

**World Mag@zine**
NEWSPAPER ON LINE. NEWS, MUSIC, SHOW AROUND THE WORLD

SOUNDTRACKSALBUM.COM

SOUNDTRACKS
Christian Tiplaldi

Home | Ultim'ora | Attualita' | Spettacoli & Cultura | Sport | Territorio | Tecnologia | Tendenze | Viaggi



Home > Lifestyle > Le sagre enogastronomiche del fine settimana

Le sagre enogastronomiche del fine settimana

20 Settembre 2022

DEGUSTA MORBEGNO, Morbegno (Sondrio)

– Tre weekend consecutivi con Degusta Morbegno, l'evento enogastronomico dedicato ai vini e ai piatti tipici della Valtellina. Ci sono assaggi, visite guidate, cene e anche un originale trekking del gusto. Teatro della manifestazione sono i luoghi più belli della cittadina, tra cui le sale di palazzo Malacrida e gli spazi del convento di Sant'Antonio. Chi apprezza le attività open air può approfittare di un trekking sulla Costiera dei Cech con visita al Torchio di Cerido e apericena nella Cantina dei Cech, oppure di una camminata guidata di 4 km con apericena conclusivo presso la sala Storico Ribelle di Palazzo Folcher. C'è anche un'iniziativa correlata, "Degusta Morbegno – Fuori Cantina" che propone tre tipologie di percorsi gourmet: "Quattro assaggi in quattro cantine", "Calici in convento" e "Visita guidata con aperitivo". Informazioni: www.degustamorbegno.it.

CASTELLO IN FIERA, Fenis (Aosta)

– La tradizione e i fasti medievali di corte rivivono nel castello valdostano di Fenis sabato 24 e domenica 25 settembre in compagnia di danzatori, musicisti e personaggi in costume, con spettacoli di giullari, accampamento medievale, laboratori per adulti e bambini, esibizioni di falconeria. Non manca, naturalmente, la cucina tradizionale dell'epoca, da scoprire in ben settanta stand. La fiera è anche l'occasione perfetta per visitare il castello e il territorio circostante. Orari: sabato dalle 10.00 alle 20.00; domenica dalle ore 10.00 alle ore 17.00. Informazioni: www.acoteduchateau.com.

ARTIGIANI DEL GUSTO, Parabiago (Milano)

– Due giornate dedicate ai sapori nella bella cornice di Villa Corvini a Parabiago: sabato 24 e domenica 25 settembre si celebra il lavoro artigianale in ambito enogastronomico. Laboratori, show-cooking, street food e molto altro. Scopo della manifestazione è la promozione, la riscoperta e la valorizzazione dei mestieri manuali legati al gusto: sono in programma corsi, dimostrazioni, degustazioni, laboratori didattici per adulti e bambini, lezioni di cucina. Ci sono ovviamente gli stand per gustare specialità locali e tante prelibatezze provenienti da tutta Italia. Non mancano gli artigiani che creano oggetti e complementi per la cucina e la tavola. Completano il programma mostre tematiche, conferenze e incontri con produttori e con gli artigiani. Ingresso gratuito. Per gli orari e le informazioni: www.mostra-artigianidelgusto.it.

CERCA

 Search

CALENDARIO

Settembre 2022

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

« Ago

METEO

ROME

Cielo Coperto



16.9 °C

≈ 17.5°

≈ 15.9°

96 % 2.6kmh 100 %

MAR	MER	GIO	VEN	SAB
18°	25°	19°	12°	7°

CAMBIO VALUTA

EUR - Paesi membri dell'euro

USD	1,0069
-----	--------





CAD	0,7668
-----	--------



SAGRA DEL SALAME D'OCA DI MORTARA, Mortara (Pavia)

– Domenica 25 settembre l'appuntamento per i foodies è in provincia di Pavia per la Sagra del salame d'oca di Mortara, uno dei principali eventi gastronomico-turistici della Lombardia, in cui gusto e cultura si incontrano per la soddisfazione dei visitatori. Il posto d'onore spetta al salame d'oca di Mortara, prodotto IGP dal 2005, ma a fargli corona ci sono tantissime eccellenze locali del gusto e della tradizione. Oltre ai buoni sapori ci sono le rievocazioni storiche con centinaia di figuranti, le evoluzioni degli sbandieratori e l'occasione per riscoprire l'antico Gioco dell'Oca sulla piazza di Mortara, nel quale si sfidano le contrade cittadine. Informazioni:

www.sagradelsalamedoca.it

 CHF	1,0263
 CNY	0,1452
 THB	0,0275
 GBP	1,1596

EMILIA FOOD FEST, Carpi (Modena) –

I piatti tipici della Via Emilia si danno appuntamento in Piazza Martiri a Carpi da venerdì 23 a domenica 25 settembre in una kermesse gastronomica. Nel primo fine settimana d'autunno il centro storico della cittadina emiliana raccoglie i migliori produttori provenienti da tutte le province emiliano-romagnole, i quali propongono i prodotti tipici di questo territorio in una festa del gusto all'insegna della buona cucina tradizionale. Ci sono gli stand della mostra mercato, spettacoli, premiazioni, cooking show, installazioni, degustazioni guidate, convegni e laboratori, sempre all'insegna del buon cibo locale. Gli orari della festa sono dalle 9.00 alle 20.00. Informazioni www.emiliafoodfest.it

