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

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

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) 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) 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) 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

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 pici, le ciriole, 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 Crutchulow.

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

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