

Parte l'autunno enogastronomico: funghi, tartufi, salumi e vino

Eventi - 16 settembre 2020 - 16:54



In Emilia-Romagna è cominciata la stagione dei grandi appuntamenti gastronomici. Lungo la Via Emilia ogni weekend d'autunno diventa un'opportunità per scoprire territori di grande bellezza dove nascono sapori unici e di alta qualità. Dai Lambruschi pregiati all'Anguilla di Comacchio, dai funghi raccolti nei boschi dell'Appennino ai ricercati tartufi, dai morbidi salumi emiliani, fino all'evento di alta cucina con tanti chef stellati: "Al Meni" a Rimini, dedicato a Federico Fellini nell'anno del centenario della sua nascita. Tutti sono pensati per gruppi ristretti, con distanziamento e degustazioni direttamente al tavolo.

PIACENZA

Valtidone Wine Fest alla scoperta dei nettari piacentini frizzanti e passiti 19 - 20 settembre

Appassionati di vini e curiosi di etichette pregiate troveranno tanti tesori al Valtidone Wine Fest, il 19 e 20 settembre a Trevozzo (Pc). La rassegna vitivinicola metterà sotto i riflettori i vini Doc dei Colli Piacenti, in particolare i passiti e i frizzanti, presentati da sommelier e produttori nelle aree delle degustazioni guidate, allestite in piazza. In tavola anche i migliori prodotti dell'Alta Val Tidone. www.valtidonewinefest.it.

PARMA

Fiera del Fungo di Borgotaro fra degustazioni e trekking 19 - 20 settembre

Il profumato fungo che cresce nei vasti boschi intorno a Borgotaro, è il protagonista della Fiera del Fungo di Borgotaro Igp. Quest'anno la festa è ridimensionata, ma non mancano i sapori, le degustazioni, i ristoranti a tema e tutto il mondo dello Street food. La differenza è che le consumazioni sono al tavolo e non più ai banconi. Tanti eventi collaterali nel centro storico di

Borgotaro: dai concerti di musica popolare agli showcooking, passando per i trekking guidati per raccogliere i funghi. www.sagradelfungodiborgotaro.it

Settembre gastronomico, il 24 settembre gran finale: In cucina con Verdi

Parma, capitale italiana della cultura 2020-2021 invita il pubblico a un evento straordinario: Giovedì 24 settembre al Parco della Musica (parco ex Eridania) si terrà uno speciale show cooking accompagnato da uno spettacolo di arie verdiane. Il regista Gianmaria Aliberti svelerà un lato meno conosciuto di Giuseppe Verdi: quello del raffinato esperto di cucina. Inizio ore 19.30. Musica e cucina, piatti verdiani a cura degli chef Parma Quality Restaurants. Costo 75 euro. Info <https://parma2020.it/it/itineraries-detail/627/>.

November Porc, quattro tappe nella Bassa del Po dal 5 al 29 novembre

I salumi della tradizione norcina parmense sono i protagonisti delle quattro tappe di "November Porc ... Speriamo ci sia la nebbia!", tutti i week end di novembre, dal 5 al 29. La rassegna celebra il maiale e i suoi sapori e preparazioni. Ogni settimana l'appuntamento fa tappa in una località diversa. Nel weekend 5 - 8 novembre a Sissa Trecasali. Il 13 - 15 a Polesine Parmense. Nel fine settimana 20 - 22 novembre a Zibello. Il 27 - 29 novembre si conclude a Roccabianca. Ogni domenica si degusta gratuitamente un maxi salume: Mariolone a Sissa, Pretone a Polesine, Strolghino a Zibello, Cicciolata a Roccabianca. www.novemberporc.it.

MODENA

A Castelvetro eventi diffusi per raccontare il Grasparossa 13-27 settembre

Cambia format e cambia anche nome la Sagra dell'uva e del Lambrusco Grasparossa nel borgo storico di Castelvetro: quest'anno si chiama "Non è la sagra!" In programma due settimane (dal 13 al 27 settembre) di piccoli eventi diffusi a numero chiuso. Rimangono le degustazioni con le aziende del vino, assaggi di vino abbinati a Street food di qualità, visite guidate alle cantine. Fra un assaggio e l'altro, yoga al tramonto nei boschi, concerti d'arpa all'alba, colazioni fra gli ulivi, musica nell'aia, cene con delitto in vigna. www.visitcastelvetro.it

A Maranello domenica 4 ottobre prende il via il Gran Premio del Gusto

Sarà una domenica di sapori quella del 4 ottobre a Maranello. Dalle 10 alle 19 è in programma il Gran Premio del Gusto, in Piazza della Libertà e nelle vie principali. L'evento è dedicato ai prodotti tipici modenesi. Il pubblico può godersi il Percorso del gusto: acquistando un ticket si ha diritto a una serie di degustazioni di prodotti presentati dalle aziende del territorio, da scoprire tappa dopo tappa. Consorzio Maranello Terra del Mito -

BOLOGNA

Mostra assaggio dei Vini Colli Bolognesi sabato 19 settembre

Un unico biglietto di ingresso permetterà l'assaggio libero delle etichette presenti alla Mostra Assaggio dei Vini Colli Bolognesi. È questa la formula dell'evento del 19 settembre organizzato in collaborazione con il Mercato Ritrovato e la Cineteca di Bologna. Per questa occasione il Mercato Ritrovato, che si svolge il sabato mattina in via Azzogardino 65, prolungherà l'apertura fino a sera con gli artigiani che prepareranno cibo di strada. Un modo per raccontare sapori, storie e saperi del territorio. www.collibolognesi.it.

