

IN AGENDA
LOMBARDIA da degustare
MERCATINI E STREET FOOD **DEGUSTAZIONI** **ENOGASTRONOMIA STAGIONALE** **SAGRE E FESTE POPOLARI**
MILANO
Whisky Festival & Fine Spirits
10 e 11 novembre
MILANO

All'Hotel Marriott ritorna la due giorni di masterclass e seminari, percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. Non mancherà l'angolo food, diventato una piacevole tradizione dove gustare ostriche e raffinate proposte, e l'area Mixology che offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo. Per finire, il Premio Best Whisky incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Gustariso
Fino al 25 novembre
VARIE LOCATION

Un viaggio alla scoperta dei sapori e dei prodotti tipici del territorio, ma soprattutto del Re dei risotti, il riso superfino Carnaroli, 11 ristoranti, distribuiti sul territorio di sette Comuni tra sud Milano, Lodigiano e Cremasco, per 5 weekend proporranno menu a tema interpretando al meglio i sapori ed abbinamenti, dai più classici ai più innovativi. Denominatore comune sarà l'utilizzo del riso Carnaroli a DNA controllato e dei prodotti che rendono speciale il nostro territorio.


L'artigianato in fiera
Dal 1 al 9 dicembre
RHO

Fieramilano ospita nei padiglioni di Rho la mostra-mercato Internazionale dell'Artigianato. Un'occasione imperdibile di acquistare, vedere e toccare prodotti artigianali provenienti da tutto il mondo, unici, originali e di primissima qualità, introvabili altrove. Ma non solo: potrai assistere a eventi musicali, performance di danza, corsi di cucina e provare il meglio della ristorazione internazionale per un giro del mondo in soli 9 giorni.

BRESCIA
Cena di Gala
5 novembre
DARFO BOARIO TERME

Per chiudere in delizia la Rassegna Settimane della Gastronomia Camuna-kermesse enogastronomica, di promozione del territorio, in cui i ristoranti aderenti elaborano menù a prezzo fisso, valorizzando prodotti della Valle Camonica- presso la Sala Ristorante Albergo Milano si terrà la Cena di Gala e Solidale. Elaborata a più mani dagli chef aderenti, il ricavato sarà devoluto alla Onlus DOMANI ZAVTRA, impegnata nell'aiuto dei bambini Ucraini della regione di Chernigov.


Fiera del Cioccolato in Franciacorta
Dal 23 al 25 novembre
MONTICELLI BRUSATI

Artigiani in mostra. In occasione delle festività dei Santi Patroni ci attende un lunghissimo week end tra assaggi golosi, degustazioni di prodotti locali ma anche visite in cantine per conoscere alcune delle eccellenze del territorio. E non dimenticate: per i bambini sotto i 10 anni l'ingresso ai numerosissimi stand in mostra è gratuito. Non mancheranno poi divertenti spettacoli e live music!

Lo spiedo scoppiettando
Fino al 6 dicembre
GUSSAGO

Giovedì spiedo. È la parola d'ordine a Gussago dove, fino al 6 dicembre tutti i giovedì è in programma il collaudato e succulento appuntamento con la rassegna che mette in tavola le prelibatezze locali. Tutto questo grazie ai ristoranti che aderiscono all'iniziativa di proporre il menù classico dello spiedo De.Co, organizzata dall'Associazione ristoratori di Gussago e dall'Assessorato alla promozione del territorio.

