

Weekend | Gastronomia

Italia | Sagre

# Tra vino novello e divin porcello



Da Merano alla Sardegna si pasteggia con il vino nuovo, in Emilia si fa man bassa di pancetta e zampone, e in Umbria si assaggia l'olio appena franto

di Nicole Di Giammatteo

Sono sull'uscio pronti ad entrare: parliamo dei mesi delle cioccolate calde, soffici plaid, serate al camino, calorosi e abbondanti pranzi in famiglia, settimane bianche, weekend fuori porta e summit epocali per decidere cosa fare il 31 dicembre. Intanto che state lì a rimuginare, abbiamo raccolto una sfilza di appuntamenti del gusto in cui far tappa in giro per l'Italia. Iniziamo alla grande: definito la Cannes dell'eno-gastronomia internazionale, guai a chiamare il **Merano WineFestival** un semplice evento fieristico. La manifestazione, infatti, propone una formula che lo rende paragonabile alle più note rassegne cinematografiche in laguna o Costa Azzurra. Se abbiamo destato la vostra curiosità, l'appuntamento è **dal 10 al 14 novembre** per cinque giornate piene di emozioni, insieme a oltre 450 case vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, quasi 200 ar-





Sopra, in senso anti-orario, due immagini di **Novello sotto il Castello**, **Happy Trentodoc** e **November Porc**. Nella pagina precedente, gli stuzzichini di **Merano WineFestival** e **Vini novelli di Sardegna**

tigiani del gusto, e 15 chef di spicco. Anche in **Sardegna** si approfondisce la cultura vinicola grazie al 30° anniversario della **sagra del vino Novello di Milis** (Or), la più importante rassegna regionale dedicata all'assaggio di nuovi vini. Il **9-11 e 12 novembre** si ha solo l'imbarazzo della scelta tra i numerosissimi stand delle cantine partecipanti, disseminati lungo le viuzze del centro storico di questo prezioso borgo sardo, che con i loro vini di punta deliziano le uogole delle migliaia di visitatori che accorrono da ogni parte dell'isola e non solo. **Dal 13 al 15 novembre**, vi suggeriamo un altro giro in **Puglia**, precisamente a **Conversano** (Ba), per il **Novello sotto il Castello**: tra le degustazioni in programma non solo vino

novello, ma anche primitivo, malvasia nera e negroamaro delle migliori cantine pugliesi. Bando agli astemi anche in occasione della **sesta edizione di Prosit! Polù Uthar, Memorie e Sapori Contadini**. Nella splendida cornice del centro storico abruzzese di **Pollutri** (Ch), **sabato 25 novembre** si viene catapultati in un'atmosfera senza tempo tra figuranti in costume e degustazioni di ogni genere: oltre all'assaggio di una selezione dei migliori vini prodotti dalle cantine locali, ci sono zuppa contadina, polenta, rigatoni al sugo di castrato, trippa, formaggio arrosto, pasta alla pecorara, pallotte cacio e uova, e dolci tipici, come calcionetti, cantucci, fiadoni di ricotta e formaggio e scrippelle. Teletrasportati poi a

## Gli altri eventi del gusto

### IL BONTÀ

**Dall'11 al 14 novembre** tutti a **Cremona** per il **BonTà**: il Salone delle eccellenze enogastronomiche dei territori dedicato ai prodotti dei territori, alle soluzioni più innovative per il mondo della ristorazione, alla distribuzione del foodservice, ai diversi stili alimentari e alle specialità birraie.

[www.ilbonta.it](http://www.ilbonta.it)

### FESTA DEL FUNGO

**Sabato 11 novembre**, a **Castesilano** in provincia di **Crotone**, in piazza Rotondo, a partire dalle tre del pomeriggio, si celebra la terza edizione della **festa del fungo**.

[castesilano.asmenet.it](http://castesilano.asmenet.it)

### TOSCANA GUSTANDO

Quest'anno i **sapori tipici toscani** e i prodotti di filiera corta della Valdichiana Senese nel centro storico di **Montepulciano** (Si) incontrano le **eccellenze gastronomiche dei territori del centro Italia** colpiti dal sisma. L'11 e il 12 novembre.

[www.facebook.com/ToscanaGustando](http://www.facebook.com/ToscanaGustando)

### CIOCOSHOW

In occasione di **Cioccoshow** a **Bologna**, preparatevi a cinque giornate ricche di gustose iniziative che rendono ancora più "dolce" passeggiare nel centro storico della città. **Dal 15 al 19 novembre**.

