Un weekend per tutti i gusti

Ce ne sarà davvero “per tutti i gusti” nel weekend del **23 e 24 novembre**, dove da Nord a Sud si moltiplicano gli eventi dedicati ai buoni sapori della tradizione. Volete partecipare alla più grande bagna cauda collettiva? La vostra metà è **Asti** per il **Bagna Cauda Day.** Voglia di Natale? A **Bardolino (VR)** inaugura il tradizionale Villaggio di Natale tra Mercatini e sapori delle feste. Non sapete resistere al cioccolato?

A **Bologna** torna **Cioccoshow**. Se invece non sapete resistere a un buon olio extravergine di oliva e alle antiche tradizioni, a **Giano dell’Umbria (PG)** si festeggia la Rievocazione della Frasca. Infine, se non volete aspettare Natale per gustare un buon panettone, anzi, una selezione dei migliori d’Italia, a **Palermo** c’è “**Panettone senza confini”.**

Ad Asti c’è il Bagna Cauda Day

Dal 22 al 24 novembre torna ad Asti il Bagna Cauda Day, un’occasione unica per prendere parte alla più grande bagna cauda collettiva e contemporanea al mondo, con oltre **150**

locali aderenti e 16 mila posti a tavola.

Si comincia **venerdì 22,** alle 19.30, nella centrale Piazza Statuto di Asti con l’accensione del fujot gigante. Per l’occasione, l’accensione di questa golosa “fiamma olimpica” è affidata a **Carlin Petrini, fondatore di Slow Food** e padre di Terra Madre, che riceverà anche il premio Testa d’Aj 2019, assegnato ogni anno a chi ha dimostrato di andare controcorrente.

L’apertura della golosa maratona sarà preceduta alle 16, dall’incontro nell’ex Sala Consiliare del Comune “*La bagna cauda merita l’Unesco?*” dove si parlerà della candidatura della bagna cauda a Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità.

La formula, poi, prevede un prezzo della bagna cauda fisso di 25 euro, in qualsiasi dei 150 locali aderenti, dal ristorante stellato alla trattoria, con il vino proposto a 12 euro. Chi

lo desidera, poi, può scegliere il “**Finale in gloria con tartufo”**, che prevede la cottura di un uovo di gallina o di quaglia nel fujot, arricchito da una grattatina di Tartufo Bianco d’Alba. Il prezzo della maggiorazione sarà quello della quotazione corrente dei tartufi.

Sul sito della manifestazione è possibile scegliere il ristorante e prenotare direttamente. I “semafori” indicano il tipo di bagna cauda proposta: il rosso per la versione classica, il giallo per la versione con aglio stemperato e verde per quella senz’aglio.

Per tutti i commensali, ci sarà poi il **bavaglione d'autore** disegnato da Giacomo Ghiazza e un vademecum di 96 pagine con ricette, storia e testimonianze sulla bagna cauda. Sarà poi possibile portarsi a casa una versione unica e fatta a mano di Acciù, l'acciuga portafortuna della manifestazione, disponibile in diversi formati.

INFO: www.bagnacaudaday.it

A Bardolino (VR) apre il Villaggio di Natale

Apre i battenti **sabato 23 novembre,** e si potrà visitare fino al **6 gennaio 2020**, il **Villaggio di Natale** di Bardolino, in provincia di Verona, un fantastico viaggio tra atmosfere incantate, sapori e tradizioni.

Non può mancare il tradizionale **Mercatino di Natale**, con stand che offriranno il meglio dell'enogastronomia e dell'artigianato del territorio, nelle magiche atmosfere del Lago di Garda. Sarà aperto tutti i giorni dalle 10.30 alle 19.

Torna anche la **pista di pattinaggio sul ghiaccio**, di 200 mq al coperto, per pattinare in una scenografia unica. Ci sarà anche l'**Igloo Bar** per rifocillarsi e riscaldarsi, e un'**Area Food** coperta e riscaldata dove assaporare, ogni fine settimana, un

menù diverso con vista lago. I più piccoli, invece, potranno divertirsi con i laboratori dell'**Area Kids.**

E che Natale sarebbe senza l'albero? Quest'anno il **Bardolino Christmas Tree** è alto più di otto metri e sarà ricoperto da una cascata di luci per regalare un'atmosfera unica.

Non mancherà nemmeno la **Casa di Babbo Natale,** una **ruota panoramica** per ammirare panorami mozzafiato da un'altra

prospettiva, la **Giostra cavalli e il Trenino di Natale.**

La Chiesa di San Severo, poi, farà da contenitore per la mostra **Presepi dal mondo**, con decine di presepi provenienti dall'Africa all'Asia, dall'Europa alle Americhe. (apertura dal 6 dicembre).

