



Sagre d'Italia

Dal Trentino alla Sicilia per conoscere (e vivere) le eccellenze enogastronomiche del Bel Paese

Se c'è una tipologia di vacanza che non passa mai di moda, non conosce soste e non subisce crisi è soprattutto se c'è un "divertimento" che non tramonta mai, è la festa di paese - che sia nella cittadina o nel borgo - condita di usanze, artigianato, gastronomia e il "calore dell'ospitalità". Secondo una ricerca di Coldiretti, ben sei italiani su dieci cedono al fascino di una sagra e fanno acquisti direttamente sul posto del prodotto tipico "reclamizzato". La penisola offre un'infinità di appuntamenti eccellenti in molte località, all'insegna del binomio cibo-vacanza. Tradizioni che sopravvivono al tempo, feste e manifestazioni (spesso frutto dell'impegno volontario degli abitanti) che segnano le stagioni della natura e dell'uomo. Ancora di più in au-

tunno, quando si fanno godere nella loro pienezza. Ed è questa l'occasione giusta per andare alla ricerca delle manifestazioni più curiose, legate a quei sapori, spesso poco conosciuti ad iniziare dal nome e per visitare quei centri il più delle volte fuori dai grandi flussi turistici. Basta solo viaggiare con calma per scoprire e per assaggiare, negli stand gastronomici allestiti lungo le vie e le piazze principali, e disintossicarsi così dai panini da fast food o ancor peggio dagli orrendi apericena a cui siamo abituati dai ritmi del lavoro. Tartufi, castagne, olio, uva, formaggi e chi più ne ha più ne metta all'insegna dei piaceri del palato. Ecco una selezione delle manifestazioni più appetitose e curiose, da nord a sud. Un'occasione per scoprire un'Italia golosa che non ci si aspetta.

SAGRA DEL FORMAGGIO DI FOSSA

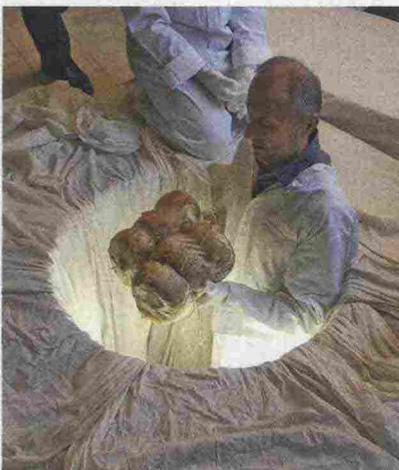
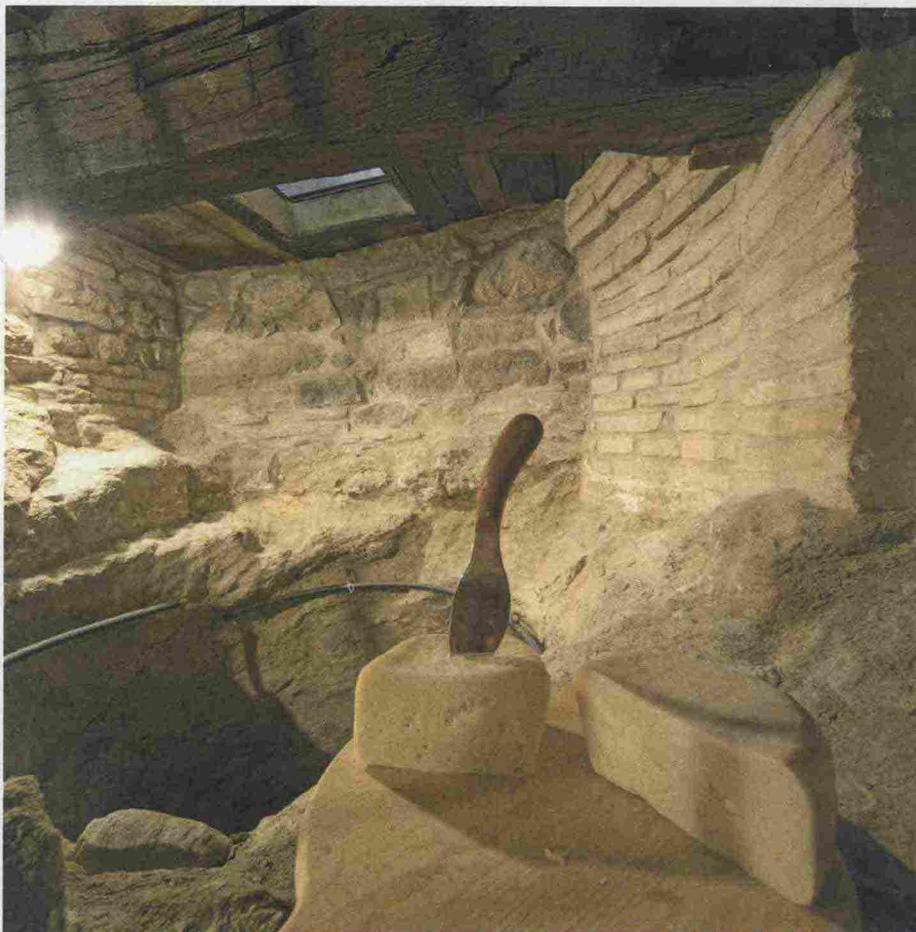
Sogliano al Rubicone (FC) – 17 e 24 novembre e 1 dicembre

Gusto deciso di grande tradizione

Un formaggio “antico” che ama riposare a lungo...

