

# **È il weekend delle “Bandiere Arancioni “e delle feste enogastronomiche**

Un weekend fittissimo di eventi quello del **5 e 6 ottobre**. In tutta Italia si può partecipare alla **“Caccia ai tesori Arancioni”** nei borghi più belli. Ma l'autunno entra nel vivo con i suoi prodotti tipici, celebrati in tutta la penisola con feste e sagre all'insegna della tradizione e dei buoni sapori. Ecco allora, come di consueto, le nostre proposte.

## **Una domenica alla scoperta dei Borghi Bandiera Arancione**

Un'occasione imperdibile, quella di **domenica 6 ottobre**, per scoprire divertendosi uno dei 241 borghi “Bandiera Arancione”. In tutta Italia si tiene infatti la **“Caccia ai tesori Arancioni”**, un grande evento promosso dal Touring Club Italiano per fare conoscere i borghi dell'entroterra con meno di 15 mila abitanti che spiccano per tesori storici, artistici, architettonici, ambientali, enogastronomici.



Per partecipare basta scegliere proprio borgo e iscriversi sul sito. Una volta sul posto si viene divisi in squadre e attraverso indizi e dritte si va alla scoperta del territorio, delle sue eccellenze e di angoli meno noti.



Si può scegliere, per esempio, tra il borgo “arancione” più a Nord, Maniago, in provincia di Pordenone, o quello più a sud, **Petrana Sottalia**, in provincia di Palermo. Se amate il mare potete andare alla scoperta di **Seborga** (IM), oppure seguire le

tracce di Giuseppe Verdi a **Busseto (PR)**.



Se vi piace il panorama del lago, in Piemonte c'è **Arona**, che si affaccia sul Lago Maggiore, mentre in Toscana **Anghiari**, teatro della celebre "battaglia" immortalata da Leonardo da Vinci vi stupirà per la sua particolare forma.



In Abruzzo, fa parte delle Bandiere Arancioni la splendida **Lama dei Peligni**, in provincia di Chieti, mentre in provincia

di Macerata si può scegliere **Montecassiano**. Insomma qualunque sia il vostro borgo...ci sarà da divertirsi!



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

## **In Alto Adige si festeggia lo speck, il pane e lo strudel**

Un fine settimana, quello del **5 e 6 ottobre**, interamente dedicato al gusto quello in Alto Adige. Nel paesino di **Santa Maria Maddalena**, in **Val di Funes (BZ)**, ai piedi delle Odle si tiene la **Festa dello Speck Alto Adige IGP**.



Si potrà così assaggiare il prodotto altoatesino per eccellenza che, grazie a una stagionatura di ben 8 mesi, acquista un sapore e un aroma unico e particolare. Momento clou della festa è quello della sorpresa a base di speck, ma non mancheranno nemmeno il tradizionale mercato dei prodotti tipici contadini, musica e intrattenimento.



Nello stesso weekend, a **Bressanone** si tiene invece il **Mercato del Pane e dello Strudel dell'Alto Adige** dove sarà possibile

ammirare e gustare la grande varietà di pani e specialità da forno dell'Alto Adige, tra cui pane di segale, **Schüttelbrot**, **Breatl** della Val Pusteria, pane speziato, **Brezen**, **Vinschger Paarl** della Val Venosta, **Zelten** o strudel di mele, tutti garantiti dal marchio "Qualità Alto Adige".



Ogni prodotto con questo marchio, infatti, è preparato con ingredienti naturali, lievito madre e spezie altoatesine, seguendo la **ricetta tradizionale**, senza miscele di farine pronte, conservanti o additivi chimici.



Si potranno anche conoscere la storia e curiosità sulle ricette, sugli ingredienti e proprietà nutrizionali del pane altoatesino. Non mancheranno nemmeno **dimostrazioni dal vivo** sulla panificazione e **visite guidate nel territorio**.

**INFO:** [www.speck.it](http://www.speck.it) e [www.suedtiroel-it.com/bressanone/mercato-pane-strudel.htm](http://www.suedtiroel-it.com/bressanone/mercato-pane-strudel.htm)

## **A Maranello (MO) c'è il Gran Premio del Gusto**

Non solo motori! A Maranello, la città della Ferrari, **domenica 6 ottobre**, dalle 10 alle 20, arriva il **Gran Premio del Gusto** con percorsi enogastronomici, show cooking, laboratori per bambini, mercatino, mostre e spettacoli.



