

TURISMO

Anno 29°
Settembre 2023

all'aria aperta **320**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ



MARINA DI RAVENNA: VACANZA TRA NATURA E STORIA
AQUILA: UNA CITTÀ CHE RIVIVE, COLTA E ATTRATTIVA
MONACO DI BAVIERA: I QUARTIERI DI TENDENZA
SPECIALE VETRINE CAMPER
MOSTRE: BOCCIONI A PARMA
A ROMA INAUGURA WAGAMAMA

all'interno la rivista *G*li itinerari
Gustosi



TERRITORIO • AMBIENTE • ENOGASTRONOMIA

li itinerari ustosi

TUTTI I GUSTI DELL'AUTUNNO

TRA VINI, FUNGHI, TARTUFI, MELE, SALUMI E FORMAGGI, I PIACERI DELL'ENOGASTRONOMIA AUTUNNALE, NON SOLO ITALIANA



Orvieto
città del gusto,
dell'arte, del lavoro
e dell'innovazione

ORVIETO CITTÀ DEL GUSTO, DELL'ARTE, DEL LAVORO E DELL'INNOVAZIONE

Dal 15 settembre al 1 ottobre torna "Orvieto città del gusto, dell'arte, del lavoro e dell'innovazione" per una terza edizione ricca di approfondimenti e divertimento, l'appuntamento ideato e realizzato dal Consorzio Orvieto Way of Life e da Fondazione Cotarella. Nei quindici giorni della manifestazione, con un programma particolarmente intenso nei tre fine settimana del 15/17 settembre, 23/24 settembre e 30 settembre/1 ottobre, si avvicenderanno, dunque, pranzi e cene gourmet, con **chef stellati** come Heinz Beck, protagonista della Cena con le stelle a Palazzo del Popolo, Cristina Bowerman e Viviana Varese, presenti alla imperdibile Passeggiata con gusto. È questo il percorso enogastronomico che unisce l'opportunità di esplorare le medievali vie del centro storico di Orvieto, scoprendone la ricchezza artistica e architettonica, alla possibilità di assaporare i migliori prodotti locali. **Cinque luoghi da ammirare per cinque piatti da gustare** in abbinamento agli ottimi vini selezionati dal Consorzio di Tutela dei Vini di Orvieto. L'appuntamento è per il fine settimana del **30 settembre e 1 ottobre**, previo acquisto del biglietto su Ticketitalia.com.

Non mancheranno i momenti dedicati alla valorizzazione e promozione dei prodotti tipici del territorio, quali vino, olio evo e pizza.

www.orvietogustoearte.it



EMILIAFOODFEST: UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DELLA VIA EMILIA A CARPI

La seconda edizione di EmiliaFoodFest **dal 22 al 24 settembre** riconferma l'appuntamento tutto da gustare dove scoprire i piatti della tradizione emiliana e le eccellenze del territorio regionale.

Il festival cultural-gastronomico promosso da Cna Modena, con il contributo della Camera di Commercio di Modena, patrocinato dalla Regione Emilia-Romagna e dal Comune di Carpi e organizzato da Sgp Grandi Eventi, si svilupperà nel centro storico di Carpi con produttori provenienti dalle varie province emiliano-romagnole per far conoscere e degustare i sapori del territorio in un vero e proprio viaggio sensoriale.

I prodotti agroalimentari "**made in Emilia-Romagna**" rappresentano un valore di qualità, sicurezza alimentare, identità e storia, conosciuto ed apprezzato a livello internazionale, dalla coppa piacentina DOP, al riso del delta del Po IGP, passando per il parmigiano reggiano DOP e l'aceto balsamico di Modena IGP e l'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP oltre all'immane prosciutto di Parma DOP.

L'Emilia-Romagna vanta attualmente il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp con un totale di **44 eccellenze**.

www.emiliafoodfest.it



SAPORI E COLORI DELL'AUTUNNO SUL LAGO DI COSTANZA

Sostenibilità, produzione locale e cibi genuini sono le parole chiave di un viaggio del gusto autunnale attraverso la regione internazionale del **Lago di Costanza** (Bodensee in tedesco), racchiusa tra Germania, Austria, Svizzera e Principato del Liechtenstein. La stagione del raccolto vede il susseguirsi di più manifestazioni dedicate ai prodotti del territorio, come le **Settimane della Mela** (16.09 – 08.10.2023), le **Settimane del Pesce** (11.09 – 08.10.2023), l'**Autunno del Gusto** (07. – 28.10.2023) e le **Settimane di Triesenberg** (13.10 – 18.11.2023). Nei poderi dell'entroterra e sui declivi che digradano verso l'acqua è la vite a regalare al paesaggio le sfumature più accese di rosso e oro, invitando a scoprire antiche cantine, a degustare i vini locali e a vivere la regione, percorrendola a piedi e pernottando in campagna, a poca distanza dai filari. Settembre è anche il mese della raccolta del luppolo, il cui gusto raffinato e pieno caratterizza deliziose birre locali, la cui tradizione centenaria si può scoprire – oltre che nelle locande – nei musei della zona dedicati al tema.