[www.cioccoshow.it](http://www.cioccoshow.it)

### FESTA DEL TORRONE

**Da sabato 18 a domenica 26 novembre**, **Cremona** per l'appuntamento più atteso da tutti i golosi e gli amanti della storia e delle tradizioni si trasforma in un vero e proprio grone dantesco, ma nella sua versione paradisiaca: il tema di questa edizione è "La gola".

[www.festadeltorrone.com/2017](http://www.festadeltorrone.com/2017)

### LACTOSE FREE EXPO

Si svolge a **Rimini** il primo e unico **salone internazionale** dedicato interamente al mercato e ai **prodotti senza lattosio**. **Da sabato 18 a martedì 21 novembre**.

[www.glutenfreeexpo.eu](http://www.glutenfreeexpo.eu)

### MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

Per la **Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco** di **San Miniato** (Pi) non mancano musica, spettacoli, mercatini, e incontro. In programma l'**11 e 12**, il **18 e 19**, e il **25 e 26 novembre**.

[www.sanminiatopromozione.it](http://www.sanminiatopromozione.it)

### BAGNA CAUDA DAY

Ad **Asti** si celebra il profumato rito della **bagna cauda dal 24 al 26 novembre**: tra assaggi in ristoranti stellati, trattorie di paese, vinerie, cantine sociali, locali di

segue a pag. 44

# Weekend | Gastronomia

## Le sagre della stagione

**Festa del torrone**  
Cremona  
18-26 novembre

**Gourmarte**  
Bergamo  
1-3 dicembre

**Sagra del porsel e festa del lardo**  
Ossimo Superiore (Bs)  
fine dicembre

**Cantine Aperte a Natale**  
Trentino  
9 e 10 dicembre

**Merano WineFestival**  
Merano  
10-14 novembre

**Sommelier in pista**  
Alta Badia  
dal 21 dicembre

**Happy Trentodoc**  
Trento  
dal 16 novembre al 10 dicembre

**Il BonTà**  
Cremona  
11-14 novembre

**Festa del radicchio tardivo**  
Martellago (Ve)  
4-14 dicembre

**I oss del maial**  
Berra (Fe)  
7 e 8 dicembre

**SuperZampoi**  
Castelnuovo Rangone (Mo)  
2-6 dicembre

**Lactose Free Expo**  
Rimini  
18-21 novembre

**Bagna cauda day**  
Asti  
24-26 novembre

**Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco**  
San Miniato (Pi)  
11 e 12, 18 e 19, 25 e 26 novembre

**Prosit! Polù Uthar**  
Pollutri (Ch)  
25 novembre

**Cioccoshow**  
Bologna  
15-19 novembre

**Frantoi Aperti**  
Umbria  
fino al 26 novembre

**Festa del Torrone e del Croccantino**  
San Marco dei Cavoti (Bn)  
7-10, 16 e 17 dicembre

**November Porc**  
Sissa, Polesine, Zibello e Roccabianca (Pr)  
4 weekend di novembre

**Sagra della mosciarella**  
Capranica Prenestina (Rm)  
fine novembre

**Sagra della vastedda**  
Torretta (Pa)  
8 dicembre

**Novello sotto il Castello**  
Conversano (Ba)  
13-15 novembre

**Toscana Gustando**  
Montepulciano (Si)  
11 e 12 novembre

**Sagra del vino Novello**  
Milis (Or)  
9-11 e 12 novembre

**Inno al novello**  
Mignano Monte Lungo (Ce)  
fine novembre

**Sagra della zeppola**  
Positano (Sa)  
28 e 29 dicembre

**Sagra del fungo**  
Castesilano (Kr)  
11 novembre



### La ricetta

## Nidi di patate duchesse con crema di lenticchie e stelle di cotechino

### INGREDIENTI (per 8 persone)

**per i nidi di patate duchesse:** 1 kg di patate a pasta gialla  
100 g di burro 4 tuorli; sale

**per il ripieno:** 1 cotechino precotto; 200 g di lenticchie già lessate  
1 costa di sedano; 1 carota; 1 cipolla; 1 foglia di alloro; concentrato di pomodoro; brodo vegetale; olio extravergine di oliva; sale e pepe

**per la fonduta:** 120 g di gorgonzola; 120 g di panna fresca; pepe

### PREPARAZIONE

**1.** Per i nidi: lessate le patate per 30 minuti a partire dal bollore. Scolatele, disponetele sulla placca del forno, foderata con carta forno, mettete in forno già caldo a 150 °C e fate asciugare.

