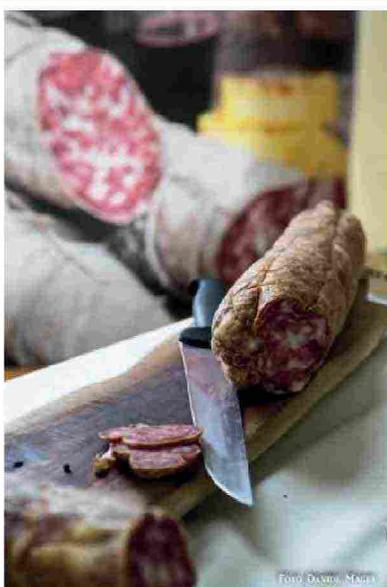


Gli itinerari Gustosi

SAPORI D'AUTUNNO

L'autunno è la stagione delle sagre: funghi, tartufi, formaggi, salumi, castagne, zucca la fanno da padroni e accompagnano manifestazioni che hanno spesso una tradizione antichissima

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti - scottifranca@gmail.com



Lombardia: a Cremona la Festa del Salame 2019

Per un fine settimana, da venerdì 25 a domenica 27 ottobre, Cremona diventa la patria dell'insaccato più amato da grandi e piccini. Dopo il grande successo delle scorse edizioni, per il terzo anno consecutivo il Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP promuove la Festa del Salame.

Il centro storico della città sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. Ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto.

Nella tre giorni della festa sarà possibile apprendere anche la storia del salame, che parte dal Medioevo giungendo fino alle moderne casine della Pianura Padana. La provincia di Cremona è la quarta in Italia e la terza in Lombardia per numero di prodotti ad Indicazione Geografica e tra questi il grande protagonista è ovviamente il salame. Cremona ha quindi il titolo per essere la capitale del salame IGP,

perché porta con sé la cultura, le tradizioni, la storia, l'esperienza artigianale e lavorativa di un territorio. All'interno della manifestazione laboratori dedicati ai bambini, tour culturali alla scoperta della città e dei suoi capolavori e una vera e propria Champions League dei salami lombardi. "Dulcis" in fundo, domenica mattina, giorno della chiusura della Festa del Salame, verrà realizzato un immenso panino lungo 10 metri, farcito con salame di Cremona Igp e poi, una volta completo, verrà tagliato e offerto per l'assaggio al pubblico presente.

www.festadelsalamecremona.it



Lombardia: a Bergamo torna la quarta edizione di Forme

I formaggi italiani fanno sistema e si preparano a ospitare le Olimpiadi dei formaggi.

Dal 17 al 20 ottobre a Bergamo torna la quarta edizione di Forme, la manifestazione dedicata



Piemonte: tartufo in Monferrato!

Undici imperdibili appuntamenti per i golosi del meraviglioso tubero (di cui tre nazionali e cinque regionali), in provincia di Alessandria, ove assaporare, comprare e conoscere meglio questa prelibatezza scovata ancora dai trifulau con il loro amico cane. E poi "Le tavole del tartufo" per due mesi di menù a tema in tutto il territorio e i pacchetti esperienza, per

diventare trifulau per un giorno, al chiaro di luna. Secolo dopo secolo, il Tuber magnatum Pico, gioiello nascosto nella terra delle colline di Langhe Roero e Monferrato, patrimonio dell'umanità Unesco, arriva oggi ancora sulle nostre tavole, e diviene simbolo di una dimensione che racchiude ristorazione, ospitalità e autentico modo di vivere italiano. E monferrino. Se Langhe, Monferrato e Roero sono ormai il distretto gastronomico più importante d'Italia, ecco che ottobre e novembre vedono anche il Monferrato fiorire di appuntamenti imperdibili per eno-gastro-nauti e occasione di scoprire i colori suggestivi dell'autunno di queste colline.

Gli appuntamenti (fiere, mostre mercato, sagre) si dipanano dalla selvaggia Valcerrina (Murisengo, Odalengo Piccolo), alla Valle Ghenza dove tartufo fa rima con tufo (Cella Monte e i suoi infernot), all'acquese e ovadese (Ovada e Pareto), ai colli tortonesi col loro vino Timorasso (San Sebastiano Curone, Sardigliano), sino ad Alessandria (e Bergamasco), capoluogo di provincia.