Si racconta che l'usanza di deporre il formaggio nelle fosse tufacee nacque dalla necessità per i contadini di Sogliano al Rubicone di difendersi dalle razzie delle truppe aragonesi, che nel XV secolo assediavano le campagne. Una volta riaperte queste “particolari cantine”, i contadini si accorsero che le forme avevano acquistato un nuovo gusto, forte e unico. Da allora nelle vallate dell'entroterra romagnolo, si continua a produrre questo formaggio, “seppellendolo” per alcuni mesi. Già perché il Formaggio di Fossa, divenuto il simbolo gastronomico della zona e ottenuto principalmente da latte pecorino (in minima parte anche da quello vaccino, caprino, o da un mix di questi), ogni fine estate “va in letargo”, come se fosse uno “speciale animaletto”, nella sua tana personale fatta di tufo (a forma di fiasco, scavate nella roccia arenaria per una profondità di circa tre metri, che si rifanno al medioevo). Qui stagiona per mesi per poi rivedere la luce, e la tavola, non in primavera ma a novembre, quando si riaprono le fosse. È questa l'occasione per una grande fiera, giunta alla trentasettesima edizione, che celebra questo prodotto di alto rango, dal sapore delicato, quasi dolce all'inizio della degustazione, per poi diventare sempre più piccante, con retrogusto amaro. Buono da solo, lambito da una lacrima di buon miele e accompagnato da un calice di vino passito, oppure come condimento per primi piatti. E ancora grattugiato o a scaglie, spruzzato abbondantemente su carpaccio e costata di manzo. La curiosità? Grazie all'opera di fermentazione nelle fosse, che riduce proteine e grassi ad elementi facilmente assimilabili, diventa altamente digeribile. Insomma, da mangiarne in quantità.

www.comune.sogliano.fc



Ma anche Talamello dice la sua...

C'è un altro paese in Emilia Romagna che con Sogliano si gioca il “derby” regionale del gusto. È Talamello, circondato dalle colline del Montefeltro (in provincia di Rimini) che dedica alla “sfossatura” una saporita e vivace sagra. Le differenze? A Talamello, il “fossa” vanta l'appellativo di “ambra”, un aggettivo che, a suo tempo, fu dato dal poeta, scrittore e sceneggiatore Tonino Guerra. Quasi un omaggio poetico alla tinta dorata che assume una volta stagionato. Il prodotto caseario di Sogliano, invece, è un gioiello che può fregiarsi (dal 2009) del marchio Dop con la denominazione *Formaggio di Fossa di Sogliano Dop*.

SAGRA DELLA CIUÏGA

San Lorenzo in Banale (TN) - 1-3 novembre

Salumi di tradizione

Durante questi giorni si valorizzano gusto e cultura di uno dei borghi più belli d'Italia



Capolavoro di norcineria dalla storia antica, questo salamino affumicato con le rape è il grande vanto del borgo rurale San Lorenzo, tra "I Borghi più Belli d'Italia", alle falde del Parco Naturale Adamello Brenta, che dall'1 al 3 novembre lo celebra con una vivace sagra tra il folkloristico e il gastronomico, fra antichi ballatoi e nei "vòlti" (le vecchie cantine). Confezionata originariamente con soli scarti di maiale (testa, cuore e polmoni), in proporzione del 20%, e con abbondanza di rape cotte e tritate, ai giorni nostri vanta invece il 70% di carni suine scelte e soltanto il 30% di ortaggi. Quel che basta però per conferirle un sapore deciso, pungente ma non piccante e davvero unico. Inconfondibile, come la forma piccola e allungata, simile a una pigna di conifera... quella che in dialetto locale si chiama appunto "ciuïga". Prodotte artigianalmente e in quantità limitata, requisite dai ristoranti locali e prenotate dagli estimatori, le ciuïghe vanno letteralmente a ruba. La sagra, dunque, è assolutamente da non perdere per quanti hanno voglia di assaggiare una rarità.

www.visitacomano.it

SAGRA DEL TARTUFO BIANCO

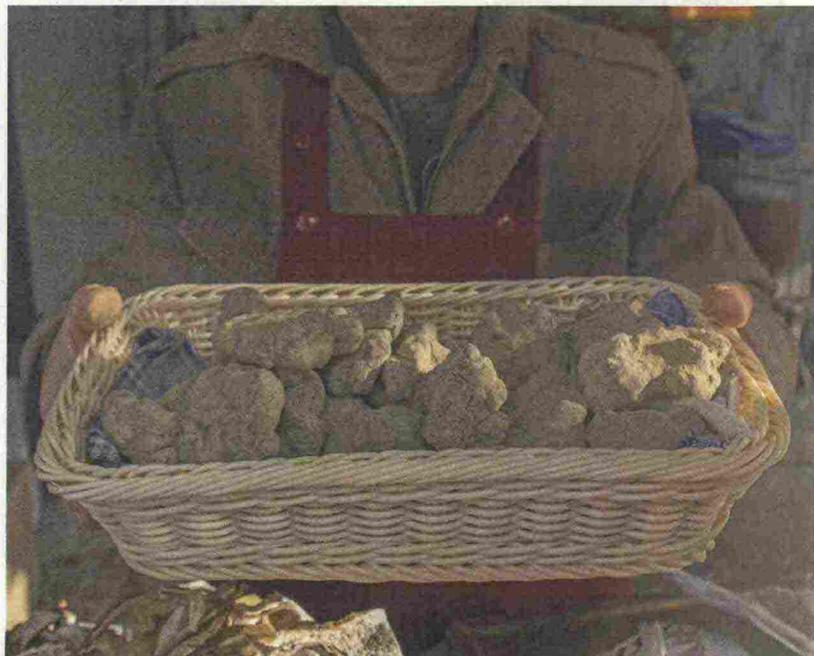
Sant'Angelo in Vado (PU) - 12-13-18-19-20-26-27 ottobre e 2-3 novembre

Chi ha detto tartufo?