BERGAMO
Quinta Sagra della Polenta Taragna
Dall'1 al 4 novembre
COLOGNO AL SERIO

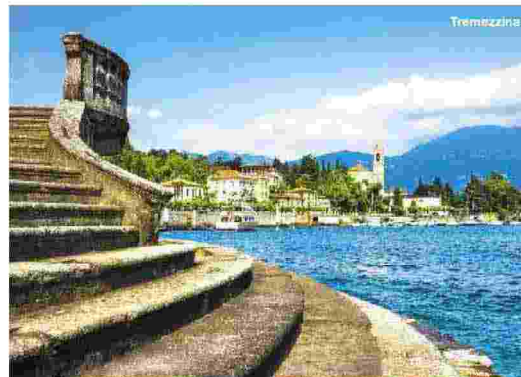
Un trionfo per il palato. Nel Parco della Rocca, presso la tensostruttura riscaldata, potrete trovare polenta Taragna con farine della zona, formaggi di bufala del Caseificio Quattro Portoni, carne di bufala, prodotti a km zero, buon vino e ottimi dolci. A far da cornice all'evento non mancheranno musica e divertimento per tutti! In più, domenica 4 novembre, all'interno della Sagra della Polenta, sarà l'esposizione di macchine americane.

Andar per vigne
18 novembre
SAN PAOLO D'ARON

L'occasione per gustare il famoso vino bergamasco Valcalepio direttamente nelle cantine e nei vigneti, assistendo dal vivo al grande spettacolo della vendemmia. Le cantine produttrici del migliore Valcalepio aprono le porte alle migliaia di visitatori curiosi di assaporarne il gusto e scoprire tutti i passaggi della vendemmia, in un evento che mette in mostra il ricco patrimonio agricolo ed enologico della terra di Bergamo. Qui si conoscerà il fiore all'occhiello della produzione bergamasca, attraversando le fasi dell'antica vita contadina di un tempo che ancora oggi vive nelle zone rurali attorno alla città.

Cioccolan Dossena
25 novembre
DOSSENA

Cioccolatini, bicchierini di cioccolata, creme al cioccolato, ma anche scultura cioccolatosa, laboratori per bambini, fontane di cioccolato e da tanti giochi a base di una delle squisitezze più amate da grandi e piccini. domenica 25 novembre, a partire dalle ore 10 fino alle ore 18, il sagrato della chiesa di Dossena sarà animato da tantissimi stand delle pasticcerie e delle diverse caffetterie della Valle Brembana e non solo!


COMO
A Cena dal Conte Monzino
17 novembre
TREMEZZINA

In occasione della Rassegna Tremezzina Gastronomica, presso la suggestiva location di Villa Balbianello di Lenno, ci aspetta una cena da veri gourmand. Un'occasione da non lasciarsi sfuggire, soprattutto per coloro che hanno voglia di percorrere un vero e proprio itinerario gastronomico alla scoperta del lago, attraverso le tante sfaccettature che la cucina di questo eclettico territorio offre.

Como Città dei Balocchi
Dal 24 novembre al 6 gennaio
PIAZZA CAVOUR

Come da tradizione anche quest'anno in Piazza Cavour e Via Plinio non potevano mancare i mercatini di Natale! Un'occasione unica per gustare prodotti tipici, leccornie e andare alla ricerca di idee regalo sorprendenti! Nelle casette allestite per l'occasione, tra luci e profumi inebrianti, troverete tantissimi pensieri gustosi da mettere sotto l'albero!


CREMONA
26^a Fasulin de l'òc cun le Cudeghe
1 e 3-4 novembre
PIZZIGHETTONE

Prosegue la grande rassegna gastronomica dedicata al piatto tipico pizzighettese delle solennità dei Defunti, rispolverato dal cassetto delle tradizioni gastronomiche locali dal 1993 dal Gruppo Volontari Mura Pizzighettone onlus col doppio obiettivo: riscoprire i sapori perduti del territorio e raccogliere con fondi che vengono ogni anno totalmente reinvestiti per il proseguo dei lavori di recupero e manutenzione della cortina muraria al fine della salvaguardia, riutilizzo e pubblica fruibilità.


Sagra del Cotechino e del Blisgòn
Dal 1 al 5 novembre
CASALMAGGIORE

In occasione della Festa di San Carlo in scena la XXI Sagra del Cotechino e Blisgòn, tortello di zucca casalasco, realizzato a mo' di caramella. Grazie anche a questa sagra, il Blisgòn è stato riconosciuto come prodotto DE.CO di Denominazione Comunale nel 2010. Nel menù anche salumi, cotiche, lardo pestato e un'ampia scelta di vini. Novità il cambio di location: appuntamento al Campo Sportivo del Duomo di Santo Stefano di Casalmaggiore.

