



**SUSANNA TAMARO**

Dal 25 maggio in edicola con OGGI e Corriere della Sera la collana completa di libri dell'autrice di "Va" dove ti porta il cuore"

30 AGOSTO 2017

# OGGI

Accedi / Registrati

**SCOPRI DI PIÙ**  
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ

PEOPLE

GOSSIP

MODA

BELLEZZA

BENESSERE

CUCINA

OROSCOPO

VIDEO

POSTA



**CUCINA | NEWS**

## Cibo e vino, a settembre ripartono sagre, eventi e degustazioni. Feste e festival all'aria aperta

30 agosto 2017

Condividi



Per tutti i gusti a tutte le latitudini: dai peperoncini per gli amanti della piccantezza al tortellino (di carne ma non solo); dagli abbinamenti per il bacalà alla vicentina, all'Asiago di montagna; e poi vino: dai rosè al nuovo Garda doc spumante, passando per il Monferrato. E infine le birre in botti...

**SUL MINCIO SCORRE IL TORTELLINO** - *Valeggio sul Mincio* è famosa (anche) per i suoi *tortellini* (quelli di Valeggio, appunto) e infatti *dall'1 al 3 settembre* c'è la nuova edizione del percorso enogastronomico **Tortellini e Dintorni**. In questa occasione lungo i 2 differenti percorsi eno-gastronomici si avrà l'occasione di conoscere e gustare piatti (dai tortellini, ovviamente in primis quelli di carne, alla torta delle rose, al dolce Valeggio, alla pesca di Valeggio) e i vini (i Doc



Bianco di Custoza e Bardolino) più prelibati che Valeggio sul Mincio offre alla tavola.

Il viaggio nel gusto, nei sapori e nelle tradizioni di Tortellini e Dintorni comprende anche il Mercato di Eccellenza, con produttori selezionati. Tra le novità di questa edizione oltre ad un laboratorio didattico presso il Palazzo Municipale e ad uno show cooking, viene proposto uno speciale ticket "gluten free". Una sezione dedicata all'editoria presenterà pubblicazioni e riviste dedicate all'enogastronomia, alle

ricette di cucina e allo style food, distribuiti da case editrici e librerie specializzate.

Per altre info: [www.tortelliniedintorni.net](http://www.tortelliniedintorni.net)

**IL PROSCIUTTO DI PARMA SI FESTEGGIA** - *La sera di venerdì 1 settembre* si alza il sipario sulla ventesima edizione del **Festival del Prosciutto di Parma**, con l'inaugurazione di *Ernst Knam*, con un ricco calendario di iniziative che animeranno il territorio *dal 2 al 10 settembre*. Il Festival coinvolgerà il comune di *Parma*, dal 2 al 10 settembre, e quello di *Langhirano*, *dall'1 al 3 settembre*.



Il Festival si protrarrà anche nel corso del fine settimana successivo, *16 e 17 settembre*, con **Finestre Aperte**, iniziativa che attira gli amanti del prosciutto di Parma che possono assistere al ciclo di lavorazione e partecipare a degustazioni gratuite direttamente all'interno dei *prosciuttifici*. Infatti, come sempre, i protagonisti sono i *produttori del prosciutto di Parma*. A Langhirano sarà infatti allestita la Cittadella del prosciutto di Parma, un'area dove i produttori proporranno, all'interno dei loro stand, degustazioni guidate, abbinamenti e laboratori del gusto.

Non mancheranno i *Prosciutti dal mondo* con un'interessante offerta, nonché un'occasione d'incontro tra il prosciutto di Parma e alcuni prosciutti crudi di qualità dall'Italia e dal mondo.

A Parma torna invece il Bistrò del Prosciutto di Parma. Qui tutti i giorni sarà possibile degustare il prosciutto di Parma godendo delle bellezze del centro e partecipando agli eventi culturali e di intrattenimento in programma.