L'incantevole borgo medievale dell'entroterra marchigiano ospita un evento d'eccezione

Del tartufo bianco, di cui addirittura scrisse già Apicio, nel I secolo d. C., attribuendo loro qualità afrodisiache: "rendono gli uomini più amabili e le donne più affettuose". Sarà vero? Provare per credere. Per farne scorta, vale la pena raggiungere il paesino di Sant'Angelo in Vado, nel territorio dell'Alta Valle del Metauro che quest'anno, celebra, la 56esima edizione della Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche. S'inizia il 12 ottobre e si continua per tutti i restanti fine settimana fino al 3 novembre, inebriati dal profumo che si espande per i vicoli, complice un leggero venticello. I ristoranti tipici, ospitati all'interno di cantine monumentali e stuzzicherie, propongono varie specialità a base di questo fungo ipogeo, oltre agli prodotti della tradizione locale. In mostra anche l'artigianato tipico.

www.mostratartufo.it



EUROCHOCOLATE

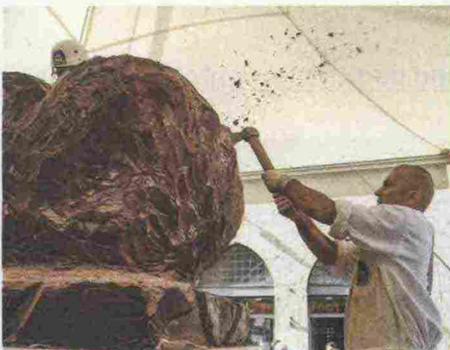
Perugia - 18-27 ottobre

Golosità cioccolatose

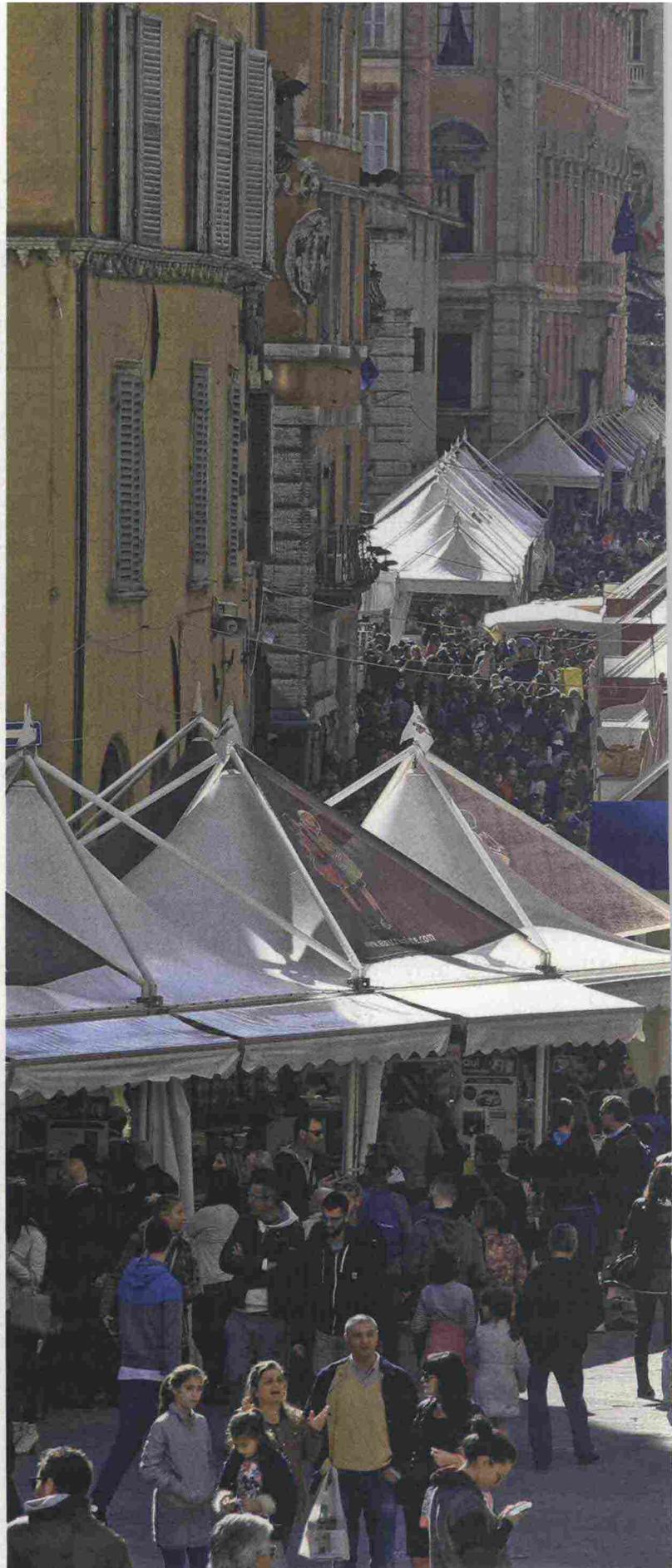
La dolcezza in un bottone

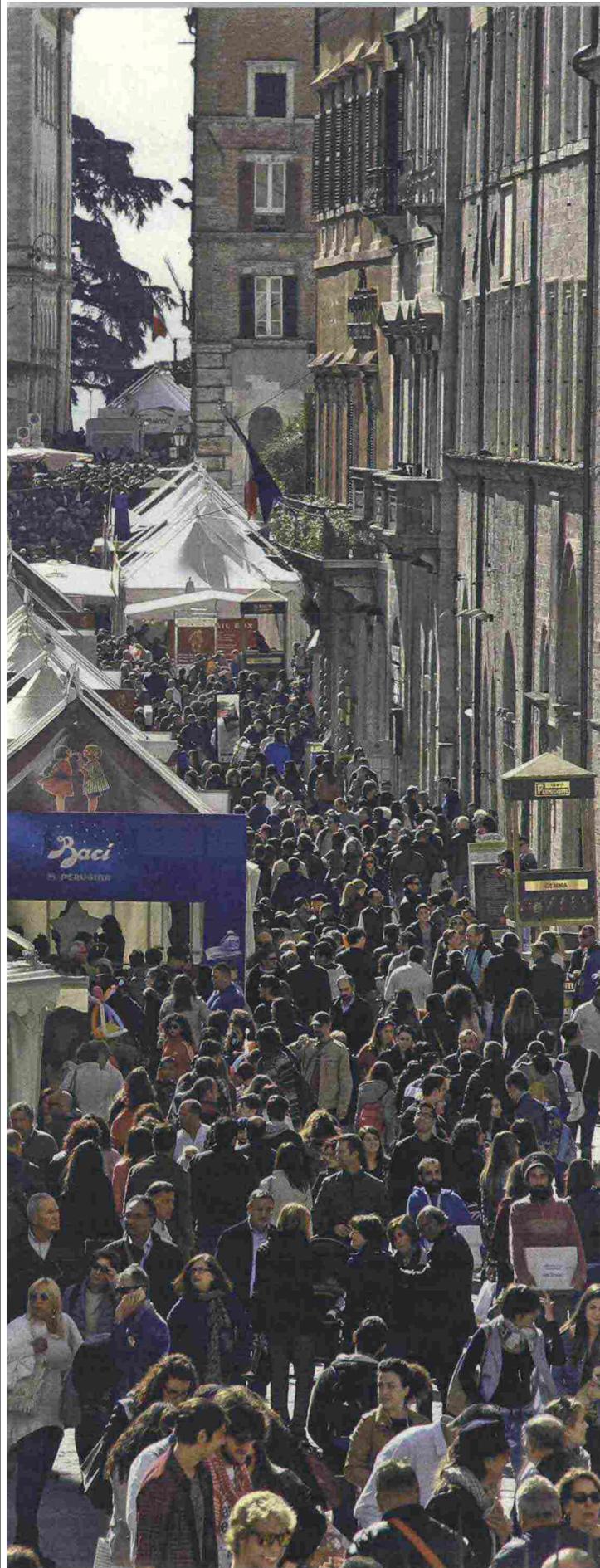
Attaccabottone è lo slogan 2019 dell'edizione di Eurochocolate: non a caso si parte con due eventi: la prima è Button Art, mostra originali oggetti di design realizzati con i materiali più vari e dai colori più disparati e Buttons, una grande raccolta di pezzi storici: i più bei bottoni provenienti da musei e collezioni private per ripercorrere la storia di un oggetto il cui uso si perde nella notte dei tempi e del quale le prime testimonianze risalgono a 2.800 anni a.C. Per l'angolo