IN AGENDA**LOMBARDIA da degustare**

■ MERCATINI E STREET FOOD ■ DEGUSTAZIONI ■ ENOGASTRONOMIA STAGIONALE ■ SAGRE E FESTE POPOLARI

Il Bontà
☺ Dal 10 al 13 novembre**CREMONA**

Showcooking e workshop, dimostrazioni pratiche con rinomati chef, incontri sulla nutrizione e premiazioni accompagnate da performance live. A Cremona Fiere in programma un evento unico in cui l'eccellenza enogastronomica dei prodotti tipici dei territori, unita all'educazione alimentare e alle nuove esigenze del mercato, incontra l'interesse dei consumatori e degli operatori del settore.

Festa del Torrone
☺ Dal 17 al 25 novembre**CREMONA**

Nove giorni di festa, intrattenimento e dolce star bene! Come ogni anno, alle immancabili degustazioni di torrone, si aggiungeranno ospiti prestigiosi a cui sarà consegnato il tradizionale Torrone d'Oro. Torna "Torrone Live", produzione e distribuzione del dolce appena realizzato! E poi appuntamenti di spettacolo e celebrazione per la "Tigre di Cremona", che coinvolgeranno grandi e piccoli!

**Degustando Stradivari**

☺ Fino al 15 dicembre

RISTORANTI DI CREMONA E PROVINCIA

Organizzata in occasione del prestigioso Concorso Triennale Internazionale di Liuteria, la rassegna prende spunto proprio dal più gustoso aspetto dell'epoca d'oro della liuteria classica cremonese, riportando in auge carni, intingoli e ingredienti rivisitati o addirittura del tutto nuovi per il palato contemporaneo. Protagonisti della rassegna: diciotto chef del territorio che si cimentano per dar vita a piatti della tradizione gastronomica dell'epoca; diciotto ricette per diciotto menù, da gustare e da ricreare a casa, seguendo le indicazioni per ritrovare citazioni e rimandi.

LODI**Fiera Autunnale**

☺ Dal 20 al 25 novembre

CODOGNO

Degustazioni di prodotti tipici, lotteria con in palio alcuni prodotti alimentari, il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza, mostre e concerti. A Codogno, cuore della zootecnia italiana per l'allevamento del bovino da latte e del suino, presso il quartiere Fieristico "G. Vezzulli" (Viale Medaglie d'Oro, 1), si svolgerà la 228esima edizione della Fiera Autunnale, rassegna di zootecnia, allevamento del bovino da latte e del suino. Una tra le manifestazioni più qualificate per gli operatori del settore. Da non dimenticare che domenica 25 novembre la manifestazione si svolgerà per le vie del centro città.

Rassegna Gastronomica del Lodigiano

☺ Fino al 2 dicembre

RISTORANTI ADERENTI LODI E PROVINCIA

Prosegue la XXesima edizione della rassegna gastronomica, espressione della cucina tipica lodigiana con proposte appositamente create ad hoc. In ben 17 ristoranti aderenti sarà possibile spaziare tra Menù Classico, Menù Zucca e Castagne, per approdare alle promozioni della Rassegna, declinate in due versioni: La serata Amica e Antichi Sapori. La Serata Amica è dedicata interamente alle donne! Tutti i venerdì, sconto del 10% per gruppi interamente femminili (da 2 a 100 e più anni) sul Menù Classico Rassegna.

MANTOVA**Di zucca in zucca**

☺ Fino all'8 dicembre

MANTOVA E PROVINCIA

Arrivata alla XV edizione, è diventata uno degli eventi più seguiti e di successo tra le tante iniziative che in Italia si organizzano attorno alla zucca. Per tutto il periodo della manifestazione, nei 15 agriturismi che aderiscono all'iniziativa, non soltanto si potrà gustare la zucca in mille modi diversi, ma sarà possibile

scoprire mostre con i tanti colori delle zucche e partecipare a numerose attività come corsi di cucina, lezioni di intaglio vegetale, mercati contadini.

