

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.



Val Tidone, alla scoperta del tartufo nero e della patata rossa

Di Raffaele d'Argenzio. Ha collaborato Arline Vavassori

In autunno la natura ci regala i frutti più preziosi, quelli che non puoi coltivare, ma li devi cercare, scoprire, in una sorta di caccia al tesoro. E a volte è bello anche andare alla scoperta anche di un territorio. Ce ne sono alcuni fuori dalle rotte più note, **l'Alta Val Tidone**, nel Piacentino, Qui, nella frazione di **Pecorara** si è tenuta la **32° edizione della Rassegna provinciale del tartufo**, in particolare di quello nero, per celebrare l'apertura della stagione di funghi e tartufi.



La piazza di Pecorara con le bancarelle di tartufi

Si tratta di un appuntamento molto atteso dai gourmand locali, che ha reso celebri queste colline. Il **tartufo nero di Pecorara** è infatti tra i primi tartufi a vantare la **Denominazione Comunale**, con un vero e proprio disciplinare che i cavatori devono seguire. Per il piccolo centro appenninico "il tartufo nero è una straordinaria opportunità per fare conoscere questo territorio, ancora incontaminato, dove il contatto con la natura fa parte della quotidianità", come ha commentato il sindaco Franco Albertini.



Così, lo scorso 15 ottobre, nella piazza e nelle vie di Pecorara si è respirata l'aria buona dei colli col profumo del tartufo nero. Numerosi i banchi con gli esemplari migliori, dalla forma sferica e dall'aroma deciso. In quello dei funghi, a cura del comune, abbiamo trovato anche quelli belli da vedere, ma non da **non mangiare**, poiché velenosi o tossici.



Chi è salito quassù ha potuto anche gustare i piatti dove il tartufo nero è protagonista insieme ai funghi e alle **patate rosse**, che rappresentano la profonda anima agricola di questa terra. Il coinvolgimento dei ristoranti locali ha permesso di assaporare il **tartufo nero** già nella giornata di sabato.



In particolare in una specifica cena degustazione preparata dall'**Accademia della Cucina piacentina** tenuta presso il **Borgo di Mulino Lentino**. Tra i piatti il rosti di patate di Busseto con uovo di quaglia e tartufo nero e il risotto al tartufo nero al profumo d'arancia.



Il borgo hotel Mulino Lentino

Decisamente questa Rassegna del Tartufo Nero è una festa, anche con musica e dj, da cui si torna con sacchetti pieni di tartufi, funghi, miele ed anche patate, (la patata di montagna è speciale) e anche con un sacchetto d'allegria.



Dopo aver gustato il buono, non si deve però dimenticare il

bello. E noi abbiamo scoperto la **Rocca d'Olgisio** che non è da non perdere. Già posseduta dal casato dei Dal Verme, oggi è considerata come il più bel castello della provincia piacentina. Si possono visitare i suoi maestosi interni da aprile ad ottobre, per fare il pieno di storia e di cultura.



La Rocca d'Olgisio

INFO

- **Rocca d'Olgisio**, Pianello Val Tidone (PC) Tel. 0523.998045

DOVE COMPRARE

- **Caseificio bio Manfredi Giovanni**, località Colombara 1, Pecorara (Pc) Tel.348.5642533



Formaggio bio dell'Azienda Agricola Manfredi

- **Cantina Gaiaschi**, Genepreto Ca' di Sotto 1, Alta Val Tidone (PC) Tel.0523.990346



Vini della cantina Gaiaschi

- **Azienda agricola Corte Dei Principi**, produzione biscotti, località Case Fracchioni 20, Alta Val Tidone

(PC) Tel.338.4217773

DOVE DORMIRE

- **Mulino Borgo Lentino**, casa vacanze e Museo dell'arte molitoria, località Mulino Lentino Alta Val Tidone (PC), www.mulinodellentino.it;
-

I frutti dell'autunno protagonisti del weekend, ecco dove andare

L'autunno è la stagione che regala alla tavola buoni frutti. Castagne, funghi e tartufi, vino novello, ma anche ricette classiche e corpose, oppure da scoprire. E la nostra bella Italia, si sa, è la patria del buon cibo per antonomasia. E lo celebra con sagre, manifestazioni ed eventi per fare conoscere e apprezzare le antiche tradizioni. Ecco, allora, gli eventi che abbiamo selezionato per voi per questo weekend.

