

Giorni di gusto

a cura di **PAOLO ALCIATI**

UN BREVE EXCURSUS SULLE MANIFESTAZIONI PIÙ AUTOREVOLI DI TORINO



Paolo Alciati

Torinese 'd'la Crossetta', è follemente innamorato della sua città. Sommelier e collaboratore della guida Vinibuoni d'Italia, freelance iscritto all'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana, è responsabile della testata giornalistica online Turismo del Gusto e curatore di rubriche food & wine su alcune testate locali e nazionali.

I mesi autunnali sono ricchi di proposte enogastronomiche a partire dalla più attesa, la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, giunta all'edizione numero 88. **Dal 6 ottobre al 25 novembre** la città di Alba sarà a pieno titolo una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e delle eccellenze italiane. Cuore della Fiera, ogni sabato e domenica di ottobre e novembre, sono il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba** (www.fieradeltartufo.org) e – al suo interno – l'Alba Truffle Show, lo spazio degli show cooking con i **Foodies Moments**, appuntamenti con i più importanti cuochi di Langhe, Roero e Monferrato e con chef provenienti da tutta Italia, che racconteranno e proporranno golosi abbinamenti con il tartufo bianco d'Alba. Inoltre, le **Analisi Sensoriali del Tartufo** (www.tuber.it) e le Wine Tasting Experience@ (www.winetastingexperience.it) saranno momenti magici ricchi di incontri e dibattiti, che permetteranno, insieme a prestigiosi ospiti, la conoscenza dei territori d'eccellenza enogastronomica delle colline di Langhe, Roero e Monferrato.

Ma il **tartufo** non ha solo la sua fiera d'elezione ad Alba. Di seguito una carrellata delle principali manifestazioni:

■ **21 e 28 ottobre: Fiera del Tartufo di Moncalvo (AT)**, 64ª edizione (www.fieradeltartufodimoncalvo.it)

■ **Dall'1 al 4 novembre: Peccati di Gola & XXI Fiera Regionale del Tartufo** (www.peccatidigolamondovi.it), inserito tra le 'manifestazioni eccellenti nel segno di Slow Food'.

■ **4 novembre: Fiera Nazionale del Tartufo Bianco del Monferrato** a Montechiaro d'Asti (AT).

■ **11 novembre** a Rivalba (TO): 31ª **Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba** della Regione Piemonte, raccolto nelle Colline Torinesi (www.comune.rivalba.to.it).

■ **11 e 12 novembre: 51ª Fiera Nazionale del Tartufo 'Trifola d'Or'** a Murisengo (AL) (www.fieradeltartufo.com).

■ **17 e 18 novembre: Fiera del Tartufo e Cucina e Cantina ad Asti** (www.comune.asti.it).

■ **18 novembre** a Ovada (AL): **Ovada Vino & Tartufi**, 9ª edizione (www.prolocoovada.it).

■ **Dal 18 al 25 novembre** a San Sebastiano Curone (AL): **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco e Nero** (www.comunesansebastianocurone.it).

■ **Dal 18 al 25 novembre: 38ª Fiera del Tartufo Bianco e dei Vini del Roero** di Vezza d'Alba (CN) (www.comune.vezzadalba.cn.it/it-it/appuntamenti).

■ **24 e 25 novembre: 14ª Mostra Regionale del Tartufo ad Acqui Terme (AL)** (www.comuneacqui.com).

■ **A Torino, il 19, 20 e 21 ottobre** si svolgerà la 2ª edizione di **Vendemmia a Torino – Grapes in Town** (www.vendemmiatorino.it).



Giorni di gusto

Per tre giorni Torino diventerà la capitale vitivinicola del Piemonte, con eventi, workshop e degustazioni che si snoderanno tra i Musei Reali, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano, Palazzo Birago, Palazzo Carignano, Villa della Regina, Camera, il MIAAO, l'Archivio di Stato e il Circolo dei lettori, passando attraverso le principali vie del centro.

■ **Dal 19 al 21 ottobre**, la 19ª **Fiera del Rapulè** a **Calosso** (AT) (www.fieradelrapule.it): dall'antica e tradizionale pratica della vendemmia dei grappoli tardivi, detti nel dialetto locale 'rapulin 'd San Martin', un percorso che si snoda lungo tutta la cittadina, con ben 24 punti di degustazione di piatti e vini della tradizione locale.

■ Il **20 e 21 ottobre** a **Villarfocchiar-do** (TO) si terrà la 57ª **Fiera del Marrone**, la più antica a livello nazionale dedicata a questo prelibato frutto (www.facebook.com/pro.focchiardo).

■ A **Milano**, il **27, 28 e 29 ottobre** è attesa **Golosaria** (www.golosaria.it/mila2018), 13ª edizione: 200 produttori, 100 cantine e oltre 80 eventi per un'ormai classica rassegna del gusto italiano.

■ **Dal 9 al 18 novembre** ritorna **Cioccolatò** a **Torino** (www.cioccolato.eu), la rassegna sul cioccolato italiano e internazionale con grandi maestri cioccolatieri in piazza.

■ **Dal 10 al 18 novembre**, mele da tutto il mondo per la 39ª edizione di **Tuttomele a Cavour** (TO) (www.cavour.info/index.php?page=5256): i ristoranti propongono originali menù a base del delizioso frutto, dall'antipasto al dolce. Immancabili le classiche frittelle.

■ **Dal 10 al 25 novembre**, la 39ª edizione della **Fiera del Porro Di Cervere** (CN) (www.amicidicervere.it): 15 giorni intensi dedicati a questo particolare ortaggio dal profumo caratteristico e dal gusto delicato.

■ **Dal 17 al 25 novembre**, la dolcissima **Festa del Torrone di Cremona 'La gola'**: si festeggeranno i 60 anni di carriera di Mina con oltre 250 iniziative tra spettacoli, degustazioni, appuntamenti culturali, laboratori, show cooking, cortei storici e artisti di strada (www.festadeltorronecremona.it).

■ Il **1° e 2 dicembre** a **Torino** ecco **Una Mole di Panettoni** (www.dettaglieventi.it), la 7ª edizione della rassegna interamente dedicata al panettone artigianale. L'evento riunirà capolavori creati da pasticceri, laboratori e aziende d'eccellenza, fra cui i Maestri del Gusto selezionati dalla Camera di Commercio di Torino.

■ **Dal 4 all'8 dicembre** è il momento della **Fiera Fredda della Lumaca a Borgo San Dalmazzo** (CN) (www.fierafredda.it), ideata per la prima volta il 18 dicembre 1569 e giunta oggi alla 449ª edizione. Il piatto simbolo della

manifestazione? L'**Helix pomatia alpina**, la chiocciola dalla carne bianca.

■ Il bue grasso è originario dei comuni di Moncalvo (AT) (www.comune.moncalvo.at.it) e Carrù (CN) (www.prolococarru.it) e a **dicembre** in questi luoghi sono attesi due eventi: **dal 2 al 9** si svolge la **Fiera del Bue Grasso e Sagra del Bollito di Moncalvo**, con ben 381 anni di storia, mentre **giovedì 13**, a Carrù, la manifestazione nazionale taglia il traguardo delle 108 edizioni. Nella letteratura il bollito appare nel 1887 in 'Cucina borghese semplice ed economica', edito da Vaillardi e di autore ignoto. L'Accademia Italiana della Cucina con Giovanni Gorla ha invece ricostruito la ricetta del '**grande bollito storico risorgimentale piemontese**' – il piatto preferito di **Vittorio Emanuele II** – che si compone di sette tagli: tenerone, scaramella, muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete.