

Top Ten Weekend con Gusto

di Beba Marsano

È arrivato l'autunno, che per la sua esplosione di colori Henri de Toulouse-Lautrec chiamava "la primavera dell'inverno". Con il foliage che accende i boschi, la natura sembra trasformarsi in quadro impressionista, invogliando ad andare per sentieri, borghi e trattorie, dove – al fuoco allegro di un camino – assaporare le delizie di stagione: tartufi, funghi, castagne. Succede in campagna, dalle Langhe ai Colli Euganei passando per il Parco Oglio Sud e la Val Taro, e in scenari più grandiosi, come quelli della Majella o della Sila. Ma i primi, tiepidi giorni autunnali invitano ancora al mare, finalmente senza folla, per assaporare territori sotto costante assedio turistico – Capri, per esempio – nella loro dimensione più silenziosa, più autentica. Ed è anche la stagione giusta per viaggiare nell'Italia segreta. Tra potenti luoghi dello spirito (gli eremi celestiniani d'Abruzzo) e siti archeologici minori, custodi di rovine incastonate quasi sempre in contesti d'eccezione (Nora, in Sardegna). Ma ogni viaggio è anche un'esperienza del gusto. La scoperta di tipicità capaci di essere una continua sorpresa per il palato.

BAROLO, WIMU – MUSEO DEL VINO



Nel cuore della terra di Langa c'è WiMu, il più innovativo museo del vino d'Italia: una sequenza di scenografie multimediali che esplora la dimensione culturale, poetica, simbolica del succo di Bacco. Venticinque sale tematiche tra le mura del Castello Falletti, dove a metà Ottocento la marchesa Giulia Colbert Falletti, intuendo nel Nebbiolo potenzialità fino allora inesprese, diede avvio all'invecchiamento del primo Barolo. Ideatore del concept François Confino, autore del Museo del Cinema di Torino.

Da gustare. Autunno, in questa zona, è sinonimo stesso di tartufi – “l'oro bianco” delle Langhe – che giganteggiano sulle tavole di trattorie e tavole stellate con menu interamente dedicati. Ogni anno Alba ne diventa la capitale mondiale ospitando la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco. L'edizione 2022 (la 92a!) dura ben nove settimane, dall'8 ottobre fino al 4 dicembre, alternando incontri, eventi culturali, cooking show, laboratori del gusto e degustazioni

di eccellenze artigiane, dai formaggi alle birre.

PARCO OGLIO SUD



Un parco fluviale di quasi tredicimila ettari, in quel lembo di pianura tra Cremona e Mantova dove *slow* non è uno slogan, ma una marcia mentale ingranata sui ritmi e sui silenzi dell'Oglio Sud. Distretto d'acqua in cui sentieri ciclo-pedonali sfiorano vecchie corti e castelli merlati, pievi solitarie e borghi dalla bellezza segreta, torbiere e ponti di chiatte come quello di Torre d'Oglio, che ha fatto da sfondo a film quali *Novecento* di Bernardo Bertolucci e *Radiofreccia* di Luciano Ligabue.

Da gustare. Il Parco Oglio Sud è terra di mezzo, stretta tra due sfere d'influenza, culturale e papillare: Mantova e Cremona, regno dei tortelli di zucca l'una e della mostarda l'altra, esplosiva miscela di frutta candita, zucchero e senape, da accompagnare al bollito e oggi anche ai formaggi. Li servono nelle trattorie della tradizione, dove non mancare i marubini, tipo di pasta ripiena di brasato e pistöm (impasto

di salame cremonese), cotta e servita nei tre brodi: manzo, gallina e salame da pentola.