SAGRA DELLA SALAMINA DA SUGO AL CUCCHIAIO, Poggio Renatico (Ferrara)

– Tre lunghi weekend, da giovedì 22 settembre a domenica 9 ottobre, in compagnia di uno dei prodotti più caratteristici della provincia ferrarese: la salamina da sugo, servita in molte varianti, dall'antipasto ai secondi, per una sagra che richiama a Poggio Renatico, nella frazione di Madonna Boschi, golosi di tutt'Italia. Tra le specialità da non perdere ci sono il carpaccio di salamina cruda servito con grana e crema di aceto balsamico, il tritico di salamina con salamina cruda, cotta e paté, l'antipasto del contadino con salumi nostrani prodotti dai norcini locali, la coppa di testa, e i fagottini al ragù di salamina da sugo, oltre a lasagne al forno con purea di zucca e tagliatelle del norcino. Nelle giornate di giovedì e venerdì l'apertura dello stand è prevista alle ore 19.30, mentre il sabato alle ore 19.15. La domenica invece solo a pranzo. La prenotazione è indispensabile. Info: www.prolocomadonnaboschi.it

SAGRA DEL FUNGO PORCINO DI ORIOLO ROMANO, Oriolo Romano (VT)

– Secondo weekend alla scoperta dei funghi porcini: appuntamento da venerdì 23 a domenica 25 settembre, in Piazza Umberto I, nella cittadina viterbese, con la 16esima edizione di questa sagra gustosissima, che trasforma Oriolo Romano in capitale laziale dei funghi. Durante la sagra si possono assaggiare funghi con bruschette, fettuccine, secondi piatti. Informazioni: www.sagraoriolo.it

SAGRA DELL'UVA DI RUTIGLIANO, Rutigliano (Bari) –

Sabato 24 e domenica 25 settembre ritorna la bella sagra dedicata all'uva e giunta alla 55esima edizione. Rutigliano, nel Barese, festeggia le sue uve appena raccolte, insieme a tanti prodotti locali e a piatti deliziosi. Qui l'uva è la protagonista della buona tavola, ma anche di un programma di giochi, animazioni e intrattenimento. Info: www.facebook.com

SAGRA DEL PORCINO DELL'ETNA, Fornazzo di Milo (Catania) –

Secondo fine settimana in compagnia del fungo porcino dell'Etna: l'appuntamento è nel Catanese, per sabato 24 e domenica 25 settembre in Piazza Sacro Cuore Di Gesù – Fornazzo – Milo, per una festa dedicata a una prelibatezza montana protagonista di numerose ricette della tradizione culinaria siciliana, con un occhio alla sperimentazione e proposta di nuove interpretazioni. Sono presenti diversi stand gastronomici, ciascuno dei quali propone una propria specialità, Ci sono ad esempio maccheroni, panini con salsiccia, carne di cavallo, arancini gourmet, risotto, pizze siciliane e focacce. Ai buoni sapori fa da contorno la musica e lo spettacolo, in un programma di intrattenimento consultabile sul Web: www.facebook.com.

COUS COUS FEST, San Vito lo Capo (Trapani)

– Si conclude domenica 25 settembre l'evento che ormai appartiene alla tradizione: il cous cous, delizioso piatto della tradizione mediterranea e patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, dà appuntamento ai visitatori nello splendido scenario marino di San Vito Lo Capo per la sua edizione numero 25. In occasione della festa, il cous cous, piatto ricco di storia ed elemento di sintesi tra culture diverse delle due sponde del Mediterraneo, viene preparato in oltre 40 ricette e servito ogni giorno fino a domenica 25 settembre a pranzo e a cena. Anche quest'anno si tengono i Campionati di cous cous, nei quali chef professionisti provenienti da tutto il mondo si sfidano per aggiudicarsi il titolo di Miglior Chef del Cous Cous Fest. La manifestazione è occasione di festa, sfide gastronomiche, sapori e momenti di approfondimento con spettacoli ai quali partecipano artisti di fama internazionale. Informazioni sul nostro articolo dedicato al Cous Cous Fest e sul sito ufficiale della manifestazione, www.couscousfest.it.

Fonte : TgCom

Articolo precedente

Mauritius: spiagge, shopping e quattro giorni a Milano per gustarla

Articolo successivo

Ecco le 8 startup finaliste del premio Imsa. Grandi: "Un riconoscimento al lavoro fatto"

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Emoji Trend Report: così le faccette promuovono inclusività e stimolano la creatività



Ecco le 8 startup finaliste del premio Imsa. Grandi: "Un riconoscimento al lavoro fatto"



Mauritius: spiagge, shopping e quattro giorni a Milano per gustarla



Mauritius, la top 7 dell'Isola dell'armonia



"Il Purgatorio di Dalí": le opere di Salvador Dalí a La Galleria delle Arti



Ultimi giorni di Viaggi nell'antica Roma, per rivivere la storia del Foro di Augusto e del Foro di Cesare

