



BED-AND-BREAKFAST.IT

SAGRE D'AUTUNNO

1 ottobre 2009

Sagre d'Autunno

Articoli e News sul mondo del **Bed & Breakfast** e del Turismo in Italia.

L'autunno è il mese delle sagre, degli appuntamenti con i prodotti di stagione che sono stati coltivati durante la stagione estiva per comparire sulle nostre tavole non appena l'estate se ne va. Il mondo contadino è in festa: la vendemmia, il raccolto e l'allevamento ci ricordano che l'Italia è ricca di prodotti buoni e di ottima qualità. Da nord a sud è un tripudio di prodotti della tradizione contadina o pastorale che con i loro sapori e i colori allietano l'autunno e riscaldano l'inverno.

Sulle Alpi gli allevatori, all'arrivo dell'autunno riconducono a valle il bestiame che d'estate avevano fatto pascolare in quota e il ritorno degli animali dall'alpeggio è una occasione festeggiata in tutto l'arco alpino dalla Valle d'Aosta al Friuli Venezia Giulia.

In Valle d'Aosta i festeggiamenti per il ritorno dall'alpeggio si chiamano "desarpa" e sono tanti i paesi che a partire dall'ultima domenica di settembre celebrano questa discesa. Tra il Cervino e il Granparadiso, da Cervinia a Valtournanche i bovini sfilano tra le strade delle cittadine incontrando al loro passaggio tavolate imbandite di formaggi, salumi e una grandissima varietà di prodotti tipici.

In Valle d'Aosta non mancano in questo periodo dell'anno le sagre dedicate alle mele come quelle di Gressan e di Antey Saint André che si svolgono rispettivamente nella prima e nella seconda domenica di ottobre. Tantissime in tutta la regione le sagre dedicate alle castagne come quelle di Fenis (9-10 ottobre) e di Pont Sanin Martin (18 ottobre).

Il miele conclude le feste dedicate ai prodotti della natura con la festa di Chatillion dedicata al miele e ai suoi derivati.

Uno degli eventi gastronomici più conosciuti e apprezzati in Italia nel periodo autunnale è sicuramente la **Fiera del Tartufo Bianco** che si svolge ad Alba in Piemonte. L'esposizione avrà inizio il 3 di ottobre e durerà fino all'8 di novembre. E per chi desidera assaggiare un prodotto molto particolare c'è la sagra del *ciapinabò* di Carignano il 9 e 10 ottobre. Il *ciapinabò* è il topinambur locale, un tubero antenato della patata, che può essere consumato in molte preparazioni tra le quali spiccano la bagna cauda e la fonduta. In Liguria ottobre è il mese delle **Sagre del Pesto**. Dal 9 all'11 di ottobre a Lavagna, in provincia di Genova, avrà luogo la sesta edizione di "Pesto e Dintorni" nel centro storico della cittadina. Un evento dedicato agli ingredienti che compongono il pesto genovese: il basilico, le patate, l'aglio, l'olio, il sale, i pinoli, il pecorino e il formaggio grana. In provincia di La Spezia il Borghetto di Vara ospita la sagra dello *sgabeo*. La Festa si svolge l'11 ottobre ed è dedicata a una pasta di pane lievitata due volte e poi frita e farcita con salumi e stracchino anche se non mancano le varianti dolci.

Tra i must della stagione naturalmente ci sono i funghi. In provincia di Savona, a Coalizzano, i porcini sono protagonisti della festa d'autunno il 10 e l'11 ottobre. In Lombardia segnaliamo le segnaliamo a Mortara una Festa del Salame e a Parona, sempre nel pavese, la sagra delle *offelle* biscotto tipico della zona di forma ovale. A Gessate, alle porte di Milano si celebra il Palio del Pane e la Sagra della Paciarela, torta campagnola caratteristica della Brianza. Negli stessi giorni a Casatenovo, vicino Lecco, c'è la sagra del cinghiale, mentre la zucca è protagonista, nel week end successivo (il 10 e l'11 ottobre) delle sagre di Fagnano Olona (Va), Ponte San Pietro (Bg), Quistello (Mn) e Dorno (Pv); nello stesso fine settimana Sondrio mette i suoi "Formaggi in piazza". Ad Albavilla, in provincia di Como, c'è la festa dei "crotti", ovvero le grotte naturali, tipiche di questa zona, in cui si conservano vini, bresaola e formaggi (la festa dei crotti è doppia, si svolge anche nel week end precedente). Anche la Lombardia è terra di funghi, e il 25 ottobre a Pizzale (Pv) c'è la festa del fungo chiodino.

Il Trentino Alto Adige protagonista dell'autunno è il vino frutto della prima spremitura che viene consumato intorno alle *stube* (delle panche tipiche degli ambienti atesini) e in genere è accompagnato da specialità quali speck, zuppa d'orzo, canederli, salsicce, crauti, krapfen e caldarroste. A Funes in provincia di Bolzano il 3 ottobre si svolge la Festa dello Speck, il 10 a Trento si festeggia il ritorno dall'alpeggio, mentre a Merano il 17 si aprono i festeggiamenti della **Festa dell'Uva**. La ricorrenza di Halloween si manifesta poi da queste parti in una sua originale radice atesina dal nome "Krapfenbetteln": il primo novembre i bambini di Fundres si mascherano e vanno di maso in maso a bussare per farsi regalare i krapfen.

In Friuli Venezia Giulia dal 9 ottobre al 18 ottobre si svolge la tradizionale **Sagra delle Masanette**, La festa risale ai tempi passati quando il baratto era una delle risorse del vivere contadino. Ai tempi i pescatori della laguna di Marano si recavano nella pianura friulana a barattare il loro pesce in cambio di farine o di grano.

