

D'autunno tornano le sagre

Con i tartufi è la stagione più profumata

NOEMI PENNA

dall'8 al 17 ottobre.

Autunno, tempo di sagre. La stagione di raccolto e vendemmia è da sempre un momento di festa, quest'anno doppia dato che si recuperano le edizioni cancellate dalla pandemia. Ma dalla più piccola festa di paese, alla grande manifestazione internazionale, il green pass è d'obbligo: non solo per sedersi ai tavoli, ma anche per passeggiare fra le bancarelle, con la mascherina anche all'aperto nel caso non sia possibile rispettare il distanzia-

UVA E VINO

L'idea di far sgorgare il vino dalle fontane arriva dall'antica pratica di usare le statue per riempire i calici durante le feste del casato dei Colonna, famosi proprio per lo sfarzo delle loro feste. Una tradizione che si ripete con la Sagra dell'uva di Marino, in programma il 10 ottobre in provincia di Roma. Sabato e domenica a Montescudaio, Pisa, si celebra invece la Doc con la 53esima Sagra del vino.

A Marino dalle fontane sgorga il vino, squisiti li sughitti, dolci tipici di Montecassiano (Macerata)

FORMAGGI

La Mostra del Bitto numero 114 di Morbegno, in Valtellina, quest'anno sarà una limited edition, solo su prenotazione, 16-17 ottobre. Le ultime due domeniche di novembre e la prima di dicembre a Sogliano al Rubicone si assaggia il formaggio di fossa: date scelte non a caso, in omaggio alla tradizionale apertura delle fosse di stagionatura nel giorno di Santa Caterina d'Alessandria.

Fino al 5 dicembre va in scena l'oro bianco di Alba
Ad Albareto tocca ai porcini
Caldarroste a Frabosa Sottana

mento. Quindi calici al collo e app alla mano, non resta che l'imbarazzo della scelta: il paniere non ha limiti, se non quelli del proprio stomaco.

TARTUFI

Dal 9 ottobre al 5 dicembre, la 91esima edizione della Fiera internazionale del tartufo bianco di Alba si conferma una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e delle eccellenze italiane. Tutti i weekend sono previsti cooking show con grandi chef, analisi sensoriali del tartufo e wine tasting experience oltre al Mercato mondiale del tartufo. La manifestazione albese ha un legame storico con la Fiera nazionale del fungo porcino di Albareto. Sabato e domenica in provincia di Parma sono in programma degustazioni, laboratori, cooking show, il mercato fino a tarda sera e l'inaugurazione del Museo del fungo.

DOLCI

Li sughitti sono uno dei dolci più particolari della cucina marchigiana: una polenta dolce, cotta nel mosto, protagonista della Sagra di Montecassiano, in provincia di Macerata, sabato e domenica. Dal 13 al 21 novembre a Cremona è invece di scena la Festa del torrone, con oltre 280 appuntamenti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CASTAGNE

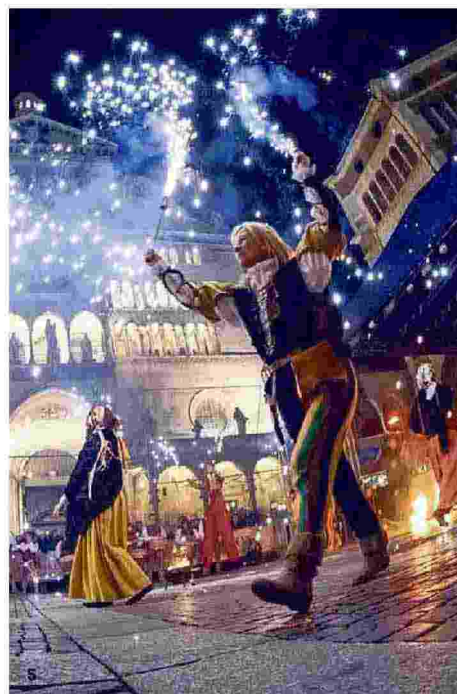
L'altro tesoro autunnale viene celebrato a Frabosa Sottana da domani a domenica, con un weekend di degustazioni, mercato, caldarroste a volontà e la consegna, sabato, della Castagna d'oro a Orietta Berti. Dal 15 al 17 ottobre sarà Cuneo a ospitare la Fiera nazionale del marrone, a cui prenderanno parte centinaia di espositori, ma quest'anno niente stand gastronomico. La Sagra delle castagne di Soriano rende omaggio al frutto dei Monti Cimini ma è anche – e soprattutto – una maestosa rievocazione storica, in programma



Autunno, stagione delle castagne che colorano i boschi



GIORGIO PEROTTINO GETTY IMAGES PER ENTE FIERA D'ALBA



1. La magia del tartufo bianco è più forte della mascherina (foto @Giorgio Perottino Getty Images for Ente Fiera Internazionale del Tartufo); 2. Un piatto di tajarin ai funghi; 3. Il formaggio Bitto è un'altra star d'autunno 4. La sagra dell'Uva a Marino; 5. La festa del Torrione a Cremona

