

Gli eventi di ottobre tra vini e feste tradizionali, in sicurezza



PUBBLICATO IL 1 OTTOBRE, 2020 SCRITTO DA MARZIA DALPIAI ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/AUTHOR/MARZIA/](https://www.vdgmagazine.it/author/marzia/))
IN APPUNTAMENTI DEL MESE ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/RUBRICHE/APPUNTAMENTI-DEL-MESE/](https://www.vdgmagazine.it/rubriche/appuntamenti-del-mese/))

Contenuti dell'articolo [Nascondi]

Appuntamenti eno-artistici

1 – 11 ottobre
2 – 4 ottobre
2 – 4 ottobre
3 – 4 ottobre
3 – 4 ottobre
7 – 10 ottobre
8 ottobre
10 – 11 ottobre
10 ottobre – 1 novembre
12 – 18 ottobre
17 ottobre – 7 novembre
17 ottobre – 30 novembre
18 ottobre
Da ottobre a dicembre
Ogni fine settimana
Nel corso del mese

Ritornano gli eventi ad ottobre tra profumi di vini e feste tradizionali, in sicurezza, con novità e cambiandosi la veste, ma sempre con il cibo in primo piano.

Appuntamenti eno-artistici

E' ripartita la kermesse **Arte & Vino**, un percorso eno-artistico curato dall'associazione culturale Il Frantoio, che coinvolge le cantine di Capalbio che ospitano ognuna un'opera artistica. Quest'anno Monteverro rinnova la collaborazione con l'artista Bruno Pellegrino, di cui ha già ospitato due sculture nel 2019 a cui sono ispirate le etichette dei due vini Verruzzo e Vermentino. I visitatori possono organizzare un vero percorso tra le **cantine capalbiesi** (<http://www.frantoiocapalbio.com>) alla scoperta delle eccellenze vinicole locali e di artisti italiani.



1 – 11 ottobre

Un evento dedicato al Marzemino, vitigno simbolo della Vallagarina, alla Città del Vino di Isera domenica 11, con un programma di attività per grandi e piccini e la premiazione del concorso "La Vigna Eccellente" che, a differenza delle altre competizioni del mondo enologico, intende premiare non il miglior vino ma il miglior vigneto e il produttore che lo ha coltivato. Fino all'11 ottobre è in programma anche **A tutto Marzemino** (<http://www.tastetrentino.it/atuttomarzemino>).



2 – 4 ottobre

Food&Science Festival (<http://www.foodsciencefestival.it>) di Mantova prevede un calendario di eventi on line e in presenza. Incontri, laboratori e degustazioni alla scoperta delle prelibatezze alimentari del territorio. Tra gli appuntamenti *Herbal Mixology*, un laboratorio che porta il pubblico a esplorare le tante e sorprendenti combinazioni di piante officinali, spezie, fiori e piante spontanee nella realizzazione di *drink signature* esclusivi, abbinati a degustazioni di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature.



2 – 4 ottobre

Gli antichi metodi di lavorazione del pane, la miscelazione degli ingredienti naturali e dei cereali locali, sono alla base della **Festa del pane e dello strudel** di Bressanone, dove potrete sperimentare la varietà della pasticceria altoatesina. In programma (<https://www.alto-adige.com/evento/67/mercato-del-pane-e-dello-strudel>) vendita di prodotti da forno nella piazza della Cattedrale, un corso "dal grano al pane" o su come funziona un mulino, laboratori per imparare a fare il burro.



3 – 4 ottobre

Volete immergervi nella produzione del **Parmigiano Reggiano DOP** (<http://www.parmigianoreggiano.it>)? Allora non perdetevi **Caseifici Aperti** con visite guidate a caseifici e magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni, il tutto condito dalla passione dei casari in un viaggio alla scoperta della zona d'origine del Parmigiano Reggiano, delle sue terre ricche di storia, arte e cultura.



3 – 4 ottobre

Ritorna a FICO, **sabato 3 e domenica 4 ottobre**, "**Olio su Tavola – I Capolavori dell'Extravergine**", iniziativa dedicata agli oli **extravergine di qualità**, all'interno della rassegna la campagna d'informazione e comunicazione promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e gestita dall'**ISMEA**. L'attività prevede la degustazione di 3 oli extravergine per ogni partecipante **nell'Arena di FICO dalle ore 11.30 alle 19.00 per un totale di 8 sessioni da 30 minuti ognuna delle due giornate**. I contenuti del format tratteranno tutti gli aspetti dell'olio "dal campo alla bottiglia" e "dalla bottiglia al piatto". E' necessario **prenotare la propria degustazione gratuita** (<https://www.eatalyworld.it/it/eventi/extravergine-tour>) e divertirsi in compagnia degli esperti di Ismea. La capienza è contingentata a **50 partecipanti ogni ora** nel rispetto delle norme sul distanziamento sociale.



7 – 10 ottobre

A cura della Coldiretti, all'interno del mercato agricolo di via Friuli 10/a, a Milano, sarà possibile partecipare a **degustazioni guidate** dedicate ai **vini lombardi di qualità**, serviti insieme ai salumi, ai formaggi e ad altri prodotti Made in Italy: dal Franciacorta al Moscato di Scanzo, dallo Sforzato di Valtellina al Lugana, dall'Oltrepò Pavese al Lambrusco Mantovano. Qui la locandina (<https://www.vdgmagazine.it/wp-content/uploads/2020/10/locandina-MWW.pdf>) per consultare il calendario.