della cultura, il momento Cioccolata Calda in Tazza: sarà l'occasione per ascoltare scrittori italiani e stranieri che raccontano dal vivo i loro lavori letterari, tra aneddoti e curiosità. Ad accompagnare le dolci interviste c'è l'ottima cioccolata calda in tazza, preparata al momento e distribuita in omaggio a tutti i presenti. Non mancheranno laboratori e stand gastronomici dei produttori di cioccolato che vengono allestiti all'interno della manifestazione; e tantissimi eventi a tema, percorsi di degustazione, spettacoli, iniziative culturali.

www.eurochocolate.com

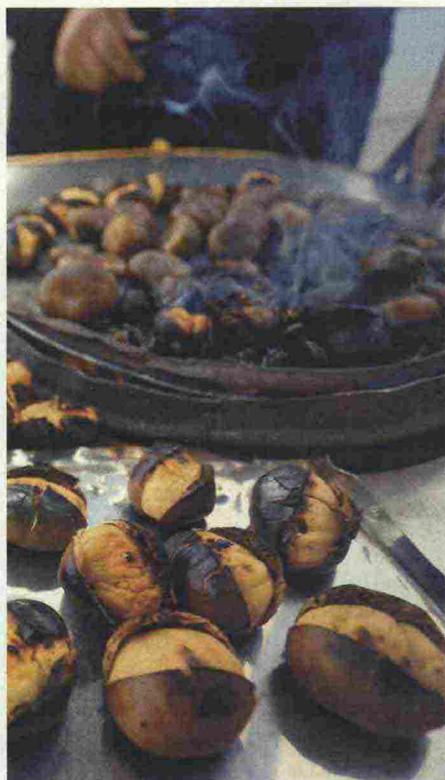


© Eurochocolate 2019 - www.eurochocolate.com (3)





Speciale Sagre d'Italia



SAGRA DELLA VAROLA

Melfi (PZ) - 19-20 ottobre

Sua maestà la castagna

Oltre la "varolata", tanta musica

È la sua festa dove abbondano nei boschi del Vulture. Si organizzano lunghe tavolate in Piazza IV novembre e largo Duomo dove vengono offerte caldarroste preparate nella "varola" (da cui il nome) un enorme recipiente bucherellato. Si tratta della varietà "marroncino di Melfi", candidato al riconoscimento di prodotto DOP dalla Comunità Europea. Non mancano gli stand per gli assaggi del vino Aglianico, frutto eccelso di terreni vulcanici fertilissimi. E spettacoli di gruppi di musica popolare. Un'occasione per visitare la cittadina, terra di conquista di Federico II di Svevia, che la sceglie come residenza estiva. Il castello del XII secolo domina la città dal punto più elevato. Sulla sommità della torre Ovest si vede una struttura a tronco di cono rovesciato che secondo la leggenda sarebbe il nido dell'aquila dell'Imperatore.