Per esempio, nel **Percorso del Gusto**, si può andare alla scoperta delle eccellenze agroalimentari del territorio in un percorso di 15 tappe. Tra questi il **Parmigiano Reggiano** stagionato 36 mesi, l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** invecchiato di 25 anni, le amarene di Vignola, e poi il miele delle colline, i pani, marmellate, composte, torte, lambrusco e birre artigianali. Il ticket costa € 10 per gli adulti ed € 5 per i bambini fino a 10 anni.



Dalle 15 alle 18, poi, gli chef **Marco Primiceri e Lucia de Prai** saranno protagonisti di tre diversi show cooking sul tema dello “spreco zero”: “Il Tortellone del giorno dopo”, “Re Sandwich” e “Credenza 2.0”. Ogni evento dura 30 minuti più altri 30 per la degustazione. Il costo è di 2 euro a evento, su prenotazione allo 0536/240154.



Per i più piccoli, invece, ci sono i **Kids Lab** per cimentarsi nel mestiere di chef divertendosi. Dalle 15 alle 18.30 si potrà imparare a cucinare i Muffin, gli Hamburger di Verdure e i Nuggets. La partecipazione è gratuita.



Non mancheranno nemmeno le esposizioni di **auto Ferrari e di trattori**, dimostrazioni di pigiatura dell'uva, mercatini dei prodotti tradizionali e dell'ingegno, assaggi, musica e spettacoli e persino una giostra di cavalli antichi.

**INFO:** [www.maranello.it/gp19](http://www.maranello.it/gp19)

## **A Roma si festeggia “sua maestà” il Porcino**

Prima edizione della **Sagra del Fungo Porcino**, che nel weekend del 5 e 6 ottobre accenderà di sapori e profumi il **Testaccio**. Nel cuore della capitale sarà allestito un vero e proprio “villaggio” del gusto all'interno della **Città dell'Altra Economica**, in Largo Frisullo, dove il “re dei funghi” potrà essere gustato in tanti modi.



Si potrà scegliere tra primi, secondi e contorni a base di porcini, tutti preparati al momento, tra cui **Fettuccine ai funghi Porcini**, **Tagliolini ai Porcini e Tartufo**, **Ravioli ripieni di Porcini e Mozzarella**, **Tonnarelli Cacio e Pepe su crema di Porcini**, **Strangozzi alla Gricia e Porcini**.



Tra i secondi, invece, ci saranno **Tagliata di manzo ai Porcini**, **Crema di Porcini e Patate con Crostini di pane al rosmarino**, **Lucanica con trifolato di Porcini**, **Porcini Arrosto**,

**Arrosticini e Porcini.** Si potranno acquistare inoltre porcini e funghi freschi direttamente dalle aziende produttrici presenti, ma anche prodotti bio e locali.



E per chi preferisce i robusti sapori della cucina romana e laziale, non mancheranno nemmeno i **Tonnarelli all'Amatriciana**, Taglieri di Formaggi biologici, Salumi dei Castelli Romani, **Pizza bianca con Porchetta D'Ariccìa IGP** e Salsicce, Chips di patate bio fritte, Tiramisù in diverse varianti tutte golose e deliziose.



La partecipazione è gratuita. Si paga solo quello che si mangia. A disposizione 800 posti a sedere e 200 posti auto.

## **A Catania per l'arancino da record**

Nell'ambito della **Festa delle Attività in Proprio**, **sabato 5 ottobre**, a partire dalle 18, nella centrale Piazza dell'Università di **Catania** si tenterà di preparare l'Arancino più grande del mondo, battendo il precedente record, un arancino di 20,2 kg confezionato nel 2011 a Linguaglossa.



Oltre all'arancino da guinness, il programma prevede tante attività, tra cui show cooking, degustazioni, musica e spettacoli, con ospiti d'eccezione che si alterneranno sul palco per festeggiare Catania e il suo arancino. La partecipazione è gratuita.