

È il weekend delle Giornate FAI d'autunno. E non solo...

Il prossimo weekend, quello del 14 e 15 ottobre, sarà quello delle **Giornate FAI d'Autunno**, dedicate, ormai da dodici anni, al patrimonio culturale e paesaggistico del nostro Paese. Durante questo fine settimana, si potranno visitare centinaia di luoghi straordinari in tutta Italia, selezionati perché **solitamente inaccessibili al pubblico**, oppure perché originali, curiosi o poco conosciuti. Tra questi: palazzi storici, ville, chiese, castelli, ma anche musei, esempi di archeologia industriale, biblioteche, laboratori artigiani, percorsi naturalistici e molto altro. **Qui la lista dei siti aperti**



Di seguito, invece, i suggerimenti per il weekend nella nostra consueta rubrica settimanale.

A Cuneo la 24° Festa Nazionale del Marrone

Dal 13 al 15 ottobre si tiene a Cuneo la 24° edizione della **Festa Nazionale del Marrone** che mette al centro il castagno da frutto e da legno ed è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia. Si tratta infatti di una vetrina unica delle produzioni tipiche, delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio piemontese, dalle Alpi al Mare. Per tre giorni, il **centro storico** di Cuneo si riempirà di profumi, sapori e colori che permetteranno di gustare e apprezzare i migliori prodotti enogastronomici e artigianali d'Italia e d'Europa.



Tra le **novità** di questa edizione ci sarà il **“Concorso Nazionale di dolci a base di castagne, marroni e farina di castagne”** per valorizzare le produzioni tipiche e promuovere le ricette pervenute. In Piazza Europa, invece, sarà allestito il **Villaggio del Castagno**, dove per tre giorni i vivaisti specializzati nella coltivazione dei castagni esporranno i loro esemplari in vaso. Non mancheranno nemmeno gli spazi per

i più piccoli e momenti gastronomici, oltre a proposte culturali, convegni, laboratori didattici, spettacoli e concerti.

INFO: www.marrone.net

A Monza si sale in Mongolfiera

Sabato 14 ottobre, nei giardini della Villa Reale di Monza si potrà provare l'ebbrezza di volare in mongolfiera. Dalle 15.30 e per due ore, infatti, si potrà salire su un pallone aerostatico ancorato a terra. Ogni volo, per gruppi di 4-5 persone, avrà una durata di circa 7 minuti, durante i quali si potrà ammirare Monza dall'alto.



Per motivi di sicurezza, l'esperienza è rivolta a bambini dai 5 anni e con un'altezza superiore ai 110 cm. Per i più piccoli, da 1 a 3 anni ci saranno invece laboratori tattili e incontri spettacolo con le mascotte dell'evento, Piera la Mongolfiera e Gastone il pallone. La partecipazione è gratuita, ma è necessaria la prenotazione.

INFO: tel 378/3036, www.reggiadimonza.it

A Cremona torna Pets Festival

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, presso il polo fieristico di Cremona, si tiene la 10° edizione di **Pets Festival**, la grande kermesse dedicata agli amici animali. Su una superficie espositiva di 27 mila mq si potranno incontrare tanti esemplari di cani, gatti, coniglietti, ma anche uccelli, rettili, alpaca e assistere a spettacoli, laboratori, presentazioni e workshop, oltre a conoscere le ultime novità su prodotti e gadget per animali.



Saranno presenti più di 20 **allevamenti di cani** e i **campionati europei di Dog Dance**, con 100 esemplari di diverse razze provenienti da 13 paesi. Più di **200 gatti**, invece, saranno protagonisti dell'**Esposizione Felina Internazionale Coral Jubilee Show**. Non mancheranno neanche i **coniglietti**, protagonisti della mostra Cunitaly, e più di 100 alpaca e lama, e poi 300 colombi, rapaci, piccoli roditori, pony, asinelli, cavalli, api e tanto altro. Tra gli eventi in programma, dimostrazioni di **primo soccorso cinofilo**, **prove di**

volo con rapaci e il Festival degli alani.

INFO: www.petsfestival.eu/

Roma, al Circo Massimo c'è il Villaggio Coldiretti

Dal 13 al 15 ottobre, al Circo Massimo torna il **Villaggio Contadino di Coldiretti**, l'unico posto al mondo dove, per un intero weekend, dalle 9 fino a sera, si potrà gustare un intero menù al costo di 8 euro con il miglior cibo italiano al 100% preparato dai cuochi contadini. Su 80 mila mq saranno presenti aziende agricole con i loro prodotti, trattori, asini e cavalli, mucche, pecore, capre, maiali, conigli e galline delle fattorie didattiche. I bambini potranno imparare a pigiare l'uva, a preparare la mozzarella, impastare il pane o fare l'orto.



