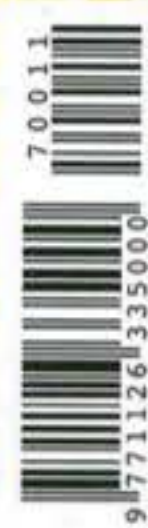


# Cucinare

*bene*

## CASTAGNE protagoniste



Spiedini  
di maiale  
con salsiccia

## GNOCCHI

patate, zucca, polenta  
e semolino



# Bontà di stagione

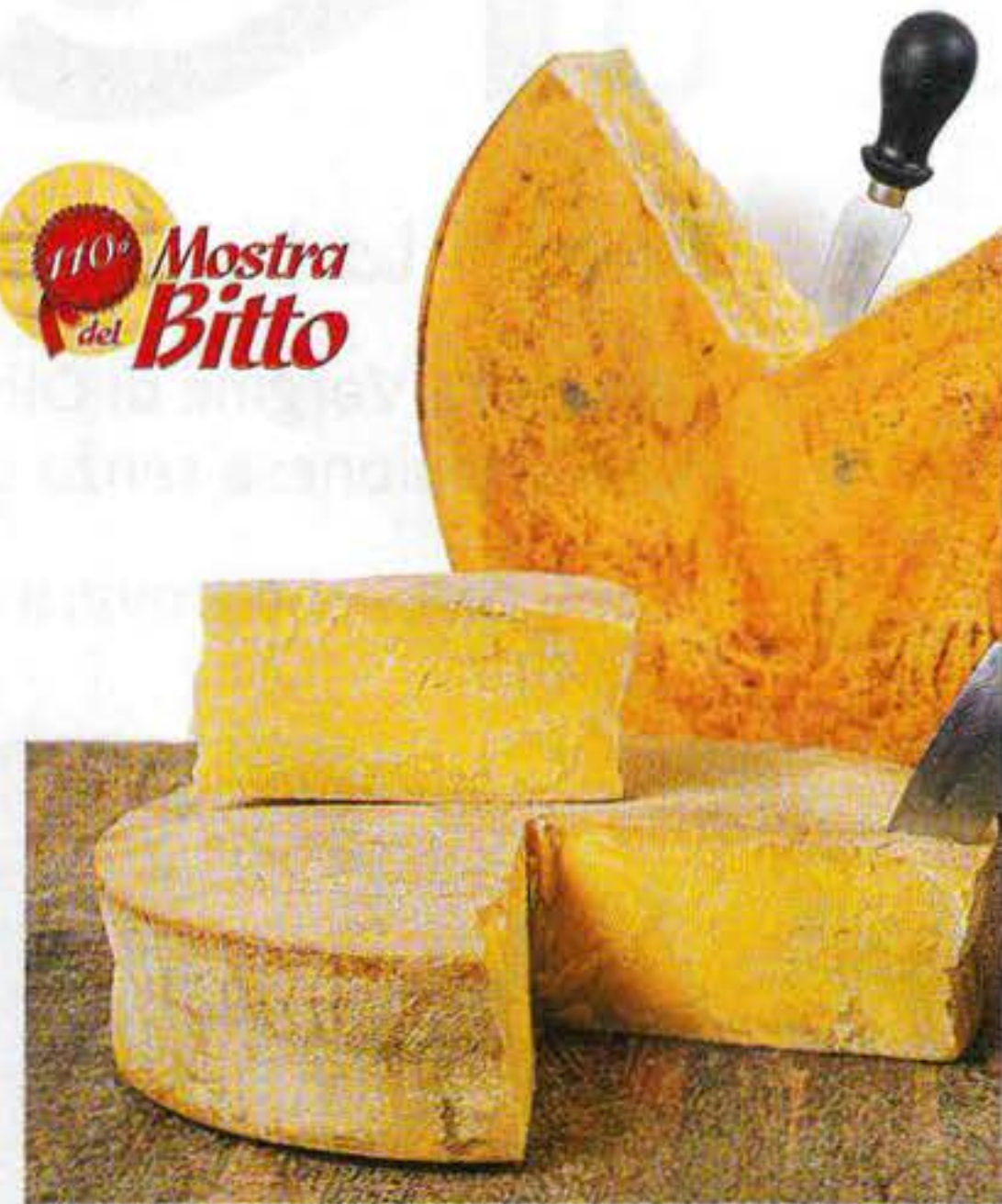
Il nostro patrimonio agroalimentare spesso affonda le radici in un passato lontano e oggi diventa protagonista di eventi imperdibili.

## Mostra del Bitto, una festa storica

La "Mostra del Bitto", dal 14 al 15 ottobre, è un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti dei formaggi d'alpeggio, che quest'anno taglia un traguardo significativo: è infatti l'edizione numero 110! La sua origine risale a quando le forme di Bitto prodotte durante l'estate erano usate come merce di scambio nell'antica fiera di fondovalle, durante la quale si festeggiava il cambio di stagione e il ritorno delle mucche dai pascoli di montagna.