Succhi, torte farcite, marmellate, polpe essiccate – ma anche chutney, risotti, distillati e conserve. Il frutto di Eva è al centro delle Settimane della Mela (dal 16 settembre all'8 ottobre 2023), che prevedono proposte gourmet nei ristoranti, degustazioni, gite in bicicletta o in carrozza tra villaggi e meleti, visite guidate di poderi, pic-nic, sessioni musicali e i tipici Naschgarten – speciali giardini dove è consentito raccogliere le mele liberamente dall'albero, attività altrimenti proibita. In autunno, le tante varietà di mele sono le regine incontrastate dei mercati, presso i fruttivendoli e nei banchetti allestiti un po' ovunque, dove ci si può servire e pagare in autonomia.

www.lagodicostanza.eu



SALONE DEL CAMPER DI PARMA: I TALENTI CULINARI

Al Salone del Camper di Parma, dal 9 al 17 settembre 2023, fervono i preparativi per le molteplici attività legate alle aree dimostrative enogastronomia e lifestyle, che spaziano dai cooking show agli itinerari del gusto.

Esperienze uniche per apprendere l'arte di cucinare in spazi ridotti, scoprire i segreti degli chef per realizzare piatti con praticità e gusto, ed esplorare le rotte del cibo made in Italy.

Gli chef dell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la più antica associazione italiana fra ristoratori, anche quest'anno animeranno gli Show cooking, un appuntamento irrinunciabile del Salone.

Cucinare in Camper saranno **9 giorni di Show cooking** durante i quali gli chef di altrettanti ristoranti - coordinati dal segretario generale dell'associazione Luciano Spigaroli del Cavallino Bianco di Polesine Parmense - sveleranno, passo dopo passo, come preparare un buon piatto, nonostante gli spazi ridotti e l'attrezzatura minimale di un camper, invitando ad utilizzare innanzitutto i prodotti locali che i camperisti potranno facilmente recuperare durante il viaggio.

Il tutto si concluderà con la degustazione dei piatti preparati.

I posti sono limitati e vanno prenotati online sul sito www.salonedelcamper.it.

www.buonricordo.com

A VENTIMIGLIA ALTA IL NUOVO RISTORANTE VENTI

Guidato dallo chef Diego Pani e dall'imprenditore Paolo Roi, già affermati protagonisti della scena enogastronomica della Riviera e non solo, il nuovo indirizzo con terrazza panoramica è firmato MDC e si ispira al design degli yacht e delle barche d'antan. **Venti, eccezionale ristorante nel cuore di Ventimiglia Alta** a pochi passi dall'antica chiesa romanica di San Michele, è al centro del grande progetto di rigenerazione urbana "Marina di Ventimiglia" promosso da Marina Development Corporation, che ambisce a rilanciare il retroporto cittadino con "Borgo del Forte" complesso residenziale-alberghiero e "Borgo del Forte Campus" sull'area del Campasso con la realizzazione di una scuola interna-



zionale, parco urbano e strutture per lo sport. Boiserie in legno di noce, specchiature e dettagli in ottone, marmi e lampadari in vetro di Murano, straordinari spazi esterni, caratterizzati dal forte

impiego di legno e piante che si fondono con gli ulivi della terrazza panoramica, sotto i quali si potranno degustare i piatti gourmet elaborati dagli chef. Ristorante Venti, tel 366 5708924 <https://mdc.tl/>

CONSORZI ED ACETAIE AL LAVORO IN VISTA DI ACETAIE APERTE

Acetaie Aperte è l'evento di promozione e divulgazione annuale organizzato da **Le Terre del Balsamico**, che unisce i Consorzi di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, con l'obiettivo di coinvolgere food lovers e non solo, in una esperienza che li porterà a conoscere i segreti dei due pregiati condimenti direttamente nei luoghi di origine. L'appuntamento quest'anno è per **domenica 24 settembre**, nelle acetaie della provincia di Modena che producono Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, per una giornata che si preannuncia ricca di visite



guidate ai luoghi di produzione, degustazioni e tante iniziative che animeranno la giornata nelle acetaie. È un **viaggio sensoriale a 360 gradi alla scoperta delle eccellenze che questi prodotti** rappresentano per Modena, per il ruolo che hanno nella cultura collettiva del territorio, di cui

sono testimoni le tante storie individuali dei singoli produttori. Molte persone così imparano ad apprezzare e distinguere caratteristiche e proprietà, e scoprono consigli e idee per utilizzare queste eccellenze al meglio nella quotidianità. www.acetaieaperte.com



