

L'ITALIA "CERTIFICATA" DEL GUSTO D'AUTUNNO

In autunno la natura è generosa e regala i suoi frutti in abbondanza. Su e giù per lo Stivale, sono tanti prodotti autunnali che diventano ingredienti di piatti della tradizione. Alcuni, poi, sono diventati vere e proprie eccellenze. Ecco, allora, una "mappa" gustosa", da Nord a Sud, in ordine alfabetico, dei principali frutti dell'autunno.

CACHI (EMILIA ROMAGNA)

Dolci e morbidi, i cachi sono i frutti che inaugurano l'autunno. L'albero da frutto è originario dell'Asia centrale, ma in Italia ha trovato terreno fertile. Particolarmente rinomati sono i **Cachi Igp Loto**, tipico della zona tra **Faenza, Imola, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini**, in Romagna, che si utilizza anche per preparare torte, marmellate e salse da abbinare a piatti di carne.



CASTAGNE E MARRONI

(PIEMONTE – VENETO – EMILIA ROMAGNA – MARCHE – TOSCANA – LAZIO – CAMPANIA)

Un tempo le castagne erano note anche come “pane dei poveri” perché nei periodi di carestia, questi frutti del bosco erano in grado di sostenere intere famiglie. Consumate bollite, alla brace, oppure sotto forma di farina per preparare pani e castagnacci, da sempre fanno parte delle tavole italiane. Sono ben 12 i tipi di castagne e marroni che possono fregiarsi della Dop o dell’Igp. Tra queste troviamo: la Castagna Cuneo Igp, la Castagna di Montella Igp (AV), la Castagna di Vallerano Dop (VT), la Castagna del Monte Amiata Igp (SI), il Marrone del Mugello Igp (FI), il Marrone della Valle di Susa Igp (TO), il Marrone di Castel del Rio Igp (BO), il Marrone di Caprese Michelangelo Igp (AR), i Marroni del Piceno (AP), il Marrone di San Zeno (VR), i Marroni di Monfenera (VC). Nascono invece sull’Appennino Modenese il Marrone del Frignano e il Marrone di Zocca, che si fregiano di un marchio di tutela.



FUNGHI (EMILIA)

Galletti, finferli, prataioli, sanguinelli, mazze di tamburo e, soprattutto, Sua Maestà il Porcino. I funghi sono i re delle tavole autunnali. Ingredienti principe di zuppe, risotti, sughi, contorni non possono mai mancare per deliziare il palato. Il fungo più rinomato e apprezzato d'Italia? È il **Fungo di Borgotaro Igp**, che comprende quattro varietà (il *Boletus aestivalis*, il *Boletus pinicola* Vittadini, il *Boletus aereus* Bulliard e il *Boletus edulis* Bulliard) la cui caratteristica principale è quella di mantenere il suo intenso profumo anche una volta essiccato. Il suo territorio di produzione è in provincia di Parma.



MELE (TRENTINO – ALTO ADIGE – LOMBARDIA – CAMPANIA)

È il primo frutto che ci viene in mente, ma la Mela in Italia vanta una lunga tradizione, in tutte le sue deliziose varietà. Per esempio, in **Alto Adige** sono 13 le varietà di mele tutelate dal marchio Igp, e altrettanto famose sono le **Mele del Trentino Igp**, ottime fresche, ma anche ingrediente di dolci

tipici, come lo strudel, la torta di mele e le frittelle, ma anche come parte di deliziosi stufati o sotto forma di succo. Altre pregiate varietà sono la **Mela della Valtellina Igp**, la **Mela Rossa Cuneo Igp**, la **Mela della Val di Non**, unica a fregiarsi della Dop, e la **Melannurca Campana**.



MIELE

Il Miele Italiano vanta più di 60 varietà. Si va dai pregiati mieli di montagna, che nascono in **Valle d'Aosta, Trentino, Veneto, Emilia Romagna e Toscana**, ai mieli tipici del **Centro Italia**, come quello di rododendro e girasole, per arrivare ai deliziosi mieli delle regioni del Sud, come quelli di arancio, zagara ed Eucalipto, tipici della Sicilia, o i mieli di cisto e corbezzolo, che nascono in Sardegna.



NOCCIOLE (PIEMONTE – LAZIO – CAMPANIA)

Le più famose sono le **Nocciole del Piemonte Igp**, con la varietà Tonda Gentile che si produce nel Basso Piemonte, in alcune aree delle province di Cuneo, Asti e Alessandria. Un'altra pregiata varietà è la Nocciola Romana Dop, insieme alla Nocciola di Giffoni Igp, nota anche come "Tonda di Giffoni", originaria del paese di Giffoni Sei Casali, nella Valle dell'Irno, in provincia di Salerno.



TARTUFI (PIEMONTE – MARCHE – UMBRIA)

Odore pungente, gusto deciso. Ne basta pochissimo per rendere speciale ogni piatto. È il tartufo, altro immancabile presenza sulle tavole autunnali. Il più pregiato e costoso del mondo, è il **Tartufo Bianco d'Alba**, in Piemonte, regione in cui nascono altri preziosi tuberi. Nelle Marche, invece, cresce il **Tartufo Bianco di Acqualagna**, mentre Norcia, in Umbria, è famosa per il suo celebre **Tartufo Nero**.



ZUCCA (LOMBARDIA – EMILIA ROMAGNA)

Ingrediente di zuppe, ripieni, torte dolci e salate, la **Zucca mantovana Igp** e quella ferrarese sono tra le più rinomate d'Italia. Si fregiano dell'Igp anche i **Cappellacci di Zucca Ferraresi**. In generale, in tutta la Pianura Padana nascono deliziose zucche. In particolare, in questa zona d'Italia ha trovato terreno e microclima ideale la zucca americana dalla buccia liscia, costoluta e striata, di colore verde o arancio, la cui polpa è molto pregiata e viene utilizzata sia per i ripieni che per mostarde e marmellate.

