

# QUANDO NELLE MINIERE SI INCONTRA UNA FIABA

Di Raffaele d'Argenzio

A me è davvero capitato proprio durante questo weekend.

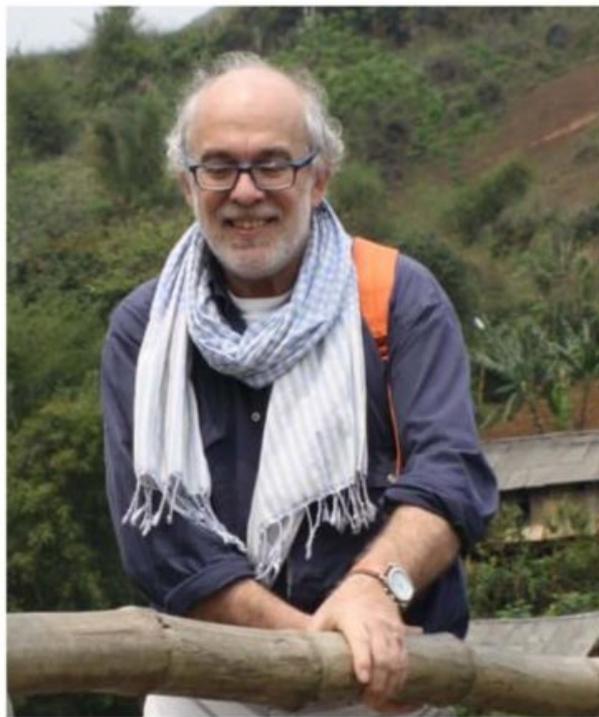
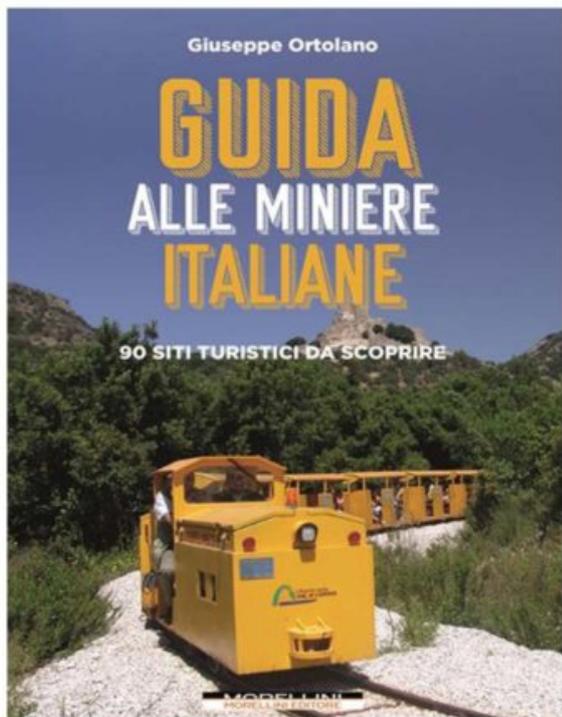
Era già stata una bella esperienza aver letto il suggestivo libro "**Guida alle Miniere italiane**", in cui ho trovato informazioni inattese sul nostro patrimonio sotterraneo, fatto da **ben 90 siti** che oggi possono essere chiamati turistici a tutti gli effetti. Gallerie scavate nelle nostre montagne e nella nostra terra, alla ricerca di metalli preziosi ed altro comunque prezioso per la sua utilità.