Un programma consultabile sul sito [www.festivaldelprosciuttodiparma.com](http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com)

**COCCO... WINE, IL MEGLIO DEL MONFERRATO** – *Sabato 2* (dalle h.17 alle 24) e *domenica 3 settembre* (dalle h.16 alle 20), *Cocconato* si trasformerà in una virtuale strada del vino, in cui si alterneranno gli assaggi dei vini (banchi d'assaggio con le aziende vinicole di Cocconato e del Monferrato presenti direttamente nel "*Salotto di Cocco... Wine*") ai prodotti tipici del territorio (stands gastronomici di prodotti tipici a cura della Pro Loco e dei Borghi del paese di Cocconato al Cortile del Collegio) con intrattenimento musicale.



Due "*Isole del Vino*" completeranno l'offerta della degustazione: il tema ed i protagonisti in questa edizione saranno i *Nebbioli del Nord Piemonte* e il *Lambrusco*.

Nella sola serata di sabato 2 settembre aprirà le porte il "*Salotto di Cocco... Wine*". La piazzetta antistante la Locanda Martelletti, sita nel centro storico del paese e nel cuore della manifestazione, sarà lo scenario che ospiterà il Salotto.

L'area sarà trasformata in un ristorante sotto le stelle, dedicato alla eccellenza dei vini delle aziende di Cocconato.

Ogni azienda presenterà un vino del cuore, dedicato a questo spazio; i vini si potranno abbinare a piatti studiati per l'occasione (*tagliolini 35 rossi d'uovo tagliati a mano con pesto di nocciole e porri e guancia di vitello brasata al Barbera superiore con riduzione di Barbera, purea di patate e spinaci*). I vini presentati al "Salotto" saranno serviti solo in questo speciale momento e non presenti ai banchi d'assaggio lungo il percorso della manifestazione. Per info:

[www.gowinet.it/cocco-wine/3012-coccowine-2017.html](http://www.gowinet.it/cocco-wine/3012-coccowine-2017.html)

**50 SFUMATURE DI PICCANTEZZA** – *Sabato 2 e domenica 3 settembre* torna la **Festa del peperoncino**, mostra-mercato in *Piazza Portello a Milano*: un appuntamento *per intenditori e amanti del piccante* per gustare e sperimentare tutti i *gradi di piccantezza*, che vede esposte *più di 100 varietà differenti provenienti da oltre 20 Paesi diversi*.



Anche quest'anno gli ospiti potranno mettersi alla prova con i sapori più intensi nel "*pica-test*": una degustazione guidata per sperimentare i diversi gradi di piccantezza degli esemplari in mostra, da quello meno piccante al peperoncino più "hot". Inoltre, il pubblico avrà la possibilità di conoscere ed acquistare piante di varietà esclusive, apprendere le tecniche di coltivazione e conservazione più adatte al nostro clima, i livelli di maturazione e i gradi di piccantezza. Coltivato già nel 5.500 a.C. in Messico e da sempre impiegato come alimento, il peperoncino in

passato è stato considerato un rimedio naturale contro i malanni e presenta molteplici proprietà benefiche.



Tra i protagonisti dell'esposizione, ci sarà il *Carolina Reaper*, il peperoncino più piccante al mondo, può raggiungere e superare i 2 milioni di gradi Scoville, il temibile *Trinidad Moruga Scorpion* dalla piccantezza definita "nucleare". Ci saranno anche *Bhut Jolokia*, conosciuto come "Peperoncino Re Cobra" o "Ghost Chili" e i suoi derivati dai colori più svariati: Bhut Peach, Bhut White, Bhut Yellow e Chocolate Bhut, la grande famiglia dei Naga a partire dal Naga Morich, Naga Viper, King Naga, NagaLah e l'esclusivo Dorset Naga, senza dimenticare il Seven Pod, la cui bacca è sufficiente per rendere piccanti 7 pentole di fagioli. Sfileranno anche le varietà classiche come il mitico Jalapeno e l'Habanero in tutte le sue varianti: rosso, dorato, bianco, Green, Condor Beak, Capuchino, Naranja per finire con l'Habanero Chocolate. Molto interessanti sono le varietà dette 'Patio' per le caratteristiche di forma contenuta e per la bellezza appariscente senza dimenticare anche la piccantezza in genere elevata: Cayennetta, Sangria, Maui purple, Peruviano purple, Trifetti, Basket of Fire, Lingua di Fuoco, Salamandara, Thai Hot. Non mancheranno le varietà di recente introduzione per gli appassionati dei Super Hot: Armageddon, Sepia Serpent, Douglass Billy Boy, 7 Pod Bubblegum, The Beast, Jay's Peach e Jay's Red che raggiungono piccantezze estreme, tutte da provare.