I mesi di ottobre e novembre vedono anche l'esaltazione del tartufo in tutto il territorio con "Le tavole del tartufo", con le ricette più varie, a partire dai superclassici "tjarin cun la trifula" e le uova al tartufo. Sono circa trenta tra Alessandria, il Monferrato e il resto del territorio della provincia. (elenco su www.asperia.it)

www.alexala.it/it/proposte-turistiche/enoagriturismo-di-charme-esperienza-tartufo

all'arte casearia con il debutto italiano dei World Cheese Awards e la prima fiera B2 Cheese. Quattro giorni di iniziative, degustazioni, mostre-mercato, laboratori e incontri con appuntamenti dedicati agli addetti ai lavori e a chi vuole unire l'amore per il formaggio a un'esperienza unica fatta di turismo, gastronomia e cultura. Chi ha fatto del formaggio il proprio lavoro o la propria passione, non può mancare perché ci sarà l'imbarazzo della scelta. Un appuntamento irrinunciabile che verrà organizzato a Bergamo non casualmente. Sono infatti attese oltre 150 mila presenze, un bel numero per la capitale europea dei Formaggi con 9 DOP su 50 italiane, le cui mura sono patrimonio Unesco e candidata nel 2019 a diventare Città Creativa Unesco per la Gastronomia.

FORME è l'appuntamento per eccellenza per conoscere lo spettacolare patrimonio caseario italiano e per affinare la propria tecnica degustativa. Abbinamenti inediti e curiosi durante il Cheese Festival, che propone negli oltre 6.000 metri quadrati di stand "Cheese Lab", degustazioni di specialità casearie: dalla vacca alla bufala, dalla pecora, alla capra, con infinite varianti di lavorazioni, stagionatura, elaborazioni. Quest'anno FORME si apre al mondo e ospita i World Cheese Awards, le Olimpiadi dei formaggi che arriveranno per la prima volta in Italia. Per questa edizione ci si aspetta di superare il record di 3.500 formaggi, con la presenza di nuove nazioni produttrici, come Giappone, Barbados, Thailandia e Taiwan. www.progettoforme.eu

Gli itinerari Gustosi



Lombardia: Mostarda protagonista a Cremona e Mantova

Anche quest'anno torna a Cremona e a Mantova il Festival della Mostarda, un'iniziativa che dal 2015 punta a celebrare un grande classico della tradizione lombarda con degustazioni, talk show, incontri con i produttori e laboratori per bambini. La partecipazione al Festival della Mostarda sarà l'occasione per visitare due mete da non perdere per l'incredibile patrimonio artistico e culturale e per ricevere un timbro sul Passaporto #InLombardia presso le postazioni dedicate.

Si parte da Mantova domenica 13 ottobre dove presso la Loggia del Grano i visitatori saranno accolti da numerose iniziative previste per la giornata tra visite guidate e degustazioni gratuite di mostarda con i principali produttori locali.

Il weekend successivo, sabato 19 e domenica 20 ottobre, il Festival si sposta a Cremona dove, nella cornice del PalaMostarda e del Villaggio della Mostarda (Giardini Pubblici di Piazza Roma), verranno proposti show cooking, degustazioni, aperitivi, musica dal vivo e attività per i bambini.

www.cciaa.cremona.it



Alto Adige: è tempo di Törggelen

Non solo piste da sci o boschi, ma anche un luogo speciale dove il gusto, la convivialità, la tradizione e la modernità si fondono in un mix unico.

Durante il periodo autunnale, infatti, in Alto Adige si vive il Törggelen, una tradizione talmente importante da meritarsi la definizione di "quinta stagione".

Da ottobre fino all'inizio dell'Avvento le porte dei masi si spalancano e nelle tipiche "stuben" si può assaggiare il "Nuien" - il vino nuovo - accompagnato da prodotti tipici locali. I produttori offrono le proprie specialità: vino, il celebre Sußer - dolce mosto - e altre pietanze tipiche della stagione come lo speck, la zuppa d'orzo o la "Schlachtplatte" - un piatto con diversi tipi di carne, costole, crauti e patate. E dulcis in fundo grappe, castagne e "Krapfen" ripieni di marmellata fatta in casa.