La miniera del Monte Amiata, in Toscana

Prezioso anche questo libro perché pubblicato da Morellini, un coraggioso editore dalle mille idee, ma soprattutto perché scritto da **Giuseppe Ortolano**, una delle firme più importanti fra i giornalisti del mondo del turismo, un ricercatore serio e competente, che è anche una delle colonne del nostro **WEEKEND**

**& VIAGGI PREMIUM.** Uno della nostra squadra, cui mi lega anche una certa amicizia.



La copertina della “Guida alle miniere italiane” e il suo autore Giuseppe Ortolano

Già mi gongolavo nelle sue miniere, orgoglioso della sua collaborazione e della sua amicizia, quando mi è apparsa la notizia che a vincere il concorso **FIABE BALSAMICHE**, indetto a Modena, era stato il racconto “**L'ORO NERO**” di **Manuela Fiorini**. Il racconto, insieme ad altri selezionati, poi stato pubblicato nel libro “Fiabe Balsamiche” (Damster Edizioni) che subito mi ha incuriosito e interessato, siccome riusciva a far diventare protagonista di una fiaba un ingrediente prezioso come lo è **l'aceto balsamico, l'oro nero di Modena**.



Sì, in questo weekend nelle miniere di **Giuseppe Ortolano** avevo trovato una fiaba con qualcosa di prezioso, non oro o argento, ma un aceto balsamico. E il mio ego, insieme a tutta la squadra di **Weekend Premium**, è schizzato alle stelle quando in fondo a questa aerea, divertente e inaspettatamente tenera fiaba, ci è apparso il nome della "fata" che l'aveva scritta, Manuela Fiorini, un'altra nostra importante firma.



Manuela Fiorini riceve il premio da Enrico Nasi, Vice Presidente dell'Associazione Esperti Degustatori di ABTM D.O.P.. A destra, la copertina del libro "Fiabe Balsamiche", edito da Damster

Ecco un magnifico weekend di cui **ringrazio Giuseppe e Manuela**. E li ringrazio anche e soprattutto per averci fatto scoprire un patrimonio ecoturistico inaspettato e per averci dimostrato che il buon gusto italiano riesce a far diventare protagonista di un racconto anche un aceto balsamico, e a farlo entrare in letteratura.

---

**Un weekend d'autunno tra**

# sapori e tradizioni

L'autunno è ufficialmente iniziato anche sul calendario. Quindi via libera ai sapori della stagione più profumata e variopinta: funghi, tartufi, castagne, vino e aceto balsamico sono i protagonisti degli eventi che abbiamo selezionato per voi per e fin settimana del **28 e 29 settembre**. E se amate i primi piatti della tradizione italiana dovete assolutamente andare a **Foligno**. Siete più tentati dalla cultura che dalla gola? Allora per voi c'è il **Festival LetterAltura** sul Lago Maggiore.

## In Val d'Aosta per la Devétéya é Féra de Cogne

Nel fine settimana del **28 e 19 settembre**, a **Cogne** si celebra la 13° edizione della **Devétéya é Féra de Cogne**, una festa che celebra la discesa a valle degli allevatori e delle mandrie alla fine dell'estate. Un'antica usanza degli allevatori valdostani, infatti, vuole che durante i mesi estivi, le mandrie vengano trasferite dalle stalle del fondovalle agli alpeggi d'alta quota. E solo alla fine della bella stagione vi faranno ritorno. fiera. Ma questo rito rappresenta anche l'inizio dell'autunno e il ricongiungimento delle famiglie.



Fulcro della manifestazione è la **sfilata** dei bovini per le vie del paese. Ad aprire il corteo è la *Reina di cornes*, la “Regina delle Corna”, la vacca con le corna più belle, che indossa il tipico *bousquet* rosso. Segue la *Reina di lacé*, la “Regina del Latte”, la mucca più produttiva, che porta un *bousquet* bianco.



La “discesa” è accompagnata da un ricco mercato di prodotti tipici e artigianali e, per tutto il weekend, nei ristoranti

convenzionati sarà possibile gustare il menù tradizionale *Les Saveurs de l'Alpage* a base di eccellenze del territorio.