Per gli amanti della tradizione saranno presenti anche i più famosi peperoncini naturalizzati italiani, dal Cayenna al Mazzetto, dal Diavolicchio al Tondo da farcire e peperoncini tipici dell'Indonesia come il Cabe Rawit o dell'Argentina come Aconcagua o del Perù come Rocoto Rojo e Amarillo.

#### SAPORI D'ALTA QUOTA: IN MOSTRA L'ASIAGO DOP E IL SUO TERRITORIO - Dal 7 al 10



settembre le vie e i negozi del centro storico di *Asiago (Venezia)* e tutto l'Altopiano si animano di colori e profumi con **Made in Malga 2017**, rassegna nazionale dei formaggi di montagna promosso da *Consorzio Tutela Formaggio Asiago* presente con ben 11 soci di cui 8 malghe. L'appuntamento, giunto alla sua sesta edizione, è un'occasione unica per gustare il prezioso **Asiago DOP Prodotto della Montagna** lavorato esclusivamente sopra i 600 metri d'altitudine secondo un rigido disciplinare seguito dalle malghe e caseifici dell'Altopiano di Asiago. Nel

corso delle giornate, presentazioni di prodotto, assaggi liberi e degustazioni guidate da esperti accompagnano in un percorso di scoperta gastronomica tutta dedicata alle specialità della montagna dove ai formaggi di malga si abbinano vini, birre artigianali, salumi, confetture e mieli. Nella precedente edizione 65.000 presenze, 100 aziende presenti con prodotti della montagna e 25.000 kg di formaggi acquistati. Info: [www.madeinmalga.it](http://www.madeinmalga.it)

**IL NUOVO SPUMANTE GARDA DOC BRINDA AL FESTIVAL LETTERATURA DI MANTOVA** – A celebrare a Mantova la ventunesima edizione di Festival Letteratura, uno dei più importanti eventi culturali del panorama italiano e non solo, da mercoledì 6 a domenica 10 settembre sarà il lancio in edizione limitata del **Garda doc Collezione Brut 2016**, prodotto nel grande anfiteatro naturale del *Benaco*, in uno degli angoli più belli d'Italia, dalle mani di produttori capaci di esprimere al meglio l'importante variabilità ampelografica delle dieci denominazioni che compongono la *doc Garda*.

Lo *Spumante Garda doc* è la sfida più importante del Consorzio di Tutela che ha portato a termine la modifica del disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia spumante bianco che per decreto deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione *garda*. Un palcoscenico di livello come quello del Festival Letteratura di Mantova è il teatro ideale per presentare un progetto che non è solo enologico ma anche culturale, di esaltazione del grande patrimonio del Made in Italy di eccellenza.

Il Garda doc accompagnerà alcuni dei momenti salienti del Festival, a partire dalla sua inaugurazione in programma il 6 settembre in piazza Sordello. Inoltre per tutta la durata dell'evento, all'interno del palazzo Castiglioni, un aperitivo Garda doc darà il benvenuto ad ospiti, autori, case editrici e personalità che animeranno questo appuntamento culturale e sarà anche la bollicina dell'Area Food del Festival, dedicata ai grandi protagonisti della ventunesima edizione.



**BACCO & BACCALÀ: A SANDRIGO I MIGLIORI ABBINAMENTI** - Domenica 10 settembre a Sandrigo (VI) si svolge il banco d'assaggio dedicato ai vini da abbinare al baccalà alla vicentina. La terza edizione della manifestazione, che quest'anno si svolgerà nelle sale e nel parco di Villa Mascotto ad Ancignano di Sandrigo (VI), apre la strada ai grandi festeggiamenti per i trent'anni della *Venerabile Confraternita e della Festa del Baccalà* che proseguiranno martedì 12 settembre con il *Gran Galà del Baccalà* e dal 15 al 25 settembre con la grande festa nelle piazze

di Sandrigo.

