

# Case & Country <sup>Class</sup>

N. 251 - Ottobre 2014 - Mensile  
Case&Country € 4,50

Il piacere di vivere e viaggiare la campagna

**SPECIALE  
TOSCANA**

LIFESTYLE, ARTE,  
COOKING SCHOOL  
E DELIZIE

**VINEYARDS**  
DAL PIEMONTE  
ALLA SICILIA  
CAMERE CON VIGNA

9 TENUTE  
DA ACQUISTARE  
NEL MONDO

**NEL FIENILE**  
DESIGN CONTEMPORANEO  
LUCE, GRANDI SPAZI



*Buon autunno*  
Gusto e tradizione nelle ricette  
a base di cavolo

# MAESTRI NEL RESTAURO

TRE DIMORE DI CAMPAGNA. TRE PERCORSI PER FARLE RINASCERE NEL RISPETTO DELLO STILE ORIGINALE



## APPUNTAMENTI

A sinistra, bike tour in Franciacorta. Sotto, la Mortadella Bologna Igp. In basso, Massimo Spigaroli nell'orto dell'Antica Corte Pallavicina (Pr).



# WEEKEND FUORIPORTA

*Passeggiate in bicicletta nel Parco del Delta del Po o tra i vigneti della Franciacorta. Da non perdere, il Salone del Gusto a Torino e i segreti per coltivare l'orto dello chef stellato Massimo Spigaroli*

DI ALESSANDRA ORISTANO

### IN AUTUNNO, FRANCIACORTA.

Una terra da scoprire soprattutto in bicicletta con i **bike tours** firmati Relais Franciacorta realizzati in partnership con l'azienda ciclistica Bianchi. Gli itinerari vanno dalle bellezze naturali del Lago d'Iseo alla Riserva naturale regionale delle Torbiere, dalle celebri cantine ai castelli, alle chiese e santuari. [relaisfranciacorta.it](http://relaisfranciacorta.it)

### IN AUTUNNO, POLESINE PARMENSE (PR).

All'Antica Corte Pallavicina, un weekend per imparare i **segreti per coltivare l'orto** dalla semina al raccolto, alla conservazione e cottura delle verdure. Le lezioni (50 euro l'una) saranno tenute dallo **chef stellato Massimo Spigaroli**, convinto sostenitore della gastronomia a km zero. Corso, pernottamento, colazione e cena da 230 euro a persona. [acpallavicina.com](http://acpallavicina.com)

**9-12 OTTOBRE, BOLOGNA.** Quattro giorni in Piazza Maggiore dedicati a uno dei prodotti simbolo della storia gastronomica bolognese:

la Mortadella Bologna Igp. **MortadellaBò**, alla sua seconda edizione, è organizzato dal Consorzio Mortadella Bologna e coinvolge curiosi e appassionati con incontri, laboratori di degustazione e di cucina, botteghe del gusto, giochi e intrattenimenti a tema anche per i più piccoli. [mortadellabo.it](http://mortadellabo.it)

**23-27 OTTOBRE, TORINO.** Il **Salone del Gusto e Terra Madre**, organizzato da Slow Food, regione Piemonte e città di Torino, torna al Lingotto Fiere con oltre mille espositori e produttori di Presidi provenienti da più di 100 paesi. Due i temi di questa edizione: l'Arca del Gusto e l'agricoltura familiare. Grande novità il padiglione interamente dedicato **alla didattica e all'educazione del gusto**. Immane i Laboratori del Gusto; al debutto, la scuola di cucina; ricco programma di conferenze e la Fucina Pizza&Pane con i maestri dell'Università degli Studi di Scienze-Gastronomiche. [slowfood.it](http://slowfood.it)

### FINO AD OTTOBRE, PROVINCIA DI FERRARA.

Pedalare nel **Parco del Delta del fiume Po** attraversando oasi naturalistiche e campagne profumate di viti tra fenicotteri rosa, uccelli di specie rare e le anguille di Comacchio. Per tutti i fine settimana di ottobre, gli amanti della natura potranno partecipare ai tour su due ruote organizzati dal

Consorzio Visit Ferrara. Due notti da 230 euro a persona. Per la famiglia, da 595 euro. [visitferrara.eu](http://visitferrara.eu)

**1-2 NOVEMBRE, TREVÌ.** Due giorni all'insegna dell'oro verde nel centro storico di Trevi, in Umbria, per l'ottava edizione di **Festival** con una serie di iniziative che valorizzano l'**olio extravergine d'oliva Dop Umbria**, come la mostra-mercato nella storica cornice di Villa Fabri. Ricco il calendario degli eventi, dalle lezioni di cucina alle degustazioni d'olio, alla mostra dei Presidi Slow Food, al trekking tra gli ulivi. Navette gratuite consentiranno ai visitatori di raggiungere i **Frantoi Aperti** che animano i borghi dell'Umbria dal 1 al 30 novembre. [festival.it](http://festival.it), [frantoiaperti.net](http://frantoiaperti.net)