Ad Albareto (PR), c'è la Fiera Nazionale del Fungo Porcino

Un evento unico nel suo genere, che si rinnova per la sua 23° edizione nel fine settimana del 6 e 7 ottobre. Ad **Albareto**, nel parmense, si tiene la **Fiera Nazionale del Fungo Porcino**, che ogni anno attira migliaia di visitatori, tra appassionati e buongustai. In programma, stand gastronomici, ristoranti che propongono menù "a tutto fungo", escursioni guidate, musica, corsi di cucina e showcooking e incontri con esperti. Albareto, inoltre, sorge in una splendida location, tra boschi e corsi d'acqua. Nel suo territorio cresce per cinque mesi

all'anno il **Fungo IGP di Borgotaro**, tutelato dal 1993.



La fiera dal 2012 è gemellata con la Fiera del Tartufo Bianco di Alba (CN). Saranno infatti presenti anche stand di aziende delle Langhe che proporranno i loro prodotti tipici.

Info e programma completo: www.fieradialbaretto.it

La più antica Sagra dell'Uva delle Marche è a Cupramontana (AN)

Si tiene da ben 81 anni ed è la più antica sagra dell'uva delle Marche. Fino al 7 ottobre, Cupramontana, in provincia di Ancona, diventa la **Capitale del Verdicchio** con un evento che coinvolge tutto il paese e richiama migliaia di persone. Protagonista sarà, naturalmente il **Verdicchio**, che si potrà gustare negli stand gastronomici, ma sarà possibile scoprirne anche gli usi e le potenzialità in cucina nel corso dell'evento "Il Grande Verdicchio" che si tiene per tutta la durata della sagra nei suggestivi spazi dei Musei in Grotta.



La tradizione di pigiare l'uva con i piedi si rinnova poi nel **Palio della Pigiatura** che vede coinvolti i produttori dei Castelli di Jesi. Per le vie del centro, poi, gli stand gastronomici sono ricavati nelle tradizionali "capanne" di bambù, dove si potranno "divorare" i piatti tipici della cucina marchigiana, accompagnati da pregiati vini. E, dopo cena, le "capanne" si trasformano in discoteche a cielo aperto con musica e dj set.



Ancora musica, ma quella della tradizione contadina, con i canti e i balli che si facevano nei campi durante la raccolta e la pigiatura dell'uva. I gruppi folkloristici locali si esibiranno con fisarmonica e organetti in balli contadini. E, rimanendo in tema di musica, la sagra ospita, come da tradizione, alcuni grandi nomi della musica. Quest'anno si potrà assistere ai concerti di **Edoardo Bennato** (venerdì 5 ottobre), **Piero Pelù** (sabato 6) e **Luca Barbarossa** (domenica 7 ottobre). Nel biglietto all'ingresso alla sagra (12 euro venerdì e sabato e 7 euro la domenica) è compreso l'accesso ai concerti.



Infine, tra gli eventi più partecipati, c'è la **sfilata dei carri allegorici**, domenica pomeriggio. I carri sono costruiti interamente dai giovani cuprensi che iniziano a progettare queste meravigliose opere ispirate all'uva e alla vendemmia molti mesi prima. **Info:** www.sagradelluva.com

Vi piace la trippa? La si festeggia a Moncalieri (TO)

Si dice che a inventarla e a portarla per primi sulle tavole siano stati i celti della Gallia Cisalpina, fatto sta che la **trippa** è una dei piatti più presenti sulle tavole in autunno a Moncalieri, che la celebra, dal 5 al 7 ottobre, nella **Fiera Nazionale della Trippa**.



Negli stand gastronomici di potranno trovare anche prodotti tipici locali e regionali, ma l'attrazione principale della manifestazione è il **pentolone** da Guinness dei Primati, che viene posto nel centro dell'ex Foro Boario, nel quale si preparano ben 2800 kg di trippa, che viene poi distribuita ai presenti, domenica dalle 12.30, accompagnata da pane e da un bicchiere di vino.