BERGAMO BRESCIA CAPITALE DELLA CULTURA 2023: ECCELLENZE FOOD&WINE

Nell'anno della **Capitale Italiana della Cultura, Bergamo e Brescia** offrono decine di appuntamenti dedicati a prodotti, ricette e sapori che raccontano il territorio.

Partendo dal vino, il **16 e 17 settembre** si svolge il **Festival Franciacorta in Cantina**, l'appuntamento annuale con visite, degustazioni ed eventi esclusivi in 65 cantine, alla scoperta dei luoghi di produzione del Franciacorta DOCG.

Tra le iniziative più apprezzate, i pic-nic agresti, le passeggiate a cavallo o in bicicletta, i tour in bus e le caccie al tesoro tra i filari, ma sono tantissime le esperienze prenotabili direttamente sul sito www.festivalfranciacorta.wine

Due giornate che, alle Tenute La Montina di Monticelli Brusati, vedranno protagoniste visite alla cantina scavata sotto la collina (su prenotazione) e degustazioni di Franciacorta e stuzzicherie. L'area degustazione è allestita all'interno dei salo-

ni della cantina per un bicchiere di Franciacorta Extra Brut accompagnato da taralli e Grana Padano.

Dal 7 al 10 settembre la **Festa del Moscato di Scanzo** offrirà l'occasione di degustare il gioiello dell'enologia bergamasca, conoscendone produttori e cantine e visitando il borgo di Rosciate e il centro storico di Scanzo, piccole località bergamasche.

Dal 2 al 30 settembre ecco l'evento **Colli dei Longobardi Strada del Vino e dei Sapori**, un itinerario dei sapori che si snoda nel territorio bresciano percorribile in bicicletta.

In autunno è inoltre previsto un appuntamento dedicato a **Battito**, il dolce creato dai Consorzi dei Pasticceri di Bergamo e Brescia appositamente in occasione della Capitale Italiana della Cultura 2023, che sarà presentato al pubblico, raccontato e degustato in entrambi i centri cittadini.

www.lamontina.com

www.bergamobrescia2023.it



LE GIORNATE DEL GRAUKÄSE IN VALLE AURINA

Gli amanti del buon cibo potranno immergersi nella gastronomia e nella cultura della Valle Aurina, gustando una selezione di piatti a base del tipico formaggio Graukäse, Presidio Slow Food dal 2004, creati dagli chef più rinomati della regione.

Nel corso delle Giornate del Graukäse a Cadipietra, dal 16 al 24 settembre, verranno presentati menu esclusivi a base di questo pregiato prodotto, la cui ricetta si perde nella notte dei tempi. Una manifestazione ideata da Martin Pircher, sommelier di formaggi e divulgatore appassionato della storia dei prodotti caseari altoatesini.

Il Graukäse, noto come formaggio grigio, appartiene alla famiglia dei Sauerkäse, prodotti caseari a coagulazione acida senza l'uso di caglio, tipici dell'arco alpino tirolese. La sua origine si perde nella notte dei tempi ed è collegata all'economia montana di un tempo. È considerato uno dei formaggi più magri, con meno del 2% di materia grassa sul residuo secco. La particolarità del Graukäse sta nel fatto che viene prodotto utilizzando il latte avanzato dalla produzione del burro, insieme a farine d'altura grigie, che erano parte integrante della dieta tirolese di montagna in passato.

I più fortunati potranno vedere dal vivo la produzione di questo prodotto pregiato alla malga Fuchsalm in località Casere, in uno scenario montano meraviglioso.



TERRA DI GUSTO A KMO: IL GARDA TRENTINO

Lo spettacolo colorato del foliage, il profumo della vendemmia, il silenzio dei boschi, il piacere di vivere le giornate lentamente, l'autunno in Garda Trentino è un altro mondo da scoprire! Tra natura, sport, benessere ed enogastronomia, basta lasciarsi guidare dalla curiosità per arrivare ad alcuni dei borghi più belli d'Italia; infilare gli scarponi da trekking per ammirare le sfumature delle foreste in quota; lasciarsi andare a una pedalata tra oliveti e filari per distendere la mente e, ancora, approfittare dei raggi ancora tiepidi per affrontare una falesia emozionante... ad appagare la fatica e il palato, molti eventi e iniziative dedicati alla scoperta delle specialità locali, tutte da gustare.