www.aptbasilicata.it

SAGRA DELL'UVA

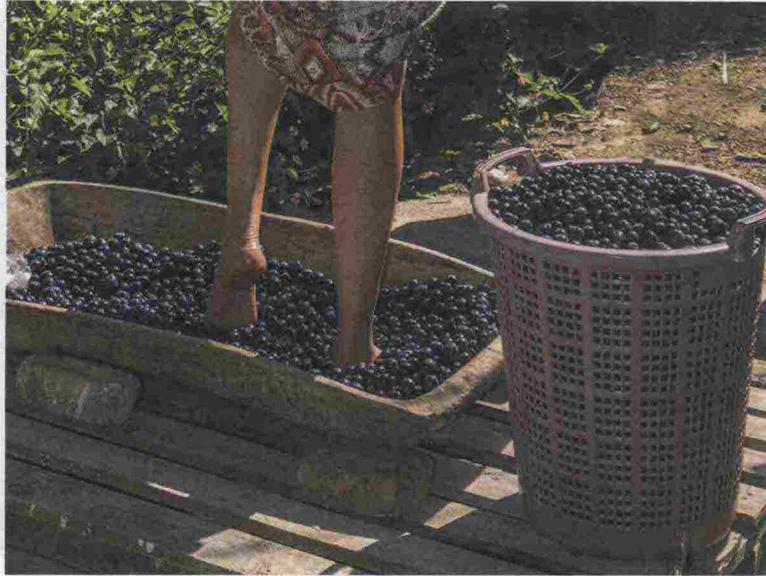
Zagarolo (RM) - 4-5-6 ottobre

Un ultimo tango e poi un bel brindisi!

Vino a volontà, piatti tipici per celebrare la vendemmia e salutare l'estate

Cin-Cin! Potrebbe essere questo lo slogan popolare per la sagra dell'uva che trasforma, ogni primo fine settimana di ottobre, la cittadina di Zagarolo nella capitale della vendemmia e accoglie tutti gli amanti del *Nettare di Bacco*. Degustazioni, musica, danze, i tradizionali stornelli, le rievocazioni storiche e gli stand con in vendita i prodotti tipici. Una lunga tradizione che risale al 1930, pur se con diverse interruzioni, e che essendo alla base dell'economia locale (la vite ha rappresentato per decenni l'unica fonte di reddito) generava un entusiasmo popolare. Era vista come un compendio delle fatiche di un anno di lavoro: il paese veniva trasformato in un vigneto con i classici tinelli, gli arnesi e le attrezzature da lavoro, con i filari di viti, alberi ed animali da cortile. Oggi questo non accade più ma resta l'entusiasmo e la qualità dei vini.

www.turismozagarolo.it



FESTA DEL SALAME

Cremona - Dal 25 al 27 al ottobre

Quando una fetta tira l'altra...

Stand di produttori da tutta Italia e un percorso nel gusto unico nel suo genere



Lo spiterà stand di produttori specializzati provenienti da tutta Italia (e non solo), che consentiranno al pubblico di gustare e acquistare salami all'interno di un goloso percorso appuntamenti collaterali gastronomico. La manifestazione comprenderà anche un ricco cartellone di pensati per valorizzare la storia e la cultura legate all'insaccato più conosciuto e amato al mondo. Non mancheranno iniziative "appetitive" tra cui degustazioni guidate, cooking show, gare culinarie tra agriturismi, animazione e laboratori dedicati ai bambini. Insomma, festa del gusto e delle tradizioni.

www.festadelsalamecremona.it

MOSTRA DEL BITTO

Morbegno, Sondrio - 12-13 ottobre

Gusto in Valtellina

Uno degli eventi autunnali più attesi con un formaggio che nasce proprio in questo territorio

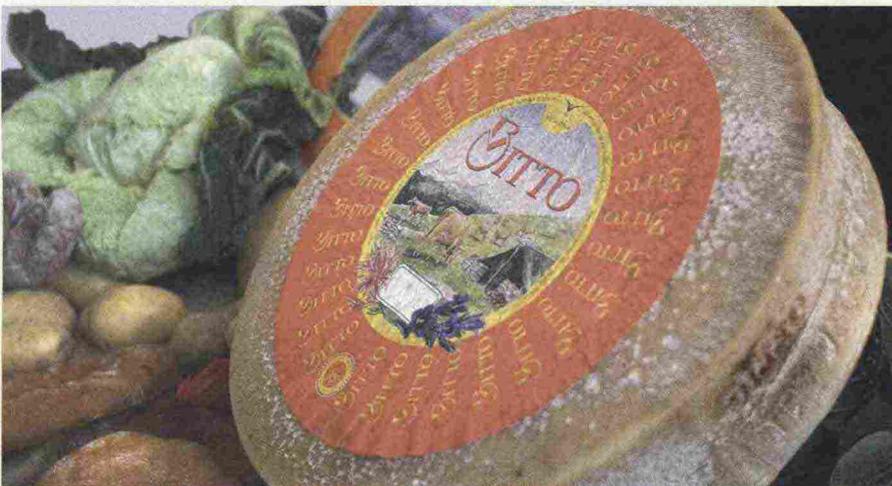
Dopo alcuni anni in fiera, la Mostra del Bitto torna a inondare di profumi e animare il centro storico di Morbegno, in un percorso goloso che parte da piazza Sant'Antonio, dove i formaggi a concorso fanno bella mostra all'interno della casera allestita nello storico chiostro. L'ormai centenaria Mostra del Bitto, prendeva il via, proprio in questa piazza, dove i casari e gli abitanti delle Valli si incontravano per vendere e acquistare le pregiate forme, che venivano consumate durante l'inverno o fatte stagionare per lunghi anni. Nel cuore della Mostra lo show cooking permetterà ai visitatori di scoprire ricette facili, veloci e divertenti, per valorizzare il Bitto ma anche gli altri formaggi locali, come ad esempio il Valtellina Casera DOP! Nel bellissimo Chiostro di S. Antonio ci sarà invece la tradizionale Casèra, che ospiterà l'esposizione delle forme di Bitto DOP, Valtellina Case-

