

lenostre specialità

Alto Adige... da assaggiare

In autunno questa regione non offre soltanto splendidi paesaggi in mezzo alla natura, ma anche la possibilità di vivere esperienze indimenticabili a tavola.

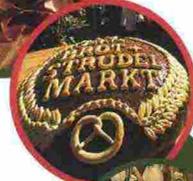
● **Dal 3 al 4 ottobre**, in Val di Funes (Bolzano), torna il tradizionale appuntamento con il re dei salumi altoatesini, alla **"Festa dello Speck Alto Adige"**, tra percorsi sensoriali, degustazioni, visite al mercato contadino e dell'artigianato locale, spettacoli e concerti. Per informazioni, www.festadellospeck.it

● In contemporanea, **dal 2 al 4 ottobre**, a Bressanone (BZ), si svolge il **"Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige"**, interamente dedicato ai prodotti da forno con il marchio di qualità Alto Adige. Ogni vallata presenta la sua specialità: pagnotte venostane, pane alla segale, pagnotte pusteres, lo "schuttelbrot", il tipico pane di segale croccante, ma anche dolci come lo strudel di mele. Dal 2011, grazie al progetto Regiogranò, si è dato nuovo impulso alla coltivazione dei cereali nella regione. Il marchio di qualità garantisce proprio l'utilizzo di grano locale e produzione artigianale. Durante la kermesse è possibile conoscere gli attrezzi del mestiere e imparare a fare il pane. Per informazioni, www.mercatodelpane.it

● Entrambe le manifestazioni aderiscono anche quest'anno all'iniziativa "going GreenEvent", cioè sono organizzate secondo criteri sostenibili e rispettosi dell'ambiente.



Qualche dritta per approfittare delle ultime belle giornate, conoscere posti nuovi e gustare le prelibatezze locali.



CIOTTOLANDO A MALCESINE (VR)

✓ Il **26 e 27 settembre** ritorna **"Ciottolando"**, tra le vie dell'amena cittadina in riva al lago di Garda. Bar, enoteche, ristoranti che aderiscono all'iniziativa propongono le loro specialità ai buongustai itineranti, che possono così spostarsi da un locale all'altro, componendo il proprio menù. Presso il "Giardino del gusto", poi, è possibile acquistare vino, olio di oliva, formaggi e altre eccellenze del territorio. La novità di quest'anno è la **"Cena in quota"**: con la funivia, aperta anche in notturna per l'occasione, si sale sul Monte Baldo per degustare un menù esclusivo ammirando dall'alto il lago.

● Per informazioni e prenotazioni, www.ciottolando.com

MODENA

✓ **Domenica 27 settembre**, il **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena** e il **Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** ripropongono la giornata delle Acetaie aperte: è possibile visitare le aziende e degustare questo prezioso alimento. Per informazioni, www.acetaieaperte.com

✓ Il **3 e il 4 ottobre** ritorna **"Cuochi per un giorno"**, il festival nazionale di cucina per bambini, durante la quale i piccoli aspiranti chef possono cucinare sotto la guida di professionisti del settore, divertendosi e imparando ad avere un rapporto sano con il cibo. Per informazioni, www.cuochiperungiorno.it

BIODIVERSITÀ A EXPO

Nel cuore dell'Expo è allestito il **Parco della Biodiversità**, una grande area che intende indicare l'agricoltura biologica come esempio di agricoltura innovativa, sostenibile, in grado di preservare proprio la biodiversità, la fertilità dei suoli, l'integrità dei terreni, il clima e i paesaggi naturali. Nell'area sono compresi il Padiglione della Mostra della Biodiversità, il Padiglione del biologico e il Teatro della terra, presso i quali sono organizzati convegni, visite guidate, lezioni (ma anche gustose soste ristoro).

CUCINA&CULTURA A CREMA (CR)

✓ Non solo cibo a **"Mondi di carta"**, la kermesse che **dal 9 all'11 ottobre** anima l'ex convento S. Agostino: si parla, infatti, di benessere a tutto tondo, a partire da una sana alimentazione, ma non solo, attraverso show cooking, incontri e lezioni tenuti da chef, nutrizionisti, psicologi e scrittori. Si affrontano anche temi d'attualità, come la ricerca di un modo di alimentarsi sempre più sostenibile. www.imondidicarta.it

IN BREVE

✓ **La Strada del vino Soave** in occasione della vendemmia diventa ancora più suggestiva: qui **dal 18 al 21 settembre** si celebra la festa dell'uva più antica d'Italia (nata, infatti, nel 1929), dedicata alla Garganega, vitigno autoctono da cui si ottengono il Soave e il Recioto di Soave. In programma visite guidate al borgo medievale di Soave, ma anche, naturalmente, soste in cantine, frantoi, botteghe di prodotti tipici e ristoranti.

● Per informazioni, www.stradadelvinoasoave.com



✓ **Dal 25 al 27 settembre** presso il castello e il Parco di Masino a Caravino (Torino), prima edizione di **"Tre giorni per il gusto"**, con oltre 50 espositori, selezionati con il criterio della "filiera completa": aziende, cioè, che allevano animali, producono, confezionano e vendono in proprio le loro specialità. Quattro le aree di provenienza: campagna, mare, acque dolci e montagna. In calendario, incontri, degustazioni, laboratori artigianali e attività didattiche anche per i più piccoli.

● Per informazioni, www.fondoambiente.it

✓ **Domenica 4 ottobre**, oltre 30 distillerie in tutta Italia aprono i battenti ai visitatori in occasione di **"Grapperie aperte"**, con una edizione dedicata a Expo e alla sostenibilità della grappa (che, ricordiamo, è fatta con un sottoprodotto come la vinaccia).

● Per informazioni, www.istitutograppa.org