

**food&travel** *itinerari*

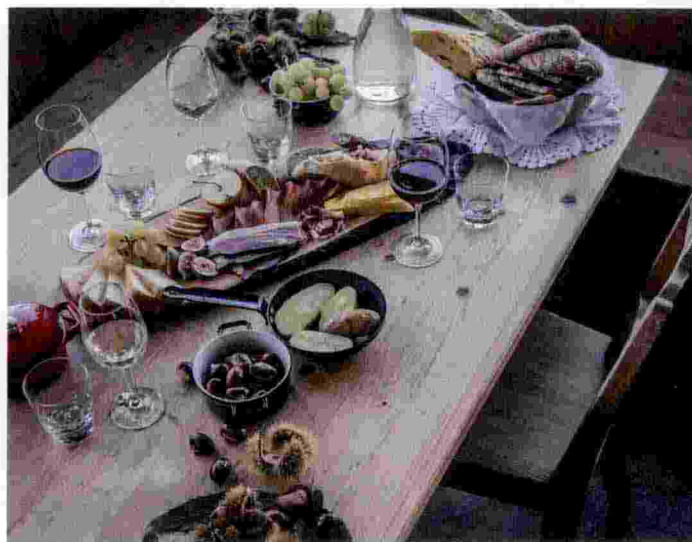
# La quinta stagione, quella delle occasioni appetibili

*di Germana Cabrelle*

**A**ccogliere gli ospiti tra i filari d'uva durante la vendemmia è diventato il nuovo modo di fare marketing di molte aziende del vino. L'esperienza verace, organizzata magari all'ora del tramonto, fornendo agli invitati guanti, cesoie e cesto per la raccolta dei grappoli, è una formula che piace e si rivela positiva, ai fini del business. Molte cantine di varie regioni, a fine estate, hanno organizzato questi appuntamenti, allestendo tutto con cura tra i vigneti: plaid sistemati a terra per accomodarsi e balle di paglia imbandite come base per assaggi.

Ora, però, che il periodo della vendemmia è terminato, ci sono le sagre paesane a dare il loro benvenuto e contributo di autenticità a quello che sempre più viene ricercato dai consumatori: vale a dire entrare in contatto con i luoghi, la cultura e le persone, per portarsi a casa – oltre ai prodotti – anche e soprattutto un'esperienza da raccontare agli amici o postare sui social, nel meccanismo virtuoso del passaparola e della condivisione.

L'Organizzazione Mondiale del Turismo ha riconosciuto il



Uva e castagne, ma anche salami e olio extra vergine: per due mesi le sagre saranno protagoniste da nord a sud. Ma attenzione: non si tratta di eventi per ghiottoni ma di vere e proprie manifestazioni culturali

turismo enogastronomico come parte del turismo culturale e, rispetto a 5 anni fa, l'aspetto "appetibile" di un posto è determinante nella scelta della destinazione. Il turista di oggi, insomma, è più esigente e attento alla qualità: ama informarsi, cercare, gustare, acquistare, far visita a produzioni, partecipare a festival ed eventi legati al cibo.

I mesi autunnali sono generosi di fiere e sagre su questi temi e a vari livelli.

Uno degli appuntamenti imperdibili per sommelier e gourmet,

ad esempio, è il Merano WineFestival - giunto quest'anno alla 28<sup>a</sup> edizione - in programma dall'8 al 12 novembre 2019 nelle sale del Kurhaus di Merano (ma anche in Piazza della Rena, in Passeggiata lungo il fiume Passirio, all'hotel Terme Merano e al Teatro Puccini), che presenta il meglio dei prodotti vitivinicoli e gastronomici italiani.

Un'opportunità, per gli addetti ai lavori, di fare network e incontrare da vicino i produttori, degustando vini e prodotti culinari di altissima qualità. Ma un'occasione ghiotta anche per gli amanti del *bien vivre*, di poter contare su una selezione di ottimi vini e cibi regionali. Oltre che su una cittadina incantevole.

**50**
**Like**  
 OTTOBRE 2019

## Borghi, città e piazze come banchi d'assaggio

Vino novello, piatti tipici, escursioni e cultura sono gli ingredienti di quella che in Alto Adige viene definita la "quinta stagione": il Törggelen, che comincia ad ottobre e si conclude con l'inizio dell'Avvento. Durante questo periodo i masi spalancano le porte ai visitatori per accoglierli nelle tipiche stuben e far assaggiare il "Nuien", il vino nuovo in accompagnamento a taglieri di speck, piatti di zuppe d'orzo, contorni di crauti e patate. Per smaltire si passeggia su sentieri circondati da vigneti e boschi di castagni, godendosi il foliage. Il nome Törggelen deriva da Torggl, le presse da vino fatte in legno e dall'etimo latino "torquere", pressare.

Entrando più nel dettaglio delle specialità tipiche, la città di Cremona da venerdì 25 a domenica 27 ottobre, ospita la festa a tema sul salame di Cremona IGP.

«Un evento culturale a tutti gli effetti – dice Fabio Tambani, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP – perché permette ai visitatori di conoscere da vicino prodotto e produttori. Cremona ha il titolo per essere la capitale del salame IGP, perché porta con sé la cultura, le tradizioni, la storia, l'esperienza artigianale e lavorativa di un territorio.»

Spostandosi in Toscana, precisamente nelle zone dell'Amiata, i riflettori si accendono sulla castagna, prodotto che da sempre riempie le madie con la sua preziosa farina, con la quale spesso si è riusciti a sostituire il pane in una terra non abbondante di grano.

Ad Arcidosso, per due fine settimana (18-19-20 e 25-26-27 ottobre) si celebra il raccolto di castagne, con una festa promossa dalla gente e a cui collaborano associazioni di volontariato allestendo stand con prodotti a base di castagne e birra di castagne. Tornando sulle Dolomiti, ad inizio novembre in Alta Badia ci si addentra nelle tradizioni della valle e della cultura ladina con la cavalcata di San Leonardo,



la festa del patrono di cavalli e cavalieri, che si tiene a Badia ogni prima domenica di novembre. Una festa in costume tipico, con carri e cavalli agghindati, bella da vedere quanto da fotografare. Naturalmente, il centro paese sarà vivacizzato dal mercatino di prodotti tipici, stand gastronomici e musica tradizionale.

In centro Italia, dall'1 al 25 novembre, si svolgerà un'iniziativa unica nel suo genere, dedicata alla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Umbria e del turismo in campagna. L'iniziativa si chiama "Frantoi aperti" e per quattro fine settimana i luoghi di produzione dell'olio in Umbria saranno nel pieno dell'attività. Ad essere coinvolti sono i piccoli borghi medievali del territorio fuori dalle solite rotte turistiche. Aziende agricole, agriturismi, piazze e uliveti, saranno lo scenario per visite guidate alla scoperta del prodotto principe della cucina italiana. «Frantoi Aperti – si legge nella presentazione che è anche un invito – è sinonimo di apertura di luoghi speciali come ulivi millenari, castelli medievali, chiesette romaniche ed abbazie». Per un weekend d'autunno unico, incentrato sulle antiche tradizioni contadine e sulle identità regionali. Ma soprattutto su quell'esperienza autentica oggi tanto desiderata.