ra DOP e Scimudin partecipanti allo storico concorso, mentre nelle salette adiacenti saranno attive delle aule didattiche e corsi per degustatori di formaggio. Per le vie del centro città, ancora il mercatino a kilometro zero a cura Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina della provincia di Sondrio, e i mercatini dei prodotti tipici, dell'artigianato locale e dei prodotti della montagna lombarda per acquistare in genuinità e sicurezza. Inoltre, tra le antiche vie del borgo, si possono osservare da vicino artigiani all'opera e antichi mestieri della civiltà contadina: dalla lavorazione del "pezzotto", tappeto tipico della Valtellina, alla lavorazione della pietra ollare e del legno, dall'intreccio delle gerle alla lavorazione della lana e del feltro. Infine, bitto in musica, all'auditorium Morbegno (ingresso free), per i grandi e spettacoli teatrali per i più piccoli.

www.mostradelbitto.com

Due passi a Morbegno

Vale la pena spingersi nella frazione dell'abitato di Sacco, sopra Morbegno, per vedere un insolito affresco, ben conservato, risalente al Medioevo. Si tratta dell'Uomo Selvadego e rappresenta un pò il simbolo della "Bassa valtellina". Un personaggio dal corpo peloso e dalla barba fluente e in mano un bastone, che svela tramite un cartiglio posto a mo' di fumetto la propria identità. La strana figura, dicono da queste parti, in qualche modo si lega alla vita contadina e alpina di chi vive solitario tra i boschi ed è maestro nell'arte casearia.

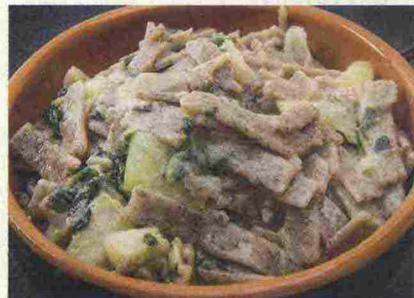


Delizie valtellinesi

Da giovedì 12 a domenica 15 settembre 2019 in piazza Togliatti a **Brugherio (MB)** si svolge la manifestazione **Valtellina in Piazza**: un lungo weekend interamente dedicato ai prodotti tipici del territorio della Valtellina, al profumo dei

suoi grandi rossi e ai sapori della sua **cucina genuina**. Quattro giornate di festa con servizio ristorazione tradizionale valtellinese e specialità da accompagnare a **birra** selezionata e **vini** del territorio, oltre al **mercatino valtellinese** con

prodotti tipici e a un'area **bimbi**. Tutte le sere sono inoltre in programma spettacoli di **musica dal vivo**. Orari: giovedì e venerdì 18-24 (apertura solo a cena); sabato e domenica 11.00-24.00 (apertura a pranzo e a cena). **Ingresso libero**.





FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

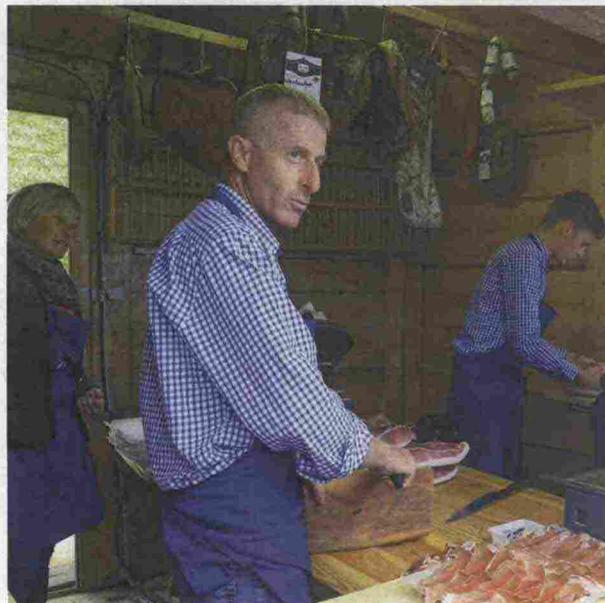
Santa Maddalena (BZ) - 5 - 6 ottobre

Sapori rigorosamente IGP

Per due giorni si potrà gustare prelibatezze a base di speck ai piedi delle Odle

Per due giorni si potrà festeggiare, ballare e gustare prelibatezze a base di speck in Val di Funes, ai piedi delle Odle con tanto di spettacolare vista su uno dei più affascinanti paesaggi alpini dell'Alto Adige. I visitatori della festa potranno assaggiare uno speck, che grazie alla stagionatura particolarmente lunga (8 mesi), acquista quell'aroma particolare che lo rende davvero unico. Oltre ai tradizionali piatti a base di speck Alto Adige IGP, la manifestazione offrirà anche tanta musica, un mercato di prodot-

ti contadini e pane fragrante preparato in forni allestiti per l'occasione. E visto che Bressanone non è molto lontano, è d'obbligo un passaggio al Mercato del Pane e dello Strudel: dal 4 al 6 ottobre infatti, tutti i panettieri e pasticceri dell'Alto Adige saranno in città a presentare i loro prodotti da forno. Protagonisti manco a dirlo, pane di segale, Schüttelbrot, Breatl della Val Pusteria, pane speziato, Brezen, Vinschger Paarl della Val Venosta, Zelten e strudel di mele. Praticamente, il top! www.suedtirol-it.com