**2.** Levatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapate raccogliendo il passato in una ciotola. Unite il burro a tocchetti, a temperatura ambiente, e lavorate per amalgamare. Lasciate intiepidire, quindi incorporate 3 tuorli, uno alla volta. Al termine, regolate di sale e amalgamate ancora.

**3.** Raccogliete il composto di patate in un sac à poche con bocchetta rigata. Foderate la placca del forno con un foglio di carta forno, quindi con il sac à poche modellate tanti piccoli vol-au-vent di patate (per ciascuno, procedete prima con la base e poi con il bordo).

**4.** Spennellate i vol-au-vent con il tuorlo rimasto, leggermente sbattuto. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 10 minuti. Trascorso il tempo, levate e lasciate intiepidire.

**5.** Mentre i vol-au-vent sono in cottura, preparate il ripieno. Mondate carota, sedano e cipolla. Tritateli a concassé e fateli

soffriggere in una casseruola con un filo di olio per qualche minuto.

**6.** Aggiungete le lenticchie, scolate, e l'alloro, bagnate con un paio di mestoli di brodo vegetale, 1 cucchiaino di concentrato e proseguite la cottura per 10-15 minuti fino a far asciugare. Regolate di sale, pepate, prelevate 1/3 delle lenticchie e frullate il resto con un mixer a immersione.

**7.** Fate cuocere il cotechino secondo le indicazioni della confezione. Levate, aprite la confezione, eliminate il grasso e tagliate il cotechino a fette spesse 1 cm. Quindi ricavate da ogni fetta una stellina, utilizzando un coppapasta.

**8.** Distribuite la crema di lenticchie nei vol-au-vent di duchesse. Aggiungete le lenticchie intere e completate ogni vol-au-vent con una stella di cotechino.

**9.** Raccogliete panna e gorgonzola in una casseruola, mettete su fuoco dolce e fate fondere, mescolando ogni tanto. Servite i vol-au-vent farciti velati con un po' della fonduta al castelmagno, con una spolverizzata di pepe.

Di FMB - foto di Alessandro Romiti per Alice Cucina

nord, dal 16 novembre al 10 dicembre con **Happy Trentodoc** sono le bollicine di montagna ad essere le protagoniste, per un incontro con i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e stuzzicanti abbinamenti che contribuiscono a rendere più "sparkling" il momento dell'aperitivo. In occasione di **Sommelier in pista** sono poi da non perdere le favolose giornate di sci sulle piste dell'**Alta Badia**, abbinate alla degustazione di alcuni tra i più pregiati vini dell'**Alto Adige**: si inizia il **21 dicembre** e si continua con un susseguirsi di date e appuntamenti che arrivano fino a marzo 2018. Una staffetta golosa è poi quella di **November Porc**, che nei **4 weekend del mese** fa entrare in scena il re della tavola: il **maiale**. A passarsi il testimone sono i quattro paesi della **bassa parmense** di **Sissa, Polesine, Zibello e Roccabianca**, tra arrosticini,



In questa foto, le prelibatezze di **November Porc**.



spiedini di carne, cotechino, stinco e culatello. Un altro "pit stop" interamente dedicato alle bontà offerte da sua maestà il suino è quello della **sagra del porsel e festa del lardo**. Tra le leccornie da gustare a base di porcello a **fine dicembre** ad **Ossimo Superiore (Bs)** ci sono il salame, la pancetta, il lardo ed il guanciale fresco e stagionato, il cotechino, le salamelle, le bisticche, ma anche il formaggio alla piastra e i formaggi nostrani. E non è certo finita qui: mentre a **Berra**, in provincia di **Ferrara**, il **7 e l'8 dicembre** di ogni anno per "**I oss del maial**" si porta in prima linea il detto che "del maiale non si butta via niente" - qui sono le parti meno nobili come zampette, musetti, codino e orecchie che deliziano i veri buongustai -, a **Castelnuovo Rangone (Mo)** si organizza la festa dello Zampono più grande del mondo: il **SuperZampono!** Dal **2 al 6 dicembre** si può assaggiare quest'opera d'arte, frutto di una tradizione perpetuata dai maestri salumieri locali. E poi, in chiusura, domenica **6 dicembre**, tutti in piazza alle **12** per il taglio e la distribuzione di zampono e lambrusco *for free!* E già che siamo in tema natalizio, da non perdere è la **decima edizione milanese** di **Re Panettone**, nonché il terzo anno di kermesse nella città di **Napoli**. L'appuntamento a **Milano** è per il **25 e il 26 novembre** nella Fabbrica Orobica 15 (via Orobica 15), mentre in terra partenopea il **2 e il 3 dicembre**. Concludiamo con gli appuntamenti da non perdere con l'altra superstar di questi mesi: l'**olio**. A questa prelibatezza è dedicata la manifestazione enogastronomica **Frantoi Aperti**, protagonista assoluta del **novembre umbro fino al 26 del mese**. Ed ecco, allora, che nei vari borghi della regione si assaggia gratuitamente l'olio Dop Umbria appena franto su grigliate di carne, funghi arrosto, cacciagione, zuppe