L'antica tradizione è ripresa e ampliata nei due finesettimana centrali di ottobre in una festa a base di piatti triplici di pesce: baccalà, seppie, Anguilla, calamari e le immancabili masanette accompagnate da un bicchiere di vino. Il **Pan Zal**, che vuol dire il pane giallo è una focaccia dolce a base di zucca cui è intitolata la sagra che tra il 15 e il 25 di ottobre si svolge a San Vito al Tagliamento in provincia di Pordenone.

Ad Ampezzo il 31 ottobre si svolge invece una delle feste più tipiche e antiche. Si tratta della **Fiesta Dalis Muars**, una rievocazione storica del capodanno celtico. Nel dialetto locale le Muars sono le zucche scavate e intagliate che le famiglie del paese usavano portare di casa in casa secondo una tradizione ereditata dagli avi ai tempi dei quali si pensava che in questa notte i defunti tornassero liberi di rivisitare i luoghi in cui avevano vissuto insieme al piccolo popolo (elfi, folletti, fate). A Vicenza il 23-24-25 ottobre si svolgerà il Festival Nazionale dell'Enoturismo un salone interamente dedicato al turismo del vino con numerosi appuntamenti e degustazioni di vino abbinato ai prodotti tipici.

Sempre in Veneto, a Caorle, al via la quarta edizione di **Un Mare di Sapori**. Il 18 ottobre le calli e i campielli di Caorle saranno l'esclusiva cornice di una manifestazione dedicata alla gastronomia locale. L'evento coinvolgerà il centro storico della città di Caorle trasformandola in un percorso enogastronomico all'interno del quale gustare i prodotti più freschi e naturali del mare di Caorle Il 25, sempre a Caorle, appuntamento con **I sapori del Veneto dal mare alla montagna**.

In Emilia Romagna, a Colorno, si promuove uno dei piatti più tipici della Bassa parmense: il Tortel Dols. La manifestazione si intitola **Gran Galà del Tortel Dols** e l'11 ottobre a partire dall'ora di pranzo saranno attive degustazioni di tortel dols, torte di frutta



BED-AND-BREAKFAST.IT

SAGRE D'AUTUNNO

1 ottobre 2009

e salumi e per tutta la giornata faranno da contorno alla manifestazione bancarelle di alta gastronomia, chioschi di caldarroste, giochi per bambini e intrattenimenti.

A Pioppe San Varvaro in provincia di Bologna il 18 ottobre si svolgerà la **Marronata** in onore di uno dei più tradizionali piatti contadini. Si potranno degustare le caldarroste di marroni, i NECCI a base di farina di castagne e acqua e accompagnata, in genere, da ricotta fresca.

La campagna laziale è ricca di manifestazioni dedicate ai prodotti tipici e all'enogastronomia. Una delle manifestazioni si intitola "Comuni del Gusto" una mostra mercato di prodotti tipici e di qualità dell'agro pontino prevista per il 10 e l'11 ottobre al Museo Piana delle Orme di Latina. Non dimentichiamo inoltre la tradizione vinicola dei Castelli Romani. A Marino si svolge la Sagra dell'Uva dal primo al cinque ottobre. e il vino novello accompagnato dalle caldarroste è protagonista della sagra dell'11 novembre a Cerveteri. Dai prodotti di montagna a quelli di mare un appuntamento da non perdere è a Fiumicino il 18 ottobre con una sagra a base di fritto di paranza accompagnato da vini di produzione locale, formaggi, salumi e miele.

Zucche, nocciole e castagne la fanno da padrone nelle sagre e nelle feste campane e lucane. Segnaliamo dal 18 al 19 ottobre e Melfi in Basilicata una festa della "verola" (si chiama così la castagna in dialetto lucano) che arrostita o cucinata in vari modi diventa la base di piatti della tradizione.

In Puglia la sagra più importante d'autunno è quella dedicata alla pasta fresca. Si svolge nel primo finesettimana di ottobre a Latiano, in provincia di Brindisi dove le donne preparano le orecchiette chiamate "stanchioddi" che vengono conditi in vari modi tra i quali sugo di braciola di cavallo, una specialità dei luoghi.

Tra il 9 e l'11 ottobre a Sannicandro (BA) si svolge la sagra delle Olive. La Puglia celebra anche le specialità dolciarie con un salone dal 10 al 13 ottobre a Galatina (LE) dedicato ai più golosi: gelati, torte, cioccolato....

Dal 19 al 21 ottobre a Roccapalumba vicino Palermo il fico d'india è il re dei festeggiamenti e anche Militello Val di Catania dedica al prezioso frutto una festa. Qui è stata ricavata dal fico d'india una specialità unica al mondo: la mostarda che viene utilizzata per condire una serie di prelibate pietanze. Da ricordare l'appuntamento irrinunciabile, nel catanese, con l'**Ottobrata** di Zafferana Etnea grande *kermesse* che si svolge ogni domenica di ottobre all'interno di piazze, strade, ville e parchi del centro storico di Zafferana Etnea.

E' nata più di vent'anni fa come una mostra mercato dei prodotti tipici dell'Etna, delle castagne, del miele, dei funghi: pian piano si è trasformata in un mese di spettacoli, mostre, incontri culturali, stand gastronomici, esposizioni di artigianato e mercatini di prodotti delle valli. Per tutti coloro che amano le antiche tradizioni della Sicilia, i suoi colori, i suoi sapori intensi.

Anche in Sardegna non mancano gli eventi autunnali dedicati ai prodotti tipici e di stagione. Tra le specialità sarde il pane. L'ultimo finesettimana di ottobre a Villaurbana nei pressi di Oristano c'è la sagra "su pani fattu in domu", il pane fatto in casa.