COUS COUS FEST

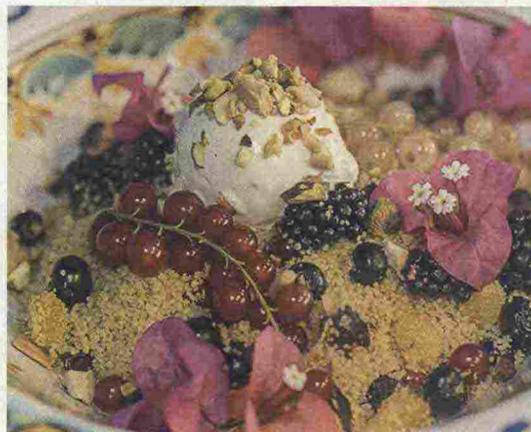
San Vito Lo Capo (TP) – Dal 20 al 29 settembre

Cornice magno greca, cuore africano

Gastronomia fusion e un piatto che si arricchisce di mille colori e sapori

E con questa siano a 22! Già, questa la ventiduesima volta che a San Vito Lo Capo settembre diventa il mese delle contaminazioni gastronomiche. Chi è nato nel Mediterraneo, il paradiso (forse) lo immagina così: spiaggia bianca, mare turchese e una montagna alle spalle, su un promontorio aguardia di un bel paese di marinai. Allo straordinario sito naturale, San Vito Lo Capo aggiunge un contorno in stile Magna Grecia e tradizione italiana, fatto di arte millenaria e di una storia abituata a mescolare razze, lingue e tradizioni. E la gastronomia? Fusion, ovviamente, come il Cous Cous Fest. È un'occasione per gustare questo piatto un po' arabo, un po' mediterraneo, preparato in mille varianti. Richiama chef che vengono da molti paesi del mondo per sfidarsi in una gara all'ultimo chicco di semola. Il periodo, inoltre, è eccezionale per concedersi l'ultimo mare di Sicilia, Come quelli delle vicine riserve di Monte Cofano e dello Zingaro, due oasi speciali anche a settembre inoltrato.

www.couscousfest.it



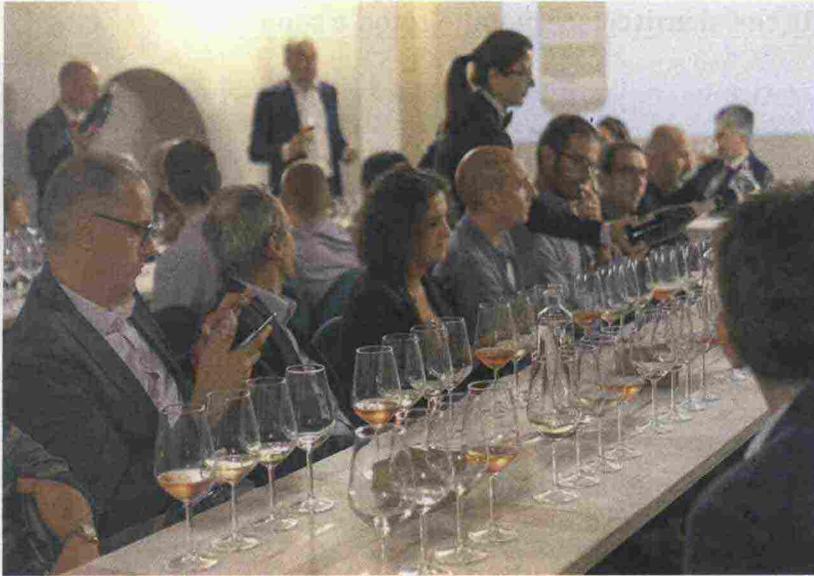
© Couscousfest 2019 - www.couscousfest.it (2)

CITTADELLARTEVINO

Cittadella (PD) - Dal 29 al 30 ottobre

Arte & vino oltre le Mura

Cinquanta tra i migliori produttori italiani per oltre 250 vini



© <http://cittadellartevino.it>

Per la seconda edizione della manifestazione, saranno presenti ben 50 produttori di vino, birra artigianale e gastronomia di qualità. Gli espositori avranno a disposizione gli spazi interni della barchessa e del piano nobile dell'antica dimora, oltre al portico affacciato sull'ampio giardino che circonda la tenuta. Anche per la seconda edizione, il testimonial di eccezione sarà Alessandro Scorsone, sommelier Master Class, Maestro cerimoniere di Palazzo Chigi, giornalista e responsabile della *Guida Vini Buoni d'Italia*. Numerosi i banchi d'assaggio dove sarà possibile riscoprire le cose buone del Bel Paese: dal vino, alla birra, ai distillati, dai salumi, ai formaggi, ai prodotti da forno.