A Fico Eatalyworld settembre è il mese del vino, festa tutti i week end

Settembre è il mese del vino a Fico Eatalyworld: ogni sabato e domenica fino al 27 del mese, ad ogni ora del giorno il parco agroalimentare bolognese ospiterà tanti eventi. Il Consorzio Vini di Romagna organizza all'Arena seminari, quiz e assaggi. I più piccoli possono partecipare al gioco della raccolta e della pigiatura degli acini, assistere a spettacoli, giocare al Luna Park. <https://www.eatalyworld.it/it>

A Castel San Pietro Terme la Fiera e la Borsa del Miele 18-20 settembre

Castel San Pietro Terme, piccola città termale a due passi da Bologna, è la capitale italiana del miele. La produzione di miele pregiato a livello professionale è documentata dal '700. Oggi il prodotto è esportato in tutto il mondo. Dal 18 al 20 settembre si tiene la Fiera e la Borsa del Miele con i migliori grandi mieli d'Italia. Nella piazza medievale e sotto i portici tanti seminari, assaggi, ospiti e assegnazione del premio Tre Gocce d'Oro al quale partecipano oltre mille mieli all'anno da ogni parte d'Italia. www.imolafaenza.it.

Tartofla Savigno Festival del Tartufo Bianco 24 ottobre al 15 novembre

Sarà un Festival del Tartufo Bianco a ritmo slow, l'edizione 2020 in programma a Savigno, piccolo borgo sulle colline bolognesi a 40 minuti dal capoluogo. Tempi lunghi, ritmi lenti, spazi ampi. Degustazioni, mercato, trekking guidati con i cani da tartufo. Savigno è un piccolo borgo molto amato dai viaggiatori. Il programma definitivo è in via di definizione. www.tartufosavigno.com.

A Imola il Bacchanale esplora il mangiare a casa e fuori, 31 ottobre - 22 novembre

È sempre una scoperta andare al Bacchanale di Imola, appuntamento dedicato alla cultura del cibo con incontri, seminari, ma anche degustazioni e intrattenimenti, perché ogni volta si possono cogliere sfumature diverse della gastronomia. Quest'anno il tema è la differenza fra il mangiare a casa e il mangiare fuori. In questi mesi tutti hanno cambiato le proprie abitudini, comprese quelle alimentari. Si tratta di due modi certamente diversi, ma che si completano a vicenda. Il Bacchanale vuole esplorarle entrambe, riflettendo, a partire da Pellegrino Artusi (di

cui quest'anno ricorre il bicentenario dalla nascita) sull'identità gastronomica domestica e sulla dimensione professionale della cucina. www.baccanaleimola.it

FERRARA

Sagra dell'Anguilla a Comacchio dal 10-25 ottobre

Fra canali, ponti barocchi, atmosfere romantiche Comacchio, la piccola Venezia, celebra il suo prodotto più famoso con la Sagra dell'Anguilla nei tre week end dal 10 al 25 ottobre 2020. Un'occasione per scoprire Comacchio anche sotto le stelle. L'anguilla è per Comacchio non solo un prodotto tipico, ma un simbolo della sua identità e della sua cultura marinara antica di secoli. Degustazioni, escursioni guidate a piedi o in barca nel grande e scenografico Delta del Po, laboratori. www.sagradellanguilla.it.

RAVENNA

Giovin Bacco Sangiovese in festa 23-24-25 ottobre

In Romagna quando si mette a tavola una bottiglia di Sangiovese è subito festa e amicizia. Ravenna celebra il suo nettare più famoso, con l'appuntamento "Giovin Bacco Sangiovese in festa" dal 23 al 25 ottobre nel centro della città, Piazza San Francesco, Piazza del Popolo, Piazza Kennedy e le vie accanto. Le migliori aziende del territorio presentano le nuove produzioni e le etichette più pregiate. Previste visite guidate enogastronomiche per scoprire la Romagna tra cibo e vino, tour agli otto siti Unesco ravennati e tour danteschi. Il programma è in via di definizione. www.giovinbacco.it.

RIMINI

Torna Al Meni con il Circo 8 e mezzo dei sapori 25-27 settembre

L'ultimo weekend di settembre torna a Rimini Al Meni, il grande circo 8 e ½ dei sapori ideato e diretto da Massimo Bottura affiancato dai grandi interpreti della cucina italiana, in un'edizione dedicata a Federico Fellini a 100 anni dalla nascita del Maestro. In Piazza Cavour, nel cuore della città, show cooking stellati, mercatini gourmet con i prodotti di eccellenza del territorio, degustazioni con street food da autore, laboratori artigianali. Il paese dei balocchi della bontà. www.almeni.it.

A Sant'Agata Feltria la fiera del tartufo bianco tutti weekend di ottobre

Profumato, ricercato, unico. È il Tartufo Bianco Pregiato di Sant'Agata Feltria, borgo del Montefeltro, nell'entroterra riminese. Nei quattro weekend di ottobre la manifestazione dedicata al prezioso tubero, ma anche agli altri prodotti tipici ed eccellenze, riempie le vie, le



piazze, gli angoli più caratteristici del centro medievale di Sant'Agata Feltria. Si gironzola fra profumi, degustazioni, gare di cani da tartufo, musiche, visite guidate al paese.

www.prolocosantagatafeltria.com