

Un weekend tra i profumi dell'autunno

È arrivato anche l'ultimo weekend di ottobre, **quello del 26 e 27**. L'autunno entra nel vivo con i suoi colori e i suoi profumi, ai quali sono dedicati eventi e sagre, da Nord a Sud. Ecco allora quelli che abbiamo selezionato per voi nella nostra rubrica settimanale dedicata ai consigli per il fine settimana.

A Moncalieri (TO) torna Fiorile

Sabato 26 e domenica 27 ottobre, al Castello di Moncalieri (TO), in Piazza Baden Baden 4, torna Fiorile, il grande evento dedicato al giardinaggio e all'orticoltura, con un fitto programma che include laboratori dedicati alla biodiversità, appuntamenti culturali, workshop, passeggiate guidate, mostre d'arte e letture. Dalle 10 alle 18. **Sabato 26**, per esempio, si comincia alle 10 con un laboratorio a cura degli Impollinatori Metropolitan, alle 10.30, passeggiata guidata dal Giardino delle Rose al Podere La Cardinala, con sosta in vigna. Nel pomeriggio, alle 14, si tiene invece l'incontro "Un bicchiere di vino fa bene al cuore", alle 15, appuntamento in giardino con i vivaisti.



Domenica 27, alle 11, talk show sul tema “Coltivazione delle bulbose in vaso e giardino”. Alle 12, masterclass “Degustazione alla cieca”, dalle 13, apertura dello Spazio Ristoro “Sapori d’autunno”. Nel pomeriggio, alle 14, si tiene il workshop “Social Knitting” e ci sarà la partenza per la passeggiata guidata alla Chiesa del Carmelo e San Giuseppe. Alle 14.30, invece, partenza per la passeggiata immersiva nella vigna Coltivabile. Alle 17, incontro con l’artista Raffaella Brusaglino e presentazione dell’installazione site specific “Pioniera”. Programma completo della due giorni sul sito.

INFO: www.fiorilemoncalieri.it

A Camogli (GE) la prima edizione di “Marêa”

Domenica 27 ottobre la splendida cornice di **via della Repubblica a Camogli** ospiterà la prima edizione di “Marêa – è festa del vino”, un evento unico dedicato ai sapori e ai profumi della tradizione vinicola e artigianale ligure. Oltre **40 produttori** protagonisti in un percorso di degustazioni che

celebra non solo i migliori vini liguri, ma anche le birre artigianali e i distillati locali. Dalle 11 alle 18, i visitatori avranno l'opportunità di scoprire le eccellenze enogastronomiche del territorio. Con un **biglietto dal costo di 20 €**, si riceverà un bicchiere omaggio e potranno accedere senza limiti alle degustazioni offerte dalle cantine, birrifici e distillerie presenti. L'evento non si limita ai vini, ma amplia l'esperienza a tutta la gamma di prodotti artigianali che rendono la Liguria un territorio unico nel suo genere.



La Liguria, pur essendo una delle regioni vinicole più piccole d'Italia, con circa 1.500 ettari di vigneti, è conosciuta per la qualità dei suoi vini, tra cui spiccano le denominazioni DOC come Colli di Luni, Cinque Terre e Riviera Ligure di Ponente. Inoltre, il fenomeno della birra artigianale in Liguria ha visto una crescita esponenziale, con birrifici che offrono prodotti autentici realizzati con ingredienti locali.

INFO: marea-camogli.it

A Volterra (PI) per VolterraGusto

Nel fine settimana del 26 e 27 ottobre e dal 1° al 3 novembre, nello splendido borgo di Volterra (PI), torna **VolterraGusto**, un evento gustoso che riempirà di sapori e iniziative l'autunno toscano. Il tema di quest'anno è il **connubio tra uomo e natura**, che farà da filo conduttore di un calendario sempre ricchissimo di spunti ed occasioni per conoscere ed immergersi in uno dei territori più ricchi e affascinanti della Toscana. A fare gli onori di casa sarà come sempre il pregiato tartufo locale, protagonista della **XXVI Mostra mercato del tartufo bianco e dei prodotti tipici dell'alta Valdicecina**. Inoltre, tanti piccoli produttori locali porteranno in assaggio salumi, formaggi, vini, dolci, confetture, cioccolato e molto altro ancora, in un goloso viaggio che offrirà anche tanti momenti di approfondimento attraverso laboratori, show cooking e degustazioni guidate.