Sapori in Piazza

☺ 18 novembre

ROVERBELLA

Le degustazioni dei piatti De.Co, tra i quali anche la specialità locale del tortello di pesca, vi aspettano a Roverbella per una giornata all'insegna piatti della cucina tipica locale. Per l'intera giornata sarà possibile degustare menù a tema- preparati in esclusiva per l'occasione- curiosare tra bancarelle che proporranno prodotti e oggetti di vario genere tutti ovviamente frutto del paziente lavoro di artigiani/ artisti, e a partecipare alle iniziative musicali e solidali.

PAVIA**Pane al pane in Val di Nizza**

☺ 11 novembre

OLTREPO PAVESE

Tra le eccellenze dell'Oltrepò Pavese, oltre al vino, anche il frumento e i cereali da panificazione che, fin dall'antichità si coltivano e si trasformano sul posto. Volete conoscere tutti i segreti di questa filiera? L'associazione Calyx propone un'escursione a tema con lezione di panificazione e merenda sulle suggestive colline del Nizza, un torrente che un tempo alimentava diversi mulini e dove ancor oggi il grano cresce tra pascoli e boschi in un ambiente incontaminato, cosa che consente una coltivazione totalmente biologica. Il punto di partenza della passeggiata sarà la Cascina Serzego.

**Valtellina Wine Trail**

☺ Dal 9 all'11 novembre

VALTELLINA

Un'affascinante corsa podistica, rigorosamente in stile "trail", tra i terrazzamenti della provincia di Sondrio, alla scoperta dei suoi tesori nascosti: cantine, borghi, castelli e tutti i luoghi nei quali il vino nasce e riposa. Una manifestazione in costante equilibrio tra natura e quel tesoro del territorio valtellinese che è il vino.

Fiera di Autunno

☺ Dal 16 al 18 novembre

MORBEGNO

Oltre 200 stand espositivi per un viaggio in un mondo fatto di prodotti, servizi e destinazioni capaci di appagare le esigenze di qualsiasi visitatore. Tre giornate indimenticabili vissute all'insegna del divertimento e della ricerca del prodotto più adatto alle proprie esigenze, dove ogni stand presenterà offerte sempre nuove e su misura per ogni aspettativa. L'appuntamento è presso il Polo Fieristico di Morbegno.

Delizie di polenta

☺ Fino al 2 dicembre

VAL TARTANO

In Val Tartano (sede l'Accademia della polenta, nata per valorizzare uno degli alimenti più antichi della comunità alpina, la base della vita quotidiana dei contadini-pastori della valle) tutti i fine settimana, fino al 2 dicembre, in programma l'iniziativa Delizie di Polenta, giunta alla XIII edizione. In tutti i ristoranti aderenti ci sarà la possibilità di gustare menù dove la protagonista assoluta sarà sua maestà la polenta!

Weekend del Gusto

☺ 17-18, 24-25 novembre e 1-2 dicembre

TEGLIO

Una rassegna eno-gastronomica dedicata ai piatti della tradizione locale: bresaola, salumi, formaggi, funghi porcini e selvaggina, senza dimenticare gli altri gustosi piatti a base di grano saraceno della tradizione, come gli sciatt e la polenta taragna, abilmente rielaborati dagli chef dei ristoranti tellini.

VARESE**Festa del Cioccolato**

☺ 18 novembre

INARZO

Tutto pronto per VIII edizione della festa che invaderà le vie del Centro storico. Tantissimi gli stand e le bancarelle incentrate sul tema del cioccolato. Leccornie e ghittonerie tra cui: gnocchi al cacao, birre al cioccolato, cioccolata calda, crêpes al cioccolato, torte, pralineria e barrette assortite, cremini al taglio, soufflé, draggées e torroni al cioccolato, con anche espositori certificati per cioccolato BIO e VEGAN OK. Non mancheranno gadget, accessori e complementi dedicati al Natale e... per i più piccoli: gonfiabili e truccabimbi!