50 produttori proporranno 150 vini da abbinare al piatto principe della gastronomia vicentina: non ci saranno solo gli autoctoni Vespaiolo e il Tai Rosso, ma molti altri vini provenienti da diverse regioni d'Italia e dall'estero.

A **Bacco & Baccalà** verrà inoltre presentato al pubblico un nuovo vino creato appositamente per l'abbinamento al baccalà alla vicentina. Si tratta di una particolare cuvée spumantizzata con il metodo Charmat, nata da un'idea di *Roberta Moresco*, realizzata in collaborazione con la cantina *lo Mazzucato* per rappresentare al meglio il territorio. In programma anche un *cocktail show* con degustazione (prenotabile all'ingresso della villa) a cura del barman *Andrea Valerio* che proporrà tre miscevoli da abbinare al merluzzo nelle sue varianti: fresco, dissalato e secco.



Bacco & Baccalà sarà aperto dalle ore 15 alle 21. Durante tutto il pomeriggio verranno serviti assaggi di diversi piatti a base di baccalà: crostini con baccalà mantecato, baccalà alla Livornese, pizza al baccalà, baccalà alla mediterranea e il baccalà alla Vicentina. Inoltre in degustazione una tartare e una selezione di formaggi e piccola pasticceria.

Il ticket di ingresso, al costo di 20 Euro, comprende il calice, degustazioni illimitate dei vini e 5 assaggi gastronomici. Per info: [www.baccalaallavicentina.it](http://www.baccalaallavicentina.it)

#### LE SERATE ABRUZZESI NEL PADOVANO – L'8, 9 e 10 settembre si svolge la 19<sup>a</sup> edizione delle serate enogastronomiche abruzzesi, dedicate appunto all'enogastronomia abruzzese. Le serate



sono un abituale appuntamento ospitato a *Limena (PD)* nella sede del *Pra' del Donatore* in via Magarotto in programma a partire dalle ore 19.30. La cucina sarà affidata alle mani esperte e alla creatività di uno chef d'eccezione, l'abruzzese *Severino Forcone*, che proporrà cibi nel rispetto della tradizione contadina. In questo contesto tra gli altri prodotti presenti anche i *bocconotti*, la specialità di *Castel Frentano (Ch)*, piccolo dessert, ghiotto dolcetto, simbolo regionale, prodotto dalla *Bottega del Bocconotto* con una antica (e in parte segreta) ricetta della

fine del '700. Per informazioni sulla manifestazione: tel. +39 335 330950

#### ARCHICHEFNIGHT 2017, ULTIMA TAPPA – A Firenze martedì 12 settembre alle ore 20.30



presso il *Caffè dell'Oro*, Lungarno degli Acciaiuoli 2P quarta e ultima tappa di **Archichefnight**. Di cosa si tratta? E' una cena che mette dietro ai fornelli cinque noti studi di architettura e incrocia la creatività e l'estro culinario con la progettazione.

Come di consueto ogni architetto è chiamato a selezionare la propria ricetta preferita o quella in grado di descrivere al meglio i tratti salienti del suo lavoro. Inoltre si occupa di scegliere i singoli ingredienti, di ideare l'impiattamento e di raccontare agli ospiti in sala il piatto scelto e

la sua preparazione. In questo modo i partecipanti possono votare la migliore performance culinaria della serata. Gli studi fiorentini che si sfidano in questa serata sono: André Benaim | Studio di Architettura, BBA-Architetti & Partners, GLA-Genius Loci Architettura, PLS Design e Q-Bic con l'aiuto dell'executive chef stellato Peter Brunel presso il ristorante Caffè dell'Oro. Nei prossimi mesi i vincitori dei quattro appuntamenti italiani, Milano, Roma, Treviso, Firenze, si sfideranno in un contest nazionale che si terrà a Milano per eleggere lo studio vincitore di Archichefnight Italia 2017.