Come sempre ci saranno tantissime **iniziative: trekking urbani** che sveleranno una Volterra misteriosa e inedita, visite guidate alla scoperta di prodotti, l'esibizione del Gruppo storico sbandieratori e musicisti Città di Volterra, il

pittoresco **Palio dei Caci** volterrani in collaborazione con il Consiglio dei Priori, l'immane battuta di caccia al tartufo in compagnia dei tartufai e dei loro inseparabili segugi. Fra i momenti più attesi della rassegna la consegna del **Premio Jarro**, destinato ogni anno a chi in ambito professionale si sia distinto nell'opera di divulgazione della cultura della buona tavola: la cerimonia di premiazione avverrà come da tradizione alla presenza del Sindaco e degli organizzatori della rassegna nella **Sala del Maggior Consiglio di Palazzo dei Priori**.

INFO: www.volterragusto.it

A Roma arriva il Dia de los muertos

Domenica 27 ottobre, dalle 12 alle 21, in Largo Venue, a Roma, si potrà vivere il **Dia de Los Muertos**, una delle feste messicane più conosciute e amate, che riempie case, strade, piazze e cimiteri di colori. Non intende infatti celebrare il terrore, ma la vita e la memoria dei propri defunti, in un'esplosione di colori, gioia e tradizione. L'evento ricreerà ogni tratto tipico di questa importante festività, a partire dall'altare "ofrenda", simbolo del passaggio tra la vita e la morte.

Tutti i partecipanti potranno portare una foto dei propri cari defunti e un piccolo dono, come una candela, dei dolci o qualsiasi oggetto che ricordava loro la persona amata, da lasciare sull'altare allestito da Rocio Neri e dedicato alle vittime del cambiamento climatico. Non mancheranno le iconiche **Catrina**, rappresentate da figuranti vestiti in abiti sfarzosi, con tutto lo staff truccato a tema. Per chi vorrà, saranno disponibili tre truccatrici professioniste che realizzeranno il tipico trucco messicano.



Nel giardino del Largo Venue sarà allestito poi un **mercato di oggettistica** e prodotti alimentari messicani. All'interno del locale si potranno acquistare pignatte, bigiotteria, fasce e turbanti Ojos de Dios, candele e pan de muerto, da portare a casa o da lasciare sull'altare. Non mancherà il **cibo messicano** con autentici piatti della tradizione. Tra gli **appuntamenti in programma**, alle 14,

l'associazione *Mèxico sobre la piel* presenterà uno spettacolo di bambini italo-messicani e artisti, tra cui la Danza del venado, una commedia musicale sulla vita di Frida Khalo. Alle 16, spettacolo di danze tradizionali. Alle 18, viaggio musicale alla scoperta della cultura popolare messicana. Ingresso a offerta libera.

INFO: www.eventribe.it

Alla Città della Scienza di Napoli si festeggia Halloween

Domenica 27 ottobre, presso la **Città della Scienza** (in via Coroglio 57), a Napoli, dalle 10 alle 17, si tiene **"Una festa da paura, aspettando Halloween"**, un evento dedicato ai bambini

e alle loro famiglie in cui la scienza incontra il divertimento, in un'atmosfera "spettrale" e divertentissima. Durante la giornata, i partecipanti potranno immergersi in un mondo di attività entusiasmanti con: Truccabimbi, dove i piccoli potranno trasformarsi in mostri spaventosi o simpatici fantasmini grazie a esperti truccatori; Laboratori Creativi: tra cui "L'Officina dei Mostri" (creazione di opere d'arte mostruose con la pasta Didò) e "La Casa Stregata" (costruzione di una grande casa infestata in collaborazione con altri partecipanti).



Tanti anche i Science show: "Lo sconvolgente mondo degli insetti: tra occhi mostruosi e zampe pelose", "Horror Magic Show" ideato e realizzato da Francesco La Marca e "Science Show ... da paura" a cura de Le Nuvole Scienza. Non mancheranno **gli spettacoli al Planetario** per condurre i visitatori a esplorare il misterioso universo e le visite guidate per scoprire il **Museo Interattivo del Corpo Umano "Corporea"** e la Mostra sugli Insetti, con approfondimenti sul mondo affascinante e inquietante degli insetti.

INFO: www.cittadellascienza.it

A Zafferana Etnea (CT) torna l'Ottobrata zafferanese

Fino a domenica 27 ottobre, a Zafferana Etnea, nel catanese, si tiene l'Ottobrata zafferanese, l'evento gastronomico più importante del Sud Italia, che torna con la sua 44° edizione, in una veste completamente rinnovata.



Nella nuova area food in via Garibaldi, andranno in scena miele, funghi, castagne, uva, mele, e una succulenta carrellata di prodotti a marchio di tutela (Doc, Dop, o inseriti nelle banche dati dei prodotti agroalimentare tradizionali regionali, che in questa zona vengono degustati con stoviglie monouso 100% biodegradabili, nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale. Non mancherà nemmeno un'area esclusiva dedicata ai prodotti gluten free. Ingresso libero.

INFO: www.ottobratazafferanese.it