

Settembre, è tempo di assaggiare

Settembre non è solo il mese dell'uva. Che può essere accompagnata da altri sapori. È il caso delle cene a tema della rassegna **Alta Langa in tavola**, con ancora tre appuntamenti nei prossimi venerdì: il 17 saranno in primo piano la carne bovina di razza piemontese e la patata di Mombarcaro; il 24 la nocciola «tonda e gentile», mentre il 1° ottobre faranno gli onori di casa funghi e selvaggina. Le cene si svolgeranno in ristoranti selezionati e agriturismi con prezzi tra 25 e 40 euro. Il calendario con appuntamenti e menu completi è disponibile su www.turismoinalanga.it.



Il 18 e 19 settembre andrà in scena il **Festival Franciacorta in cantina** (www.festivalfranciacorta.it): saranno 46 i produttori della rinomata area enologica



del Bresciano che apriranno le porte per degustazioni e visite, ed è stato allestito anche un ricco cartellone di spettacoli e rievocazioni di antichi mestieri. L'Associazione Strada del Franciacorta (www.stradadelfranciacorta.it) organizza anche itinerari accompagnati in bicicletta, con percorsi fino a 30 chilometri e tappe ristoratrici nelle cantine protagoniste del Festival e pacchetti di soggiorno negli agriturismi della zona.

Appena varcato il confine con il Veneto si tiene nello stesso fine settimana la **Festa dell'Uva di Soave** (Verona), che con le sue 81 edizioni è la più antica del genere in Italia. I momenti più attesi sono l'apertura della Fontana del vino (il 18) e «l'incendio del castello», uno spettacolo pirotecnico che illuminerà l'intero borgo fortificato. Interessante anche la mostra **Gran Reserva** con le tele del pittore castigliano Joan Abras (www.stradadelvino-soave.com).



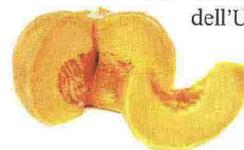
Chi, invece, ha ancora voglia di fare quattro passi in montagna può approfittare di **I rifugi del gusto**. Dal 20 settembre al 3 ottobre in 14 rifugi delle Dolomiti di Brenta, tra Madonna di Campiglio, Comano e l'altopiano della Paganella si gode il meglio della gastronomia trentina: polenta di Storo, spressa delle Giudicarie, salmerino di montagna, formaggi di malga, flan di mele della Val di Non. Molte ricette sono state elaborate per l'occasione da **Rinaldo Dalsasso**, chef stellato del ristorante Al Borgo di Rovereto. Sono incluse degustazioni dei vini della zona: Nosiola, Marzemino e Teroldego (www.visittrentino.it).



Si conclude, invece, questo weekend il **XIII Festival del prosciutto di Parma** ([**ENOGASTRONOMIA**
Cene a tema, festival, sagre: sono settimane ricche di tentazioni per chi ama scoprire i prodotti tipici. Ecco otto appuntamenti da non perdere. Dall'Alta Langa a San Vito Lo Capo.](http://www.festival-</p>
</div>
<div data-bbox=)

di Ettore Pettinaroli

delprosciuttodiparma.com). Come di consueto, uno degli eventi principali sarà **Finestre aperte**: in questa occasione i prosciuttifici della zona spalancheranno le porte offrendo la possibilità di assistere al ciclo di lavorazione e partecipare a degustazioni gratuite. Curiosa la visita al Museo del prosciutto e dei salumi di Parma a Langhirano, mentre nel capoluogo il 18 mattina si svolgerà il Mercato dei sapori con la partecipazione anche del Consorzio Vini dei Colli di Parma, del Consorzio dei produttori dell'Aceto Balsamico e dell'Unione Birrai.



La Pianura Padana risponde con i suoi prodotti più tipici. **Di zucca in zucca** è la rassegna organizzata nelle cascine e fattorie della provincia di Mantova. Fino all'8 dicembre si gusta la zucca in mille modi diversi e si può partecipare a numerose attività come corsi di cucina, lezioni di intaglio vegetale, sedute di disegno dal vero, gare culinarie (www.agriturismomantova.it).

I golosi di funghi, invece, possono fare rotta verso Oriolo Romano (Viterbo) dove fino al 19 è in programma la **Sagra del fungo porcino** (www.sagraoriolo.it), una delle più ricche e ghiotte tra quelle dedicate al re del sottobosco.



Africa e Sicilia unite dal cous cous

Il 21 settembre prende il via il **CousCous Fest di San Vito Lo Capo** (Trapani), durante il quale chef provenienti da nove Paesi europei e africani si esibiranno in elaborate preparazioni del piatto interetnico per eccellenza. Al Villaggio gastronomico tutti potranno assaggiare i vari cous cous (www.couscousfest.it). Un'occasione impareggiabile per concedersi anche l'ultimo tuffo di stagione.