

A BRESSANONE festa di pane e di strudel

Dal 2 al 4 ottobre, per tutti gli amanti del profumo del pane appena sfornato l'appuntamento è a Bressanone. In Piazza Duomo si svolgerà la nuova edizione del *Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige*, tre giorni di una kermesse che vede come protagonisti assoluti il pane e le specialità da forno con il Marchio di Qualità Alto Adige. Ogni vallata ha le sue tipicità: ci sono le pagnotte venostane in coppia, il pane alla segale e ancora le pagnotte pusterese, il tipico pane di segale croccante chiamato Schüttelbrot,



ma anche i dolci tipici come lo strudel di mele, simboli di una tradizione panettiera antica e di prodotti che sono parte integrante della cultura altoatesina. Tante le attività in programma,

dal percorso storico con gli antichi attrezzi del mestiere al corteo festivo dei panettieri alla possibilità di sperimentare l'esperienza di fare il pane. Senza dimenticare che dal 3 al 4 ottobre in Val di Funes avrà luogo anche la tradizionale *Festa dello Speck Alto Adige*. Il programma dettagliato si può consultare al sito www.mercato-delpane.it.

Piccoli protagonisti alla festa dell'uva



Tutte le domeniche di settembre, i bambini diventano protagonisti della vendemmia al Castello di Gropparello (PC). Dopo aver prodotto il succo, non solo potranno portare a casa il mosto con le vinacce ma anche entrare, con un unico biglietto, nel Parco delle Fiabe. E i genitori? Delizieranno il palato con degustazioni di vini dei Colli Piacentini e il pranzo alla Taverna Medievale. Info: www.castellodigropparello.it

Giorni di profumi e sapori d'autunno

Con l'arrivo dell'autunno ecco una piacevole sorpresa per gli appassionati dei sapori di montagna. In Val d'Ega, sulle Dolomiti, dal 25 settembre all'11 ottobre, le Settimane Culinarie *Natura e Bosco* mettono l'accento sui mille modi in cui questa stagione regala profumi e frutti maturi ai tradizionali piatti a base di carne. Nello stesso periodo, si tengono anche speciali corsi di cucina, che offrono la possibilità di imparare a preparare la selvaggina. Info: www.valdega.com



DA NON PERDERE

LE ACETAIE APERTE

Domenica 27 settembre, in tutta la provincia di Modena torna *Acetaie Aperte*, l'evento che vuol far conoscere al pubblico come nasce l'oro nero dalla storia secolare. La giornata prevede un programma comune a tutte le acetaie partecipanti fatto di degustazioni e visite guidate ai locali di produzione, ma ogni produttore potrà mettere in campo iniziative personalizzate. Info: www.acetaieaperte.com

UNA FOOD IMMERSION

All'interno dei Chiostri di S. Pietro di Reggio Emilia dal 2 al 4 ottobre verrà organizzata la quarta edizione del Festival di Cucina Creativa che offre un ricercato menu di workshop, presentazioni editoriali e spettacoli. Il progetto si svolgerà nel corso di tre giornate tra incontri e performance legati al cibo, inteso anche come mezzo di comunicazione e convivialità. Info: www.foodimmersionfestival.it

TORNA GIROGUSTANDO

Torna *Girogustando*, la manifestazione che fa incontrare l'Italia a tavola. Manca poco al via dei gemellaggi gastronomici che vedranno coppie di cuochi di regioni diverse unirsi ai fornelli per dare vita a dieci serate nelle quali esprimeranno la loro creatività. Prima tappa il 24 settembre ad Acquaviva di Montepulciano. Tutti i dettagli su: www.girogustando.tv

l'iniziativa

LOTTA ALLO SPRECO

È stato presentato a Milano il progetto di recupero del cibo *Food for Good-from Meeting to Solidarity*, a cura di Federcongressi&eventi, Banco Alimentare ed Equoevento Onlus. Grazie a questa nuova realtà strutturata, è adesso possibile recuperare il cibo in eccesso degli eventi e destinarlo a mense caritatevoli, contattando la Federcongressi&eventi. Per info: www.federcongressi.it