

D'autunno tornano le sagre

Con i tartufi è la stagione più profumata

NOEMI PENNA

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-

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 panierino 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 ma-

nifestazione 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.

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 dall'8 al 17 ottobre.

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 Sa-

gra 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.

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

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

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.

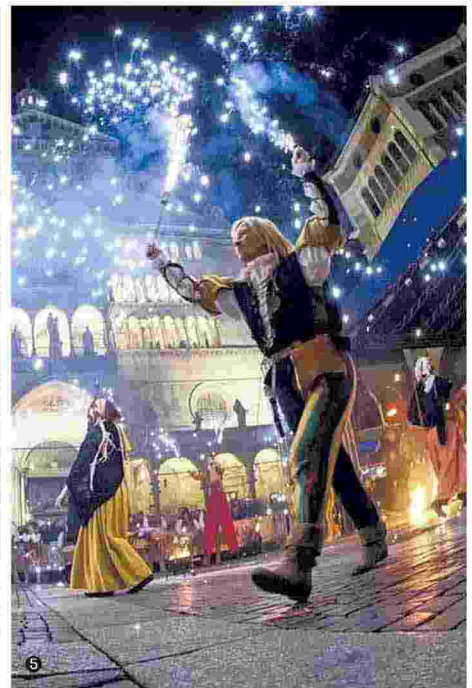
DOLCI

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 torrione, con oltre 280 appuntamenti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Autunno, stagione delle castagne che colorano i boschi



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 Torrone a Cremona