**INFO:** [www.cogneturismo.it](http://www.cogneturismo.it)

## A Verbania (VB) per il Festival LetterAltura

Nella splendida cornice del Lago Maggiore, a **Verbania**, dal **26 al 29 settembre** si tiene **Festival LetterAltura**, che quest'anno avrà come tema "**Librarsi in aria, volare lontano**", dedicato al volo, all'aria, al cielo, e al vento, in tutte le sue declinazioni e spunti, con incontri, dibattiti, presentazioni di libri che si terranno principalmente negli spazi del **Teatro il Maggiore** e di **Villa Giulia**.



Inaugura il festival, **giovedì 26** alle 20.30, al Teatro il Maggiore, **Umberto Guidoni**, il primo astronauta europeo ad avere raggiunto nel 2001 la Stazione Spaziale Internazionale. Guidone parlerà del suo rapporto con il volo e lo spazio.



Tra gli ospiti più attesi c'è poi **Giuseppe Festa**, scrittore, educatore, musicista e ambientalista che venerdì 27 presenterà il suo libro "Cento passi per volare" ai ragazzi delle scuole. **Domenica 29 settembre**, invece, il pubblico potrà incontrare, alle 15, **Marco Malvaldi**, autore prolifico, che presenta il suo ultimo lavoro "Vento in scatola" edito da Sellerio e scritto a quattro mani con Glay Ghammouri.