INFO: www.comune.bardolino.vr.it

Cioccoshow, a Bologna un weekend al sapor di cioccolato

Un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del cioccolato. È **Cioccoshow**, che torna in Piazza XX settembre, a Bologna, per la sua XV edizione**, dal 21 al 24 novembre.**

In tutti i giorni della manifestazione, dalle 10 alle 20, si potrà curiosare tra gli stand di **65 aziende dolciarie artigianali** provenienti da tutta Italia, a cui si aggiungono gli ospiti del Belgio, che proporranno degustazioni, assaggi, showcooking ed eventi con un unico denominatore: il cioccolato di qualità. **Sabato 23,** poi, gli stand rimarranno aperti fino a mezzanotte in occasione della **Ciocconight.**

Tra gli eventi più attesi c’è il laboratorio ludico **Pianeta**

Cacao, dedicato ai più piccoli, in cui il maestro cioccolatiere torinese **Davide Appendino** proporrà un divertente gioco per raccontare ai bambini il meraviglioso mondo del cioccolato, dalla pianta del cacao, la *Theobroma cacao,* alle nostre tavole.

I più grandi, invece, potranno assistere alla lavorazione artigianale nella **Fabbrica di cioccolato**, dove si alterneranno anche gli showcooking. In occasione della Ciocconight, poi, arriverà da Zelig il duo comico formato da Marta e Gianluca.

Ma il cioccolato non solo è buono, ma anche solidale. Chi acquisterà più di 10 euro di cioccolato, infatti, potrà partecipare a una lotteria benefica a favore della **Fondazione Sant'Orsola Onlus**, che mette in palio 25 kg del goloso prodotto.

INFO: www.cioccoshow.it

A Giano dell'Umbria (PG) per la rievocazione della Festa della Frasca

Nel weekend **del 23 e 24 novembre**, nello splendido borgo di Giano dell'Umbria (PG), nell'ambito della manifestazione "**Le vie dell'Olio"** è in programma la **Rievocazione della Festa della Frasca** con un ricco programma tra degustazioni, visite ai frantoi, escursioni guidate, sfilate e dimostrazioni delle tradizioni di una volta.

Per tutto il weekend, poi, per le vie del castello di Giano si alterneranno le raccoglitrici e i raccoglitori di olive in abiti tradizionali. Le visite guidate si potranno poi effettuare presso il **Frantoio Speranza,** Il **Frantoio dell'Azienda Agricola Moretti Omero**, il **Frantoio Filippi** e il **Frantoio Flamini**, con degustazioni di olio extravergine appena franto e accompagnamento di musica e canti popolari.

Sabato 23, presso Villa Pompili, alle 12.30, ci sarà un

gustoso **brunch** (prenotazioni al 353/3448117) all’ombra del secolare olivo di Macciano, con accompagnamento di musica country e degustazione guidata di olio extravergine di oliva.

Nel pomeriggio, alle 14.45, si può invece partecipare alla **passeggiata guidata fra gli ulivi,** al termine della quale è prevista una degustazione di olio presso il Frantoio Filippo.

Alla sera, invece, si tiene il **Galà dell’Olio**, una cena a tema

per valorizzare l’olio extravergine di oliva Monocultivar San Felice, con piatti raffinati dello chef Massimo Infarinati dell’Università dei Sapori.

Domenica 24, sveglia alle 6 per la commemorazione di Santa Cecilia, protettrice dei musicisti, lungo le vie del borgo con la Banda Musicale di Giano dell’Umbria. Fin dal mattino, poi, si potrà visitare il **Mercato del Contadino** con prodotti a Km 0. In occasione della Festa della Frasca, poi, sfileranno i tradizionali “**Carri della Frasca”**.

In mattinata, poi, si potrà partecipare a “**Oleovagando tra castelli e abbazie**”, un itinerario guidato alla scoperta del territorio, tra il borgo di Giano dell’Umbria, il castello di Castagnola e l’Abbazia benedettina di San Felice, da cui proviene la cultivar San Felice che caratterizza l’olio EVO della zona.

INFO: www.visitgianoumbria.it

A Palermo arriva il “Panettone senza confini”

Domenica 24 novembre, fa tappa a Palermo “Panettone senza confini”, la manifestazione che porta in Sicilia i panettoni artigianali di qualità prodotti in tutta Italia, che si sfideranno in una golosissima gara.

Si comincia alle 10.30 presso la Sala de Seta, ai Cantieri Culturali della Zisa, con il convegno di **Igino Massari**, recentemente confermato come miglior pasticcere d'Italia dal Gambero Rosso per il nono anno consecutivo, **Achille Zoia e fabrizio Donatone** sul tema *Lievitati e ingredienti di qualità in pasticceria.* La partecipazione è gratuita, con prenotazione online, posti limitati fino a 400.

A partire dalle 16.15, a **Palazzo Sant'Elia,** apriranno al

pubblico le sale del Piano Nobile, dove, previa l’acquisto di un biglietto dal costo di 15 euro, si potranno degustare tutti i panettoni in gara e i prodotti delle numerose aziende del territorio presenti.

Alla kermesse, infatti, sono stati invitati 12 maestri in rappresentanza di 10 pasticcerie, a cui si aggiungono i vincitori del contest nazionale dedicato ai professionisti.

INFO: www.eventbrite.it