www.cittadellartevino.it

WARDAGARDA

Corte Torcolo di Cavaion Veronese (VR) - 7 - 8 settembre

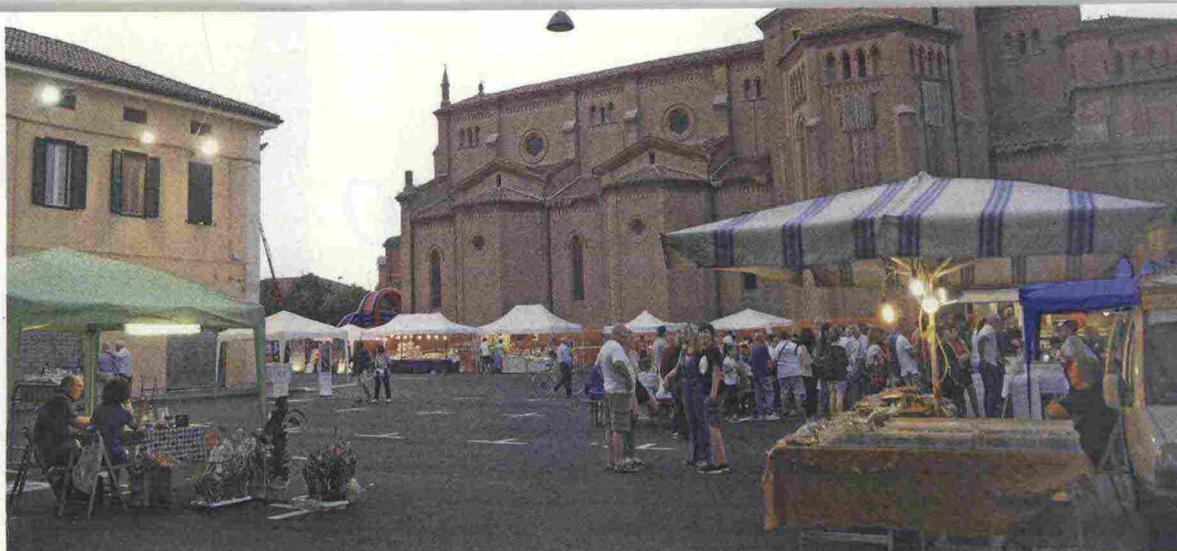
Olio DOP del Garda

Mercatini enogastronomici e la possibilità di conoscere le bellezze del comprensorio

Quarta edizione per il festival dell'olio di oliva DOP del Garda: anche quest'anno un ricco programma di eventi con laboratori di showcooking, escursioni, cene, mostra d'arte, stand gastronomici cucina del territorio, nonché la presenza dello chef Alessandro Borghe- se. Nel corso della manifestazione, il mercatino enogastronomico darà la possibilità di acquistare e conoscere i prodotti DOP e IGP del territorio regionale, imparare a degustare e abbinare l'olio con diverse pietanze.

www.wardagarda.it





SAGRA DELLA SALAMINA DA SUGO

Poggio Renatico (FE) – Dal 19 settembre al 13 ottobre

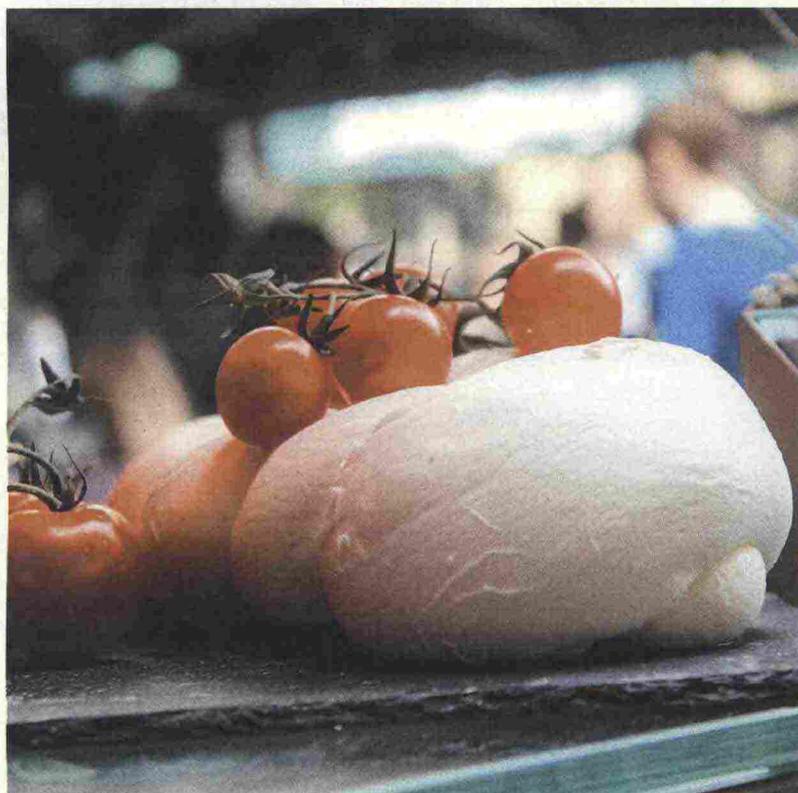
Chi la vuole cotta e chi cruda...

La manifestazione culinaria dell'insaccato più famoso della provincia di Ferrara

Madonna Boschi è una cittadina incastonata fra Poggio Renatico e Vigaro Mainarda, ricordata principalmente per il suo prodotto culinario tipico, la salamina da sugo. Ed è nel corso dell'antica sagra

che si può assaggiare lo strano insaccato, preparato sul momento dalle mani esperte dei norcini paesani, depositari dei segreti gastronomici di tanta specialità. Cruda con fichi o melone, cotta affettata e fredda: esi-

stano diversi modi per gustarla, ed è unico il suo sapore. Tra i piatti proposti è possibile assaggiare i fagottini alla salamina da Sugo, il carpaccio di salamina cruda e salamina da sugo a cucchiaino intera con purè.



LE STRADE DELLA MOZZARELLA

Paestum (SA) – 1 - 6 ottobre

Bufala "in fermento"

Ritorna l'evento più importante dedicato all'oro bianco campano

Anche quest'anno nella prima settimana di ottobre ecco l'evento enogastronomico che ogni anno richiama a Paestum chef famosi invitati per raccontare il made in Italy attraverso uno dei suoi prodotti tipici più famosa, la mozzarella di bufala campana DOP. Immacabili, degustazioni e variazioni sul tema.

www.lsdm.it