Visite guidate per conoscere le realtà contadine della zona, dove si producono le patate di montagna e le noci dal guscio sottile e il sapore speziato, tipicità che si possono ancora assaggiare.

Escursionisti e biker sono attratti dai paesaggi ma anche dall'ottima cucina: nei rifugi si può assaggiare la polenta di patate, piatto forte della tradizione culinaria della Valle di Ledro così come tantissime altre golosità della cucina tradizionale trentina.

Campi è famoso per il suo contorno di "maroneri", come anche Drena, un piccolo centro sorto ai piedi del castello, che un tempo controllava la strada che dal Garda portava verso la Valle di Cavedine, vanta uno dei castagneti più estesi del Trentino.

www.gardatrentino.it

Gli itinerari Gustosi mix

“GRAGNANO CITTÀ DELLA PASTA”: L'ATTESO APPUNTAMENTO DEDICATO ALLA PASTA DI GRAGNANO IGP

Ricco, appassionante, divertente e coinvolgente: ecco il calendario eventi a tema gastronomico e culturale di “Gragnano Città della Pasta”, la kermesse organizzata e promossa dal Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, in scena a Gragnano dall'8 al 10 settembre. Giunta alla 21esima edizione, l'attesa kermesse gragnanese promuove l'italianità del gusto, offre un'esperienza culinaria a 360° tra sapori, storia, arte e cultura e riscopre la tradizione e l'evoluzione in cucina di uno dei prodotti italiani più iconici nel mondo: la pasta.

GRAGNANO



CITTÀ della PASTA

STORIE DI SEMOLA, ACQUA E FELICITÀ.



EDIZIONE 2023

Nei tre giorni di kermesse: chef stellati e stand food dedicati alla preparazione di ricette legate al territorio ma anche innovative e contemporanee; talk e convegni tematici per approfondire l'importanza della tutela dei prodotti alimentari e promuovere l'italianità nel gusto; visite guidate ai pastifici per scoprire

la storia e le fasi di produzione della pasta gragnanese; live performance e street art per animare l'intera città e coinvolgere il pubblico nel riscoprire la tradizione e l'evoluzione della Pasta di Gragnano IGP.

www.consorziogragnanocittadellapasta.it



**RICARICABILE
IN TOTALE
SICUREZZA!!!**



prakto

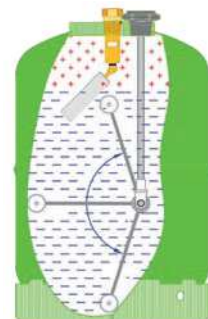
PERCHÈ SCEGLIERE PRAKTO?

Perché è omologata automotive con marcatura E1 67R-019336 (regolamento ECE/ONU 67/01)

Perché è sicura, è dotata di sistemi di sicurezza di qualità e corredata di certificato di conformità e garanzia.

Perché è più leggera del 30% rispetto alle bombole in ghisa.

Perché è affidabile, la bombola PRAKTO è dotata di un manometro per la lettura precisa del gas contenuto.



**INQUADRA
IL QR CODE
col tuo smartphone**





THE QUEEN OF TASTE: A CORTINA LE STELLE DELLA RISTORAZIONE DI MONTAGNA

Dai trail abbinati alle ricette gourmet alle albe in musica, dalle rievocazioni storiche alle esposizioni fotografiche: la stagione è ancora lunga e Cortina ci aspetta. Il **9 e il 10 settembre Cortina** ospita l'evento ormai iconico di questo mese: il **The Queen of Taste** – a cura di CortinaforUs e Chef Team Cortina– un evento unico nel suo genere, tra momenti dedicati al gusto e spazi di approfondimento per scoprire sapori, sfide e prospettive di un settore chiave per il territorio ampezzano. Quest'anno ad arricchire la manifestazione sarà la **sinergia tra regioni di montagna, in particolare la Calabria**, con la quale si approfondiranno tre temi sensibili: le declinazioni dell'accoglienza, la scuola e l'accoglienza, l'incontro tra biodiversità

montane.

È invece sinergia la parola chiave ed il tema della **terza edizione Genesis**, l'appuntamento ideato dallo Chef Riccardo Gaspari e da Ludovica Rubbini del Ristorante San Brite (1 stella Michelin), una due giorni a contatto con la natura e la buona cucina per il benessere della mente e del corpo, **dall'8 all'11 settembre**.

