

13 OTTOBRE 2020 06:00

Appuntamenti di gusto per il fine settimana

Il weekend 16-18 ottobre ha tra i suoi protagonisti la castagna e i formaggi



Il **fine settimana 16 - 18 ottobre** ha per protagonisti alcuni **sapori tipici dell'autunno**, tra cui le **castagne**, i **formaggi** di montagna e il **cioccolato**. Alcuni eventi li propongono da soli o in compagnia di altri prodotti di eccellenza del territorio: in ogni caso si tratta di spunti golosi per una **passeggiata fuori porta**, da compiere nel **massimo rispetto delle normative anti-coronavirus**, indossando **sempre la mascherina** e rispettando tutte le procedure messe in atto per garantire il **distanziamento sociale**.



KESCHTRIGGL, FESTA DELLA CASTAGNA - Foiana, Lana, Tesimo e Prissiano (Bolzano) - È il frutto principe dell'autunno e protagonista di tanti appuntamenti: da venerdì 16 ottobre a domenica 1° novembre è protagonista di una bella festa che anima i paesi di Foiana, Lana, Tesimo e Prissiano, in Alto Adige, in una zona di montagna che produce varietà deliziose di questo frutto. Il Keschtriggl, dal quale la festa prende nome, è in effetti l'attrezzo usato per sbucciare le caldarroste appena pronte. In occasione della festa si possono assaggiare piatti antichi e nuovi, e interi menù a base di castagne, visitare il mercato contadino e approfittare del sottofondo di tanta buona musica. Sono in programma escursioni guidate tra i castagneti in una festa "green" e attenta alle tradizioni rurali delle montagne. Il programma dettagliato dell'evento è disponibile on line sul sito www.merano-suedtiroel.it

MOSTRA DEL BITTO - Morbegno (Sondrio) - Sabato 17 e domenica 18 ottobre il centro storico di Morbegno è la cornice in cui rivive l'usanza di riportare a valle il bestiame a fine estate e di esporre la produzione di formaggi in vendita. La mostra del Bitto propone un percorso goloso tra i sapori della Valtellina e una ghiotta occasione per degustare prodotti d'eccellenza della montagna, tra cui, oltre ai formaggi, mele, bresaola, pizzoccheri e miele, vini prestigiosi. Si può accedere alle degustazioni solo ed esclusivamente previa prenotazione online al fine di evitare assembramenti. Il percorso del gusto si svolge presso il chiostro del Convento di Sant'Antonio; mentre alcune delle sale ospitano degustazioni a tema. I mercatini di grandi e piccoli produttori sono collocati lungo le strade del centro storico, mentre nel Palazzo Malacrida si svolgono le degustazioni "Valtellina Prêt à porter" a base di prodotti locali di qualità, organizzate dal Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina. Infine, in Piazza Sant'Antonio si trova il tradizionale "calecc" che riproduce la lavorazione del formaggio. Informazioni: www.mostradelbitto.it

SAGRA DEGLI ANTICHI SAPORI - Calderara di Reno (Bologna) - Appuntamento domenica 18 ottobre tra Piazza Marconi e Via Roma con raviole, crescentine, caldarroste, polenta e borleggi, insieme all'esposizione di oggetti dell'artigianato artistico, prodotti agricoli e naturale, al mercatino dei bambini, alla mostra scambio "svuota solai e cantine". Protagonisti della festa sono gli antichi sapori e i prodotti da forno in una tradizionale festa di paese che offre anche mercatini e spettacoli. Lo stand della Pro loco propone le raviole, tradizionali biscotti di pastafrolla farciti con mostarda bolognese, una marmellata a base di mele cotogne, pere cotogne e scorza d'arancia e limone, oppure con altre confetture, come l'albicocca. Ci sono anche il mercato ambulanti, l'esposizione e vendita di prodotti agricoli e naturali. www.prolococalderara.it

SAGRA DELLA CASTAGNA E FESTA D'AUTUNNO- Bacchereto Carmignano (Prato) - Sabato 17 e domenica 18 ottobre, con replica il fine settimana successivo (il 24 e il 25), Bacchereto, frazione di Carmignano, ospita una sagra dal sapore autunnale: l'apertura dello stand gastronomico è fissata per le ore 16 per gustare piatti tipici e di stagione respirando i profumi dell'autunno, tra cui nicci con ricotta e nutella, bruciate, castagnaccio, dolci e biscotti, migliacci, frittelle nicce e di riso, castagne, fichi secchi, Covaccino all'olio e con i ciccioli, minestra di pane e polenta ai funghi, vin brulé. Informazioni: www.bacchereto.it

CIOCCOTUSCIA - Viterbo - Sabato 17 e domenica 18 ottobre i migliori prodotti dolciari della Tuscia viterbese regalano un weekend di gusto e dolcezza nella splendida cornice di Palazzo dei Papi, trasformato per l'occasione in un villaggio del gusto per accogliere il pubblico con i migliori prodotti della Tuscia. La "smart edition" prevede, naturalmente, ingressi contingentati per evitare assembramenti. Tra le prelibatezze da assaggiare ci sono cioccolato, tozzetti, biscotti, dolci alla lavanda, prodotti a base di nocciole e castagne, pizze di pasqua, liquori e amari aromatici, miele e confetture, e tante altre bontà della provincia di Viterbo. Sono in programma esibizioni sulla lavorazione della cioccolata da parte di chef professionisti, scuole di pasticceria, concorsi di cucina e tanti giochi per i bambini. Informazioni: www.cioccotuscia.it

CHIUDI [x]

Speciale Xceed

DriveK Scopri di più

Mobilità consapevole ed eticamente sostenibile: la visione della Casa dei quattro anelli nel talk "Change your view, change your way. L'uomo al centro"

SCOPRI DI PIÙ

CORRELATI

IO CI SARÒ

Marche: autunno gourmet, con il tartufo bianco di Acqualagna

TURISMO SLOW

La splendida Ferrara e il suo territorio: scoprirli in bicicletta