Oltre alla trippa tradizionale, tuttavia, si potranno scoprire anche altri prodotti legati alla cultura gastronomica di Moncalieri, come la *Tripa 'd Muncalé*, un salame prodotto con parti dello stomaco di bovini, ovini, suini e caprini. Nel Medioevo, le tecniche di lavorazione e conservazione della carne hanno portato alla realizzazione di una **salsiccia di trippa** prima e di un salame poi. Si gusta affettato con olio e spezie. Si potrà degustare durante il Trippaperitivo.

Info: www.comune.moncalieri.to.it

Castagna e porcini protagonisti a Roccamonfina (CE)

Spostandosi in provincia di Caserta, a Roccamonfina, durante tutti i fine settimana di ottobre si tiene la **Sagra della Castagna e dei Funghi Porcini**. La 42° edizione propone tante eccellenze del territorio, tra funghi, castagne e specialità locali. La sagra è organizzata dalla Pro Loco e si tiene nella Piazza Nicola Amore. Gli stand saranno aperti al pubblico dalle 10 alle 24 di sabato e dalle 9.30 alle 24 la domenica.



Non mancheranno gli eventi collaterali, tra cui spettacoli e concerti di grandi artisti, come Federico Salvatore e Giobbe Covatta. In programma anche laboratori del gusto ed escursioni

guidate nel territorio.

Info: www.comune.roccamonfina.ce.it

A Comacchio (FE) la regina della festa è l'anguilla

La chiamano "la piccola Venezia" per i suoi canali, i ponti e gli inconfondibili rioni. Ma Comacchio è famosa per il suo prodotto più tipico, l'**anguilla**, che si festeggia con la tradizionale sagra nei fine settimana del **6 e 7 ottobre** e del **14 e 15 ottobre**.



Il fulcro della sagra sarà il grande stand gastronomico, presso l'Argine Fattinello, in grado di ospitare fino a 700 persone. La novità di questa edizione sarà la divisione dello spazio in due parti, una ospiterà il classico ristorante self service con le ricette classiche e base di anguilla, l'altra, *La Locanda*, proporrà anche alcune ricette rivisitare in chiave moderna e altri piatti a base di pesce.



Ricchissimo il programma, che propone diverse escursioni guidate, in barca, in bicicletta, in minibus o a piedi, per andare alla scoperta della città e del Parco del Delta del Po. Ci saranno poi dimostrazioni di pesca all'anguilla, di cottura e preparazione delle ricette tradizionali. I ristoranti locali si sfideranno "a colpi di anguilla" in divertenti show cooking, che non mancheranno di farvi venire l'acquolina in bocca.



Lungo i canali di Comacchio, poi, si terrà la **Gara dei Vulicepi**, le tradizionali imbarcazioni locali.

Info: www.sagradellanguilla.it



Ricette di Viaggio: dal nostro contest, la polenta con funghi e monte veronese

Una delle ricette che ci sono state inviate per partecipare al contest "Ricette di Viaggio" è quella della POLENTA con FUNGHI e MONTE VERONESE.

Ingredienti:

- mezzo chilo di farina di mais
- 6/7 etti di funghi misti
- 2 spicchi d'aglio
- un ciuffo di prezzemolo
- monte veronese da tavola
- olio e sale q.b

Preparazione: dopo aver tagliato i funghi tritate finemente l'aglio e parte del prezzemolo mantenendoli separati.

Riscaldare un po' di olio in una pentola antiaderente, versare aglio e funghi e aggiustare di sale e cuocere per 20 minuti.

Ultimate con il prezzemolo, mescolate e conservate al caldo.

Portate ad ebollizione un litro d'acqua in una pentola (meglio se di rame), salatela e aggiungete la farina mescolando energicamente con una frusta. Abbassate la fiamma, portate a cottura in 40 minuti e mescolate spesso: la consistenza deve restare morbida.

Versate la polenta nel piatto di portata principale, conditela con il sugo; unitela con del formaggio a scaglie e decorate con foglie di prezzemolo. Tempo di cottura: 1 ora.

Volete partecipare anche voi al contest "Ricette di Viaggio"? Per maggiori informazioni cliccate sul link: <http://www.weekendpremium.it/wp/contest-ricette-di-viaggio-2/>