- Quell'antico mondo, con le sue tradizioni, i suoi ritmi e la sua sapienza artigianale, rivivono a Morbegno, in Valtellina, nei due giorni della manifestazione. Gruppi folkloristici e casari fanno rivivere nelle piazze mestieri e lavorazioni, con cui, partendo dal latte, si producevano formaggi e ricotta. Nelle casette dedicate allo street food si possono degustare sciatt e pizzoccheri, mentre in vari punti sono previsti esposizioni, banchi d'assaggio, laboratori e degustazioni guidate, anche in abbinamento con i vini del territorio. Ampio spazio è destinato ad altri formaggi e prodotti locali, come il Valtellina Casera Dop, lo Scimudin, il miele, le mele, la bresaola Igp... I più piccoli possono divertirsi con le tante attività proposte nelle fattorie didattiche. Menù a tema e "cheese hour" sono proposti dai ristoranti, bar e locali della città.

- Per informazioni, [www.mostradelbitto.com](http://www.mostradelbitto.com)



## LA SFIDA: DIVENTARE CAMPIONE DI TIRAMISÙ

✓ Nasce la prima competizione internazionale dedicata a uno dei dolci più famosi e amati del mondo. La "Tiramisù World Cup" è rivolta ai non professionisti, che possono cimentarsi con la ricetta classica, stabilita dall'Accademia Italiana delle Cucine (rigorosamente con savoiardi, uova, mascarpone, caffè, cacao e zucchero), oppure con una loro creazione originale. È possibile iscriversi on line sul sito [www.tiramisuworldcup.com](http://www.tiramisuworldcup.com). Le finali si svolgono il 4 e 5 novembre a Treviso, dove una giuria mista di esperti e pubblico assaggerà tutti i dolci e decreterà il vincitore.



## I TESORI DI FERRARA (Emilia Romagna)

Il territorio di Ferrara è ricco di eccellenze agroalimentari: l'anguilla, l'Aglio di Voghiera Dop, l'Asparago verde di Altedo Igp, la Coppia ferrarese Igp (un tipo di pane), il cocomero, le pere e le pesche Igp, senza dimenticare la celebre salama da sugo. Tante le kermesse gastronomiche del periodo:

- ✓ Sagra dell'anguilla di Comacchio: 14-15 ottobre.
- ✓ Sagra del tortellino d'autunno: dal 13 al 15 ottobre, a Reno Centese. I tortellini ferraresi (detti anche cappelletti) sono di carne, lessati e serviti in brodo di cappone, oppure asciutti e conditi in vari modi, per esempio con ragù di petto d'anatra.
- ✓ Sagra della zucca e del suo cappellaccio: dal 28 ottobre al 1 novembre, a San Carlo. I cappellacci di zucca sono fatti rigorosamente a mano, conditi con ragù, burro e salvia, noci e Marsala, ragù di cinghiale o tartufo e stracchino.

- Per informazioni, [www.visitferrara.eu](http://www.visitferrara.eu)



## CUCINA POPOLARE A MILANO

✓ Due grandi amori italiani, le trattorie e il panino, entrambi espressioni di una cucina semplice e genuina, sono i protagonisti di "Milano Golosa" (14-16 ottobre, Palazzo del Ghiaccio). Oltre ai consueti stand di panettieri, casari e pasticceri, infatti, sono previste due nuove aree tematiche: una ospita gli chef delle "Premiate Trattorie Italiane", che propongono le loro migliori ricette, mentre l'altra, "PaniniAmo", in collaborazione con l'"Accademia del Panino Italiano", è dedicata al panino in tutte le sue declinazioni, da quella più classica alla versione gourmet.

- Per informazioni, [www.milanogolosa.it](http://www.milanogolosa.it)

## IL CIOCCOLATO CHE FA BENE

I "Giorni della ricerca" di Airc (Associazione italiana per la ricerca sul cancro) compiono 20 anni e per l'occasione sono in programma tante iniziative (nelle università, nelle scuole, nelle trasmissioni televisive e radiofoniche...) per divulgare i progressi raggiunti finora. Ma molto rimane ancora da fare. Per dare un contributo, il 4 novembre, in oltre 900 piazze d'Italia, si possono acquistare i "Cioccolatini della Ricerca": con una donazione minima di 10 euro, si riceve una confezione con 200 g di cioccolato fondente, alimento dalle proprietà salutari, e la guida informativa "La ricerca ci fa vivere". [www.airc.it](http://www.airc.it)



## IN BREVE TEMPO DI TARTUFI

✓ "Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba": dal 7 ottobre al 26 novembre, ad Alba (Cn). [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

✓ "Fiera del tartufo bianco": il 29 ottobre, 1-4-5, 11-12 novembre, ad Acqualagna (Pu). [www.acqualagna.com](http://www.acqualagna.com)