In particolare il Törggelen Originale è un'occasione per immergersi ancora di più nell'atmosfera della tradizione. Partecipano a questa iniziativa 22 selezionati "Buschenschänke", le tipiche locande contadine che si trovano proprio lì dove crescono i vitigni e le castagne, che si riconoscono da una frasca appesa con un nastro rosso alla porta d'ingresso. Per inaugurare la tradizione viene acceso ogni anno il "Keschtnfeuer": il falò dove i contadini arrostitiscono le castagne. Quest'anno il falò avrà luogo la sera del 5 ottobre e in questa occasione sarà possibile fare una visita guidata del maso alla scoperta della vita dei contadini locali.

www.suedtirol.info



Svizzera: l'"autunno gastronomico del Lago Maggiore e valli"

Gli alberi cominciano a colorarsi, il profumo di caldarroste invade le strade e le cucine della regione Ascona-Locarno si preparano a offrire prelibatezze a pieno ritmo. L'autunno offre una vasta scelta di prodotti locali, che nei ristoranti e nei grotti della regione vengono trasformati in piatti deliziosi. E in questo periodo, grazie alle settimane culinarie dell'Autunno Gastronomico, giunte quest'anno alla loro ventesima edizione, le pentole sfrigolano per preparare piatti tradizionali a base di ingredienti freschi provenienti dai boschi e dalle valli.

La manifestazione che si svolgerà fino al 20 ottobre coinvolge più di 50 ristoranti da Locarno ad Ascona, da Brissago a Cerra Verzasca, da Gordola a Gudo, da Losonc a Muralto, da Tegna a Vira Gambarogno, ognuno dei quali propone un piatto e un menù autunnale.

L'Autunno gastronomico è un evento pensato ovviamente per i turisti, ma che attira anche molti ticinesi. Il cibo si abbina ai luoghi, molti ristoranti che partecipano sono situati in posti suggestivi, e in questo modo si valorizzano insieme territorio e prodotti. Menù appetitosi e variegati a base di luganighetta, mortadella di fegato cruda e cotta, zampone e violino di capra, il tutto accompagnato dal famoso pane con marchio di garanzia Ticino a base di farina di frumento, farro e segale, acqua, sale e lievito di panificazione.

www.ticino.ch

www.svizzera.it

Gli itinerari Gustosi



Turchia: una gastronomia variegata e saporita

Non c'è niente di meglio, e di più meritato, di un buon viaggio in Turchia non comprende solo le sue incredibili meraviglie storiche e architettoniche, ma anche le specialità culinarie tipiche. E in Turchia, la cucina è un vero e proprio punto di eccellenza! Come tutte le grandi cucine del mondo, l'evoluzione di quella turca è il risultato di una perfetta fusione delle tradizioni culinarie turche con quelle ottomane, in primis, ma anche asiatiche, mediterranee, medio orientali e balcaniche. Da qui lo sviluppo di ricette regionali molto diverse tra loro: dal kebab e dolci in Anatolia, all'uso di olio d'oliva, pesce, frutta e verdura nella cucina della costa egea e mediterranea, dall'uso dell'«hamsi» (pesce simile all'acciuga) nella regione del Mar Nero, alla grande varietà di frutta e verdura, agnello delicatamente aromatizzato e pesce nella regione di Marmara e in Tracia, con Istanbul, cuore della tradizione turca. Un piatto tipico della cucina turca è il pilav che, nelle sue versioni più comuni, è di grano spezzato (preparato con cipolle, pomodori affettati, peperoni verdi saltati al burro e cotto nel brodo di carne) e di riso (per accompagnare piatti di verdure e carne). Simili alle «tapas» spagnole, i meze sono una sorte di antipasti serviti in piccole quantità che generalmente vengono consumati per accompagnare gli alcolici. Da quelli più comuni come melone affettato con formaggio di feta cremosa e pane caldo, allo sgombero essiccato e marinato, cozze e calamari fritti serviti con salsa, ma anche l'humus (purca di ceci in «tahina» e sesamo tritato), polpettine di lenticchie rosse e bulgur, çig köfte (carne cruda impastata con finissimi cereali e