Sempre domenica, **alle 21**, il Festival si chiude con **Neri**

**Marcoré**, che propone una serata di letture e musiche dedicate all'aria e al volo. Ingresso a pagamento € 10.

**INFO e programma completo:** [www.associazioneletteraltura.com](http://www.associazioneletteraltura.com)

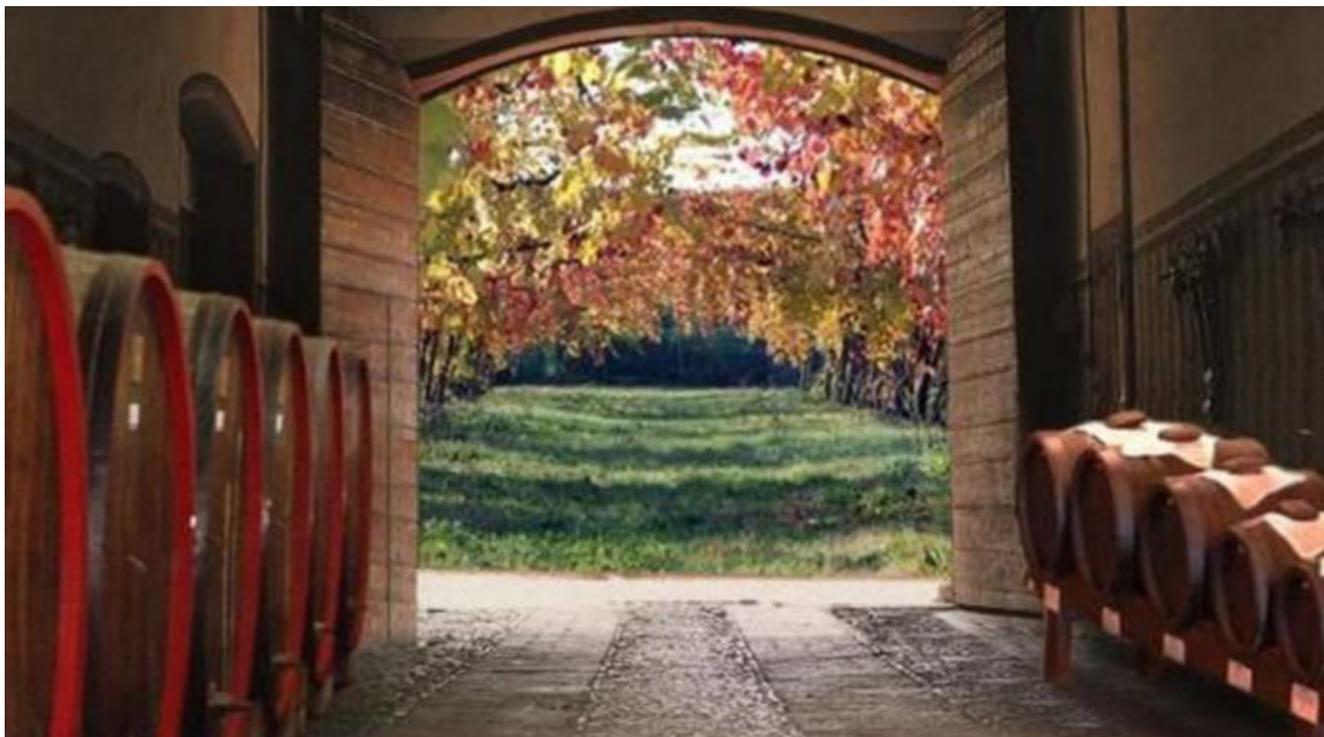
## A Modena porte aperte all'Oro Nero

**Domenica 29 settembre**, a Modena e provincia sarà interamente dedicata alla scoperta dell'Aceto Balsamico Tradizionale in occasione di **Acetaie Aperte**. L'evento, organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena e del Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP intende promuovere e fare conoscere al pubblico come e dove nasce questo prodotto dalla storia secolare, conosciuto in tutto il mondo.



Per tutta la giornata 40 acetaie aderenti apriranno le loro porte al pubblico con visite guidate, degustazioni ed eventi collaterali. Per esempio, **l'Acetaia del Duca** ([www.acetobalsamicodelduca.it](http://www.acetobalsamicodelduca.it)) propone visite guidate gratuite dalle 10 alle 18, ogni 30 minuti, con degustazione di Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Dalle 12, Street Food con La Vetusta, il primo

Food Truck in Emilia Romagna recensito dal Gambero Rosso, che offrirà a ogni visitatore un bicchierino di tortellini in quattro varianti...balsamiche.



Presso **Acetum Casa Mazzetti** ([www.casamazzetti.it](http://www.casamazzetti.it)) invece, si potrà prendere parte a visite guidate in acetaia ma anche assistere alla cottura del mosto e partecipare a degustazioni. Per l'occasione sarà allestito un Farmer Market di prodotti locali e specialità del territorio.



L'Acetaia **La Lucciola** ([www.lalanternadidiogene.org](http://www.lalanternadidiogene.org)) di Stuffione di Ravarino propone invece, oltre alla visita in acetaia, la possibilità di pranzare con menù balsamico presso l'Osteria La Lanterna di Diogene. Il motivo in più: l'Osteria è gestita da ragazzi diversamente abili.

**INFO:** [www.acetaieaperte.com](http://www.acetaieaperte.com)

## **Foligno (PG) capitale de "I primi d'Italia"**

XXI edizione per **"I primi d'Italia"**, il Festival Nazionale dedicato ai primi piatti della tradizione italiana che avrà come **"capitale"** Foligno (PG), **dal 26 al 29 settembre.**



Il centro storico della cittadina umbra si trasforma per l'occasione nel **Villaggio dei Primi**, dove poter trovare 15 villaggi tematici dedicati ai primi piatti della tradizione. Tra questi il **Villaggio dell'Amatriciana**, e poi quello della Carbonara, della Polenta, del Cous Cous, ma anche della pasta fresca e ripiena, del riso e del tortello mantovano.



Non mancheranno nemmeno le tipicità romane come gli gnocchi, i picci, le cirirole, e i primi di mare. Ci saranno, ancora, il

Villaggio di Confagricoltura, quello dedicato all'olio umbro e quello per i prodotti gluten free.



Presso il **Villaggio del Motomondiale**, poi il Pastificio Artigiano Fabbri, partner del Monster Energy Yamaha Moto GP team e del LCR Honda Team propone degustazioni di pasta e presenta le moto ufficiali Yamaha YZR M1 di Valentino Rossi e Honda RC213V di Cal Crutchlow.