di legumi, cereali e bruschette di ogni tipo. E non è finita qui: non mancano all'appello visite guidate in paese, trekking fra gli ulivi, concerti, laboratori dedicati ai più piccoli e raccolta delle olive, per percorrere tutte le fasi di lavorazione e scoprire i segreti degli esperti "re Mida" del prelibato oro verde tutto italiano.

Info  
[meranowinefestival.com](http://meranowinefestival.com) | [vininovelli.com](http://vininovelli.com)  
[novellosottoilcastello.it](http://novellosottoilcastello.it) | [conoscere.abruzzoturismo.it](http://conoscere.abruzzoturismo.it)  
[trentodoc.com](http://trentodoc.com) | [altabadia.org](http://altabadia.org) | [novemberporc.it](http://novemberporc.it)  
[perosem.it](http://perosem.it) | [comuneberra.gov.it](http://comuneberra.gov.it) | [zampone.com](http://zampone.com)  
[repanettone.it](http://repanettone.it) | [frantoiaperti.net/it](http://frantoiaperti.net/it)

In questa pagina, gli assaggi  
 umbrici di **Frantoi Aperti**



segue da pag. 41

tendenza e di tradizione.  
[www.facebook.com/bagnacaudaday](http://www.facebook.com/bagnacaudaday)

#### INNO AL NOVELLO

L'**11° edizione** della manifestazione di **fine novembre** si svolge nei vicoli di **Mignano Monte Lungo (Ce)**, con stand enogastronomici che propongono antichi sapori che si sposano con il nettare dei **vigneti**.  
[www.prolocomignano.it](http://www.prolocomignano.it)

#### SAGRA DELLA MOSCIARELLA

A **fine novembre** a **Capranica Prenestina (Rm)** torna la sagra di una rara e gustosissima qualità di **castagna**.  
[www.comunecapranicaprenestina.it](http://www.comunecapranicaprenestina.it)

#### FESTA DEL RADICCHIO TARDIVO

Se volete darvi al **radicchio tardivo**, dove andare se non in Veneto? Dal **4 al 14 dicembre** a **Martellago (Ve)** trovate una sessantina di espositori a sgomitare per la conquista del premio per il migliore di tutti.  
[www.martellago.gov.it](http://www.martellago.gov.it)

#### GOURMARTE

Torna dal **1° al 3 dicembre** la **kermesse enogastronomica** per curiosi e golosi dedicata ai custodi, maestri, esploratori e interpreti del gusto.  
[www.gourmartre.it](http://www.gourmartre.it)

#### SAGRA DELLA VASTEDDA

A **Torretta (Pa)** la festa dell'Immacolata Concezione, l'**8 dicembre**, si celebra con la **vastedda**, la tradizionale focaccia siciliana.  
[www.palermoviva.it](http://www.palermoviva.it)

#### FESTA DEL TORRONE E DEL CROCCANTINO

Un mare di dolcezze tra nocchie, mandorle e cioccolato a **San Marco dei Cavoti (Bn)** per la **Festa del Torrone e del Croccantino** che si svolge nel centro storico di San Marco dal **7 al 10 dicembre** e il **16 e 17 del mese**.  
[www.lafestadeltorrone.it](http://www.lafestadeltorrone.it)

#### CANTINE APERTE A NATALE

L'ultimo evento dell'anno a cura del **Movimento Turismo del Vino - Cantine Aperte a Natale**, trasferisce la magica atmosfera delle feste in cantina. Il **9 e 10 dicembre**, in **Trentino**, un'occasione per pensare ai regali da portare sotto l'albero e brindare all'arrivo dell'anno nuovo.  
[www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)

#### SAGRA DELLA ZEPPOLA

Arriva alla 37esima edizione la **sagra della zeppola**, l'evento per i golosi che si svolge il **28 e 29 dicembre** a **Positano (Sa)** nella Spiaggia Grande, con le luci e i colori tipici del Natale.  
[www.festadellazeppola.com](http://www.festadellazeppola.com)