partire da 25 euro a persona in camera e 35 euro in appartamento.

Info: 0471999325

### Autunno in Valmarecchia (RN)

Proseguono per tutto l'autunno le **escursioni enogastronomiche e naturalistiche in Valmarecchia**, distretto biologico tra i più importanti in Italia. **Domenica 12 ottobre** si parte alla scoperta del territorio di **Talamello**, in occasione della Fiera delle castagne della Valmarecchia. Dall'antico borgo si sale, incontrando castagni secolari, querce e faggi, fino a raggiungere il Monte Pincio che offre alla vista uno scenario di monti e rocce. Al rientro pranzo in fiera. **Domenica 26 ottobre** si va a conoscere le campagne e il territorio di **Sant'Agata Feltria**, in occasione della Fiera nazionale del tartufo bianco. Le escursioni non presentano particolari difficoltà.

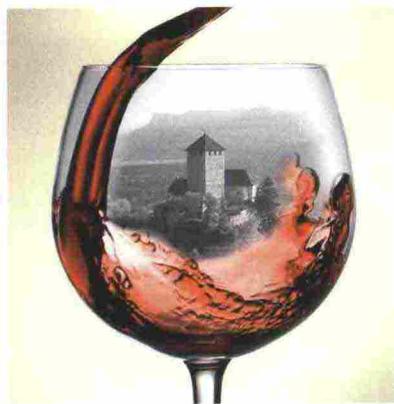
Info: 0541928047



### Fa' la cosa giusta! Umbria (PG)

È la manifestazione fieristica organizzata da Fair Lab che si svolgerà presso il **polo espositivo Umbriafiere** di Bastia Umbra **dal 3 al 5 ottobre**. L'evento ha l'obiettivo di promuovere e diffondere buone pratiche di consumo e produzione e di **far incontrare domanda e offerta di prodotti e servizi** che rispettano i valori della sostenibilità ambientale ed economica. La fiera propone un ricco cartellone di **iniziative culturali** per approfondire i temi legati alla sostenibilità soprattutto nel campo alimentare. **Conferenze, approfondimenti, seminari formativi** oltre a performance teatrali, musicali e momenti conviviali.

Info: 07533390



### VinoCulti (BZ)

Per tutto il mese di ottobre tra Merano e Tirolo è possibile partecipare a **VinoCulti**, programma turistico che, oltre al soggiorno, prevede **de gustazioni di vino e visite alle cantine** nonché gite culturali e **passeggiate per mercati dei sapori**. Nel programma sono previste giornate dedicate alla scoperta delle trattorie di Tirolo e una **Spedizione vinicola** a Cortaccia. Sono organizzate anche **serate di vino e musica**, con concerti-degustazione nei luoghi storici dei due paesi. Cene a partire da 15 euro a persona, soggiorno da 30 euro in agriturismo o bed and breakfast.

Info: 0473923314

### Al calore della Puglia (BR)

Anche a ottobre l'associazione Le Vie dei Canti propone i suoi viaggi a piedi, alla scoperta della natura e delle tradizioni culinarie della provincia italiana. La proposta di questo mese è per **Ostuni dal 25 al 28 ottobre**. Si andrà alla scoperta dei ginepri secolari della riserva naturale Dune costiere Torre Canne - Torre S. Leonardo, che intrecciano le loro radici alla sabbia delle dune, creando un paesaggio raro. I sapori che il territorio offre sono quelli dell'autunno mediterraneo: focaccia pugliese, caciocavallo, olio e vino Dop. Si tratta di un **viaggio a base fissa**, dormendo nelle antiche masserie non lontane dal mare. Il costo è di 330 euro.

Info: 0583356177/82