Tante anche le iniziative collaterali, con tanti protagonisti, come lo chef “Atomico” Andrea Mainardi e il comico Paolo Migone, che il 26 settembre saliranno sul Palco di Piazza della Repubblica. Mentre per i piccoli chef in erba potranno usufruire dei corsi de **I Primi d’Italia Junior**. L’Auditorium Santa Caterina, invece, sarà la location di incontri, appuntamenti e show cooking.

**INFO:** [www.iprimiditalia.it](http://www.iprimiditalia.it)

## **A Subiaco (ROMA), torna “Tartufo e cioccolato nella dimora di Lucrezia Borgia”**

Nella splendida cornice della **Rocca Abbaziale di Subiaco**, nel weekend del 28 e 29 settembre torna per la seconda edizione “Tartufo e cioccolato nella dimora di Lucrezia Borgia”, una due giorni dedicata a due eccellenze gastronomiche apprezzate in tutto il mondo.



Per gli estimatori del **tartufo bianco** l'appuntamento è all'interno della rocca, dove chef professionisti

arricchiranno antipasti, primi e secondi piatti con l'inconfondibile tocco del tartufo. È possibile partecipare il sabato a pranzo e a cena e la domenica a pranzo, solo su prenotazione.



In contemporanea, nei **Giardini della Rocca**, sarà disponibile invece un menù a base di **tartufo nero**, abbinato alle migliori materie prime della zona. Le postazioni a sedere sono libere e non occorre la prenotazione. Ci sarà anche un'area dedicata allo street food e una zona spettacoli.



Sempre nella stessa area ci sarà uno stand interamente dedicato al **cioccolato**, dove gli ambasciatori Caffarel organizzano show cooking per grandi e piccini, spiegando l'origine del cioccolato, le caratteristiche e l'arte della lavorazione. Protagonisti anche i **dolci**, che saranno realizzati al momento. Ogni ospite, infatti, potrà personalizzare il suo preferito secondo il proprio gusto.

**INFO:** [www.subiacoturismo.it](http://www.subiacoturismo.it)

---

**Dopo la pizza, anche l'Aceto  
Balsamico Tradizionale**

# potrebbe diventare “Patrimonio dell’Umanità” UNESCO

Lo chiamano “Oro Nero” ed è uno dei prodotti più invidiati e imitati. È **l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, insignito della DOP (Denominazione Origine Protetta) nel 2000 e dell’IGP (Identificazione Geografica Protetta) nel 2009.



Dopo la pizza, o, meglio l’Arte dei Pizzaioli Napoletani, diventato Patrimonio Immateriale dell’Umanità nel 2017, anche l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena potrebbe entrare a fare parte della prestigiosa lista dell’UNESCO.



La proposta è stata lanciata dal **Gran Maestro della Consorteria del Balsamico Tradizionale Maurizio Fini** in occasione del discorso inaugurale del **53° Palio del Balsamico di Spilamberto (MO)**. Un appello lanciato ai sindaci dei Comuni che ospitano le acetaie comunali, invitati a unirsi in un “territorio balsamico”, alle istituzioni e alle realtà industriali che ruotano attorno alla produzione del prezioso “oro nero” per intraprendere insieme il percorso per riconoscerlo “Patrimonio Culturale Immateriale” dell’UNESCO.



L'Italia può proporre a Parigi, sede dell'UNESCO, una sola candidatura all'anno. Da quando ha ratificato la Convenzione, nel 2007, sono diventati Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità: **l'arte dei muretti a secco** (2018), **l'arte dei Pizzaioli Napoletani** (2017), **la falconeria** (2016), **la pratica agricola tradizionale della coltivazione della vite "ad alberello" di Pantelleria** (2014), **la celebrazione delle grandi strutture processionali a spalla** (2013), **la dieta mediterranea** (2013), **la liuteria tradizionale cremonese** (2012), **il canto a tenore sardo** (2008) e **l'arte dei pupi siciliani** (2007).