

HOME PAGE

☰
MENU
🔍
SEARCH

LA CUCINA ITALIANA

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL VIDEO LA SCUOLA DI CUCINA ABBONATI



Le cozze gratinate: una bontà alla portata di tutti

Una cottura gustosa e saporita per un antipasto facilissimo da preparare. E di...
"bella presenza"

1 2 3 4



hot topic
The Stylish Food Road



hot topic
Spghettate!



hot topic
Viaggi



hot topic
Estate



di Cristina Garbarini contributor

La marmellata di pesche? Con i fiori è speciale

[tutorial](#)



di Giorgia Di Sabatino contributor

Quando lo stomaco brontola, ci vogliono le frittelle mazzafame!



dal 21 agosto

in edicola
il nuovo numero



di Carlotta Garancini contributor

Idee gustose per i weekend di settembre: gli eventi enogastronomici del mese



di La Scuola de La Cucina Italiana contributor

Spaghetti alle vongole: sapete come si preparano?

[tutorial](#)



in edicola
il nuovo numero

APPROFONDIMENTO



MENU

LA CUCINA
ITALIANA



SEARCH

RICETTE **NEWS** STORIE TUTORIAL VIDEO LA SCUOLA DI CUCINA **ABBONATI**

[news](#) [eventi](#)

Idee gustose per i weekend di settembre: gli eventi enogastronomici del mese

29 agosto 2018



di Carlotta Garancini contributor



STAMPA



Il gelato (per chiudere la stagione), il vino fra vigneti e cantine, le prime zucche, ma anche pizzoccheri, anguille, cous cous. Ecco dove andare (e quando) per mangiare e bere cose buone (e divertirsi)!

A Jesi la coppia peperoncino e canapa

Pikkanapa, ovvero peperoncino e canapa. È il Festival che si terrà a **Jesi (An)** dal **31 agosto al 2 settembre**. Degustazioni, mostre mercato, convegni, 200 varietà di peperoncino e preparazioni a base di canapa. Ad animare il weekend, la gara dei "Mangiatori di fuoco", la presenza di Jack Pepper, campione italiano dei mangiatori di peperoncino, e i cooking show sulla cucina degli insetti con lo chef Alessandro Gabrielloni. Ventuno ristoranti della città proporranno **menu a base di peperoncino e canapa** con piatti come Gnocchi alla farina di Canapa con ricotta, peperoncino e mandorle oppure Focaccia alla Canapa con calamari grigliati, sedano marinato e salsa piccante di Habanero alla birra scura.

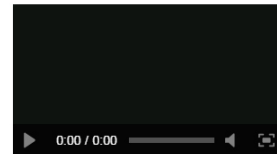
In Trentino tra vino e formaggi

Conoscete il **Teroldego**, vino rosso trentino? Se la risposta è no avete un'occasione per scoprirlo: a **Mezzocorona, dal 31 agosto al 2 settembre**, tre giorni di festa del **Settembre Rotaliano** celebreranno il territorio della Piana Rotaliana e il suo vino più rappresentativo con le cantine che porranno in degustazione le proprie etichette. Per le strade del paese saranno poi proposti diversi menu in accompagnamento a un calice di Teroldego.

Lo stesso weekend, ad **Avio**, Vallagarina, si svolgerà la 18ª edizione di **Uva e dintorni**, tre giorni di festa dal sapore medioevale, tra musicisti, giocolieri, fahiri e cantastorie, duelli mozzafiato, dimostrazioni di falconeria, spettacoli danzanti e **ghiotti corte gastronomiche**. Non mancherà la possibilità di **passeggiare tra i vigneti** più belli del territorio e accedere a momenti di approfondimento a tema vino, con degustazioni. Domenica, il clou della manifestazione con il **Palio della Botte tra Città del Vino**, dove squadre provenienti da tutta Italia si sfideranno per aggiudicarsi l'accesso alla finale di Valdobbiadene con una serie di prove: la tradizionale spinta della botte tra le vie del borgo, la pigiatura dell'uva scalzi, lo slalom femminile e il riempimento della botte, che solitamente si conclude con un divertente bagno collettivo.

Il **31 agosto e il 7 settembre**, a **Cles**, in Val di Non, si potrà esplorare lo **storico frutteto** dove sono presenti più di 90 varietà di mele e di pere oggi non più coltivate, ma che rappresentano l'evoluzione della frutticoltura della Val di Non. A seguire la visita in un'azienda agricola e la merenda con prodotti locali.

A **Moena**, in Val di Fassa, **dal 14 al 16 settembre**, ecco la quarta edizione del **Festival del Puzzone di Moena DOP**: il tipico formaggio sarà protagonista di escursioni golose, benessere, degustazioni, laboratori per bambini, proposte gastronomiche, aperitivi e la tanto attesa Desmonteada, la tradizionale sfilata delle mucche di ritorno dall'alpeggio.

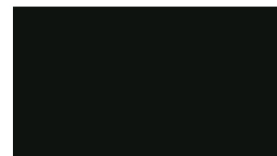


Uva e dintorni, ad Avio (Tr), dal 31 agosto al 2 settembre.

Nella Food Valley italiana

In **Emilia Romagna** tra **Parma, Reggio Emilia e Piacenza** vi aspetta un super **Settembre Gastronomico** ricco di eventi. Tra i tanti vi segnaliamo la 21ª edizione del **Festival del Prosciutto di Parma**, ospitato sotto i Portici del Grano, dall'1 al 9 settembre: a inaugurare l'evento, venerdì, sarà presente lo chef Andrea Berton, mentre sabato lo chef Davide Oldani visiterà La Cittadella del Prosciutto di Parma a Langhirano. Si potranno visitare i prosciuttifici, partecipare alle attività del Museo del prosciutto e non mancheranno le degustazioni.

Ogni venerdì del mese, dal 7 al 28 settembre, alcuni **giardini segreti di Parma** apriranno i loro cancelli per itineranti serate gastronomico-musicali che abbineranno le degustazioni – comprensive di aperitivo, primo, secondo e dolce – a una colonna sonora in una location tutta da scoprire.



Nel weekend del **29 e 30 settembre**, torna invece **Caseifici Aperti**, con 50 produttori che apriranno le porte dei propri caseifici per permettere ai visitatori di assistere alla nascita del **Parmigiano Reggiano**, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura e acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo produce.

[...]

GALLERY



◀ ▶ 2/25 ✕

Settembre 2018: gli eventi enogastronomici da non perdere
Settembre Rotaliano - Alla scoperta del Teroldego, a Mezzo ...



+ MORE



Settembre 2018: gli eventi enogastronomici da non perdere
Uva e dintorni, ad Avio (Tn), dal 31 agosto al 2 settembre ...



+ MORE