Tra i **primi piatti**, proposti a **3 euro** l'uno, ci saranno: risotto ai funghi e all'isolana, pasta alla gricia e all'amatriciana, tortelli al ragù e vegetariani, tortellini

alla crema di parmigiano, gnocchi al ragù di castrato, polenta, pasta e patate e pasta e fagioli. Tra i **secondi**, per la stessa cifra è possibile scegliere tra carne di manzo o maiale, porchetta, arrosticini, pollo fritto, pesce fritto, mozzarella di bufala ma anche pizza o panini mentre al prezzo di soli 2 euro è possibile consumare patate fritte, agrigelato, granita, frutta, cannolo, maritozzo o babà. E ancora degustazione guidata dei vini nelle enoteche, dell'olio nell'oleoteca e di birre agricole



Spazio al più **grande mercato a chilometri zero** con **Campagna Amica** dove o acquistare direttamente dagli agricoltori provenienti da tutta Italia esclusivi souvenir del gusto per se stessi o da regalare agli altri con aree dedicate alla solidarietà per aiutare le categorie più deboli. Un intero settore è dedicato alla **pet therapy** e al ruolo degli animali nella cura del disagio ma ci sarà anche **Pompieropoli** con un coinvolgente percorso per i più piccoli: tuffi sul telo, ponte tibetano, trave basculante, parete da arrampicata, teleferica e azioni antincendio, anche per imparare a rispettare e a difendere il bosco italiano. Uno spazio sarà dedicato agli **antichi giochi agricoli**.

INFO:

www.coldiretti.it/economia/arriva-a-roma-il-villaggio-contadino-della-coldiretti

A Boscoreale (NA) per la Festa del Vino, dei Sapori e dei Saperi Vesuviani

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Boscoreale, in provincia di Napoli, si tiene la 23° edizione della **“Festa del Vino, dei Sapori e dei Saperi Vesuviani”**, un grande evento enogastronomico per esaltare i sapori locali. Ogni piatto sarà proposto in abbinamento a un vino prodotto sulle falde del Vesuvio. Lungo le vie del centro storico gli stand saranno attivi dalle 19 di sabato e di domenica. Si potrà scegliere tra: fusilli di grano saraceno al ragù napoletano, pasta mischiata con fagioli, totano e pomodorini, pizza fritta della tradizione napoletana, polpette al sugo napoletano, filetto di maialino laccato al vino rosso, cubotto alle erbe vesuviane, sfogliatella riccia o frolla.



In programma anche alcune **masterclass gratuita di avviamento al vino** per scoprire le storie e gli aromi che si celano dietro a ogni bottiglia. Tanti anche gli spettacoli, tra cui disco con le musiche degli anni Novanta e, domenica alle 21.30, gran finale con lo spettacolo di **Biagio Izzo**. Per l'occasione, via Cirillo, nel centro storico, sarà dedicata ai **giochi di una volta**. Dalle 18 alle 24, grandi e piccoli potranno divertirsi, sfidarsi e scoprire i giochi antichi. Non mancheranno nemmeno convegni, attenzione all'ambiente e promozione della Dieta Mediterranea come sano stile di vita.

INFO: tel 392/9673926, associazioneilnuovovesuvio@gmail.com

A Orgosolo (NU) fa tappa Autunno in Barbagia

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, "Autunno in Barbagia" fa tappa a Orgosolo, splendida cittadina nel nuorese. I visitatori avranno l'opportunità di conoscere la cultura e le tradizioni di questa parte della Sardegna, attraverso eventi, spettacoli, degustazioni di prodotti tipici e visite guidate al paese. A Orgosolo, si potranno raggiungere alcuni dei siti più affascinanti e visitare diversi **menhir e domus de janas**, i numerosi **villaggi nuragici** con oltre 30 nuraghi, tra cui lo splendido **Nuraghe Mereu**, immerso nella cornice del Supramonte, da cui si gode di una splendida vista sul canyon di Gorroppu.



Ma Orgosolo è anche una terra di artisti con un profondo legame con le proprie radici. Qui, infatti, negli anni Sessanta del Novecento, comparvero i primi murales a tema politico-sociale per contestare le ingiustizie. Dipinti che hanno portato Orgosolo all'attenzione internazionale per la loro bellezza, al punto che oggi è considerato un vero e proprio museo a cielo aperto.

INFO: www.comune.orgosolo.nu.it