Il **12 settembre il Rifugio Averau** propone una serata **"Dalla Laguna alle Dolomiti"**, un percorso enogastronomico che parte dal mare, passa fiumi, colline e boschi del veneziano, trevisano e bellunese fino ad arrivare alle cime di Cortina. Per raggiungere il rifugio sarà attivo un servizio jeep. (Info e prenotazioni: 04364660).

www.hotels-cortina.com/it

www.cortinaforum.it

www.fondazionecortina.com

“FUNGOLANDIA”: NELLA NATURA E NEI BORGHI STORICI DELL'ALTA VALLE BREMBANA

Al fine di valorizzare i funghi, preziosi prodotti del sottobosco, approfondirne le nozioni principali, e presentare un territorio ricco di bellezze naturalistiche, torna con la sua 18° edizione la rassegna “Fungolandia” di **Altobrembo: da sabato 2 a domenica 10 settembre**, in programma nove giorni di iniziative per grandi e piccini immerse nella natura e nei borghi storici dell'Alta Valle Brembana.

Il fitto calendario di eventi pensato per far scoprire sapori, flora e tradizioni del territorio a partecipanti di tutte le età prevede escursioni quotidiane “Alla scoperta del mondo dei funghi” e l'allestimento della mostra micologica “I funghi della Valle Brembana”, oltre a svariate proposte ogni giorno diverse.

Concerti, laboratorio di cucina “Cuciniamo i funghi”, esperienza di “Forest Therapy” per riscoprire sé stessi nel bosco, l'attività “Mugnaio per un giorno”, letture di fiabe e racconti nel bosco, partecipazione alla mungitura, cena in rifugio, spettacoli.



www.fungolandia.it

TRAGUARDO STORICO PER I SALUMI DI TOSCANA E UMBRIA

I Consorzi di Tutela della Finocchiona IGP, per la Toscana, e del Prosciutto di Norcia IGP, per l'Umbria, dopo un intenso impegno e lavoro coordinato svolto a supporto delle aziende di salumeria delle rispettive regioni, annunciano il **favorevole esito dell'esame svolto dalla autorità statunitense in merito al riconoscimento di Toscana e Umbria come territori indenni dalla Malattia Vescicolare Suina.**

Questo si tradurrà, al termine del periodo di 60 giorni dalla pubblicazione sul Federal Register, nella possibilità per i salumifici toscani, relativamente ai prodotti con meno di 400 giorni di stagionatura, e per tutta la salumeria umbra in future importanti opportunità commerciali e di lavoro.

“Erano anni che attendevamo



questo momento: la pubblicazione avvenuta in questi giorni è la summa di un intenso lavoro di molte persone ad iniziare dai Consorzi, dalle regioni per arrivare alle istituzioni” afferma Alessandro Iacomoni, Presidente del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP.

“Siamo lieti di questa notizia che aspettavamo da tempo, per l'importanza strategica che riveste per le nostre imprese e per i nostri territori: un primo passo verso importanti opportunità” prosegue Pietro Bellini, Presidente del Consorzio di Tutela Prosciutto di Norcia IGP.



CACCIA AL TARTUFO: CON BUTTEROZONE L'ESCURSIONE A CAVALLO SI FA GOURMET

Ingrediente prezioso, in grado di dare un tocco di classe ad ogni piatto, **il tartufo è il re della cucina raffinata**. La sua esclusività è data anche dalla sua laboriosa ricerca: un rituale che si attua in vere e proprie “battute di caccia”, divertenti e in un contesto di adrenalinico contatto con la natura. **ButteroZone** propone, primo in Italia, tra le sue diverse esperienze di escursioni a cavallo, #aperintartufo, tutta da vivere nel boscoso entroterra marchigiano. L'escursione a cavallo alla sua ricerca parte da Il

Giardino Segreto di San Lorenzo in Campo (PU), e si svolge in collaborazione con Cianni Tartufi. Via all'avventura insieme all'accompagnatore, al cercatore di tartufi e all'indispensabile cane addestrato, dal fiuto infallibile. L'emozione di una passeggiata a cavallo in un territorio incantevole, tra fiumi e vallate, si arricchisce con il brivido della sfida, che coinvolge tutti i partecipanti alla spedizione. In caso di ricerca fruttuosa, il tartufo diventa naturalmente l'ingrediente principe di un gustoso aperitivo alla **Locanda San Martino di Montalfoglio**. butterozone@gmail.com