peperoncino in polvere), melanzane marinate ripiene, peperoni con spezie e frutta secca e sottaceti. Tra i dessert più tipici troviamo quelli a base di latte come i muhallebi (budini preparati solo con amido e farina di riso), quelli a base di cereali come la pasticceria da forno, paste fritte lievitate e quelli con il pangrattato. I lokma sono bocconcini lievitati e fritti, successivamente inzuppati nello sciroppo. Infine il Türk Kahvesi (il caffè turco, denso ma non particolarmente forte, inserito nella lista del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO) e il Çay (tè turco, molto forte, servito in caratteristici bicchieri a forma di tulipano) fanno parte della quotidianità turca. www.turchia.it



Irlanda: il nuovissimo Taste the Island

L'isola d'Irlanda si prepara a celebrare in grande stile la sua gastronomia fino al 30 novembre, grazie ad un nuovo grande evento: Taste the Island, una celebrazione dei cibi e delle bevande irlandesi.

Taste the Island si terrà in tante località di tutta l'isola, sottolineando l'eccezionale qualità dei prodotti gastronomici e delle bevande che si producono in Irlanda e in Irlanda del Nord.

Dal festival A Taste of West Cork nella Contea di Cork, allo Slow Food Festival a Derry-Londonderry il 12 e 13 ottobre; esperienze di Wild Food Foraging, in cui i partecipanti raccolgono in natura e poi cucinano i loro ingredienti, campionati di apertura delle ostriche e percorsi alla scoperta delle distillerie. Dai percorsi gastronomici e tour lungo le coste spazzate dal vento della Wild Atlantic Way e della Causeway Coastal Route alle visite a distillerie e birrifici che prevedono workshop pratici; entusiasmanti festival gastronomici e mercati contadini e centinaia di opportunità di incontrare i produttori e coloro che utilizzano i freschissimi ingredienti locali per trasformarli in sapori incredibili.

www.Ireland.com/tastetheisland

Perù: ingredienti sconosciuti nella cucina dell'Amazzonia

Non c'è niente di meglio, e di più meritato, di un buon Le sue singolari e differenti identità gastronomiche hanno reso il Perù per sette anni consecutivi la Migliore Destinazione Culinaria del Mondo secondo i World Travel Awards. Culla di sapori esotici che sorprendono i palati di ogni foodlover è l'Amazzonia: qui, la varietà dei prodotti (alcuni dei quali risultano addirittura sconosciuti ai più) contribuisce a rendere unica e indimenticabile ogni esperienza culinaria.

Ungurahui, camu camu, aguaje, copoazú, arazá o cocona sono i frutti selvatici più appetitosi che l'Amazzonia ha da offrire. Tipici di questa regione sono anche i pesci, delle più diverse e particolari specie: nelle acque dei fiumi vivono le paiche, i pesci doncella, i pacos, i gamitani, le palometas, i piraña, gli shiruis e i dorados. Questi pesci vengono cucinati in molteplici e inusuali



modi: uno dei più particolari prevede una cottura all'interno di una paca o canna di bambù, alla quale viene dato fuoco. Tra i piatti più famosi c'è il patarascha, una specialità a base di pesce che viene prima condito con lo sachaculantro, un'erba aromatica tipica dell'Amazzonia, sale e pepe dolce, avvolto poi in foglie di

bijao, una pianta che cresce in questa regione, ed infine grigliato. Ad accompagnare il piatto, platani parboiled e una dadolata di peperoni. Nonostante siano molte le specialità dell'Amazzonia, il piatto più rappresentativo della regione è però il Juane, una sorta di involtino ripieno di pollo che viene solitamente cucinato in onore di San Juan, San Giovanni. Ad accompagnare le Juanes è solitamente il tacacho con cecina, un connubio perfetto tra il platano verde schiacciato con burro e sale e la cecina, un insaccato di carne di maiale essiccata e marinata tipico del Perù.

www.peru.travel/it/gastronomia