Per maggiori informazioni e prenotazioni: [staff@towant.it](mailto:staff@towant.it) – 0571/1614943



#### AL FESTIVAL FRANCIACORTA SI FESTEGGIANO I 50 ANNI DELLA DOC – Come ogni anno,



per turisti, appassionati di vino o semplici curiosi, torna il **Festival Franciacorta in Cantina**. Le date da segnare in agenda sono *sabato 16 e domenica 17*. Si parte dal weekend con un programma pensato per vivere in compagnia tra cultura, sport, natura e ovviamente food&wine. I visitatori potranno scoprire il territorio attraverso le svariate attività proposte dalla *Strada del Franciacorta*: dai tour in bus, ai percorsi di trekking o in bicicletta, passando per le visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Le visite in cantina, fiore all'occhiello del

Festival, daranno l'opportunità di esplorare le cantine, degustare Franciacorta con abbinamenti creati ad hoc o di passeggiare tra filari dei vigneti.

Questa edizione ha un sapore in più, infatti corrisponde al mezzo secolo di vita della *Doc Franciacorta*, punto cruciale per lo sviluppo della denominazione e l'inizio di una storia che ancora oggi i produttori stanno scrivendo.

Su [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it) sarà possibile visionare il programma completo del Festival, conoscere i programmi delle singole cantine, le tipologie di eventi, i costi di ingresso di ognuna e consultare i pacchetti di escursione nel territorio. Per qualsiasi altra informazione contattare [info@festivalfranciacorta.it](mailto:info@festivalfranciacorta.it)

La prenotazione delle visite è obbligatoria contattando direttamente le cantine. Gli orari di apertura, salvo diverse indicazioni, saranno dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.

**LA NOTTE BIANCA SI TINGE DI ROSA** – A *Mantova*, il *16 settembre*, dalle 11 alle 23, torna la rassegna dei più importanti vini rosati, arrivata alla terza edizione con **Donne in rosa Mantova** evento organizzato dalla sezione locale *Onav*.

Serata di grande intrattenimento, dove i cittadini troveranno i negozi aperti, bancarelle, artisti di strada, spettacoli, animazioni. Ma il clou è enologico: saranno presenti oltre 100 etichette inedite del mondo dei vini rosé nazionali ed internazionali: dieci le aree produttive italiane e francesi presenti alla manifestazione.

Il progetto è nato nel 2015 dall'idea di 15 donne, che oggi conta 20 partecipanti. Sabato sarà la suggestiva location della *Loggia del Gran" di Palazzo Andreani*, oggi sede della Camera di Commercio mantovana, ad ospitare una non stop d'assaggi singolare. L'ingresso è gratuito, il percorso degustativo è di €12. Per info: [mantova@onav.it](mailto:mantova@onav.it)

**LA NOTTE DELLE BOTTI IN TOUR IN BRIANZA** – Per la prima volta fuori Torino l'evento-culto sulle birre affinate in legno. Infatti *The Good Beer Society* diventa partner del birrificio *BlackBarrels* e del suo birraio *Renzo Losi*, noto nel mondo della birra artigianale per essere il creatore di alcune delle più interessanti birre in botte. Il sodalizio ha per obiettivo la realizzazione della prima edizione de **"La Notte delle Botti in Tour"** che si svolgerà il *16 settembre* all' *Ines Beer-B-Q a Costa Masnaga (LC)*. Per gli appassionati si tratta di un evento ormai segnato sull'agenda, soprattutto di coloro che sono sempre alla ricerca di nuove sperimentazioni nell'ambito un po' speciale delle birre fermentate e affinate in botte. Partecipano all'evento una decina tra birrifici e affinatori, principalmente italiani anche se non manca qualche presenza estera, con un numero variabile di birre affinate in botte ciascuno, che saranno disponibili per la degustazione per tutta la giornata dalle 12 all'1 di notte. Ingresso con acquisto obbligatorio del bicchiere celebrativo in vetro a 3€, mentre per le degustazioni si potranno acquistare gettoni da 1€. Le consumazioni da 15cl avranno un prezzo variabile da 2 a 4€, a discrezione dei birrifici, che saranno presenti con i propri rappresentanti per raccontare le loro creazioni. La location offre ampi spazi all'aperto e al chiuso e un comodo parcheggio gratuito. Poiché la manifestazione si svolgerà all'aperto, in caso di maltempo sarà rimandata a data da definire. Per info: [info@thegoodbeersociety.it](mailto:info@thegoodbeersociety.it)

---