8 ottobre

Inizia l'edizione 2020 di **Terra Madre**, Salone del Gusto (<http://www.terramadresalonedelgusto.com>), che proseguirà per sei mesi con un format totalmente nuovo. Conference, food talk, ideati da Slow Food per discutere di alimentazione, sostenibilità e ambiente. Ma anche laboratori del gusto ai quali si può partecipare sia a distanza che in presenza. Dall'8 all'11 ottobre sono in programma gli eventi di Torino.



10 – 11 ottobre

Grand Tour delle Marche diviene esperienza urbana di rinascita: "**Il Piceno: ricostruzione, comunità, buon vivere**", è l'iniziativa promossa da **Officina Italia** (<http://www.officinaitalia.org>) con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale di Ascoli Piceno, che nel corso della settimana avrà un prologo con una mostra, una multivisione e convegni dedicati al tema. Nell'occasione sarà possibile organizzare la propria esperienza di visita nel "salotto d'Italia", tra le "rue" e le cento torri del capoluogo piceno, tra olive all'ascolana e trekking urbani, nonché esplorare in modalità immersiva il magnifico territorio circostante seguendo le indicazioni della piattaforma ufficiale di Tipicità (<http://www.tipicitaexperience.it>).



10 ottobre – 1 novembre

Sant'Angelo in Vado, incantevole borgo medievale situato lungo l'alta valle del fiume Metauro, "celebra" ogni anno il tartufo con la **Mostra Nazionale del Tartufo Bianco** (<https://www.mostratartufo.it/>). Pregiato delle Marche di Sant'Angelo in Vado, quest'anno alla sua 57° edizione in programma per il **10, 11, 17, 18, 24, 25, 31 Ottobre e l'1 Novembre**. Tra una degustazione di tartufo e l'altra, si potrà camminare tra le viottole dell'antico borgo. Per chi desiderasse poi aggiungere una tappa a tavola a Sant'Angelo in Vado, il consiglio è di assaggiare un famoso piatto della tradizione marchigiana, condito con tartufo, ovviamente i **Passatelli**.



Passatelli al tartufo – Foto © Francesca Celi

12 – 18 ottobre

Sapori d'autunno, è la settimana gastronomica di Bolzano (<http://www.bolzano-bozen.it>), dove i ristoratori propongono due piatti tipici della zona abbinati ai vini Lagrein e St. Magdalener. Il 17 verrà organizzato anche il mercato dei sapori, con le specialità locali da assaggiare e acquistare.

17 ottobre – 7 novembre

Per chi ama la montagna o per chi vuole conoscerla a Rio Pusteria in Alto Adige, viene organizzato un programma di escursioni e attività che invitano a riscoprire le tradizioni del territorio, tra meleti, punti panoramici e malghe tipiche che custodiscono un ricco patrimonio culturale e culinario locale. Tra gli appuntamenti di **Emozioni in Malga** (<http://www.emozioni-in-malga.it>) c'è anche la possibilità di imparare a cucinare lo strudel di mele o fare una degustazione di formaggi e birra artigianale.



17 ottobre – 30 novembre

Al via la sesta edizione del **Festival della Mostarda 6.0** (<https://sites.google.com/view/festival-della-mostarda-cr-mn/>), per più di un mese, in versione digitale, all'insegna di tante novità e iniziative collaterali. Un programma interamente rinnovato che vedrà un **evento inedito digitale e diffuso sul territorio cremonese**. Accanto ad appuntamenti online, il Festival propone quest'anno la possibilità di degustare localmente il prodotto in raffinate ricette presso i ristoratori del territorio provinciale, mentre cocktail e singolari connubi gastronomici a base di mostarda saranno protagonisti nei locali del centro di Cremona e non mancheranno le degustazioni a tema nelle enoteche.



18 ottobre

A Roma IX edizione di **Life of Wine** (<http://www.lifeofwine.it>) – Viaggio nelle età del vino, evento degustazione interamente dedicato alle vecchie annate. Nato per rendere omaggio ai vini dal lungo percorso, per i quali lo scorrere del tempo è un inestimabile valore aggiunto, l'Hotel Radisson Blu accoglierà una selezione unica di cantine, per offrire un emozionante viaggio nella storia, nel presente e nel futuro dell'enologia italiana.



Da ottobre a dicembre

TrentinoWineFest, annuncia gli eventi dell'autunno con una serie di appuntamenti alla scoperta del territorio, delle sue tradizioni e di alcune delle produzioni enologiche più significative della provincia, dal Müller Thurgau al Marzemino, fino al Trentodoc e alla grappa artigianale trentina. Si parte con **La vigna eccellente...ed è subito Isera** (<http://www.tastetrentino.it/lavignaeccellente>) mentre accompagna l'appuntamento, **A tutto Marzemino** (<https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/a-tutto-marzemino/>), con eventi, iniziative e proposte di vacanza. Ad arricchire il calendario, ci pensa anche **DiVin Ottobre** (<http://www.tastetrentino.it/divinottobre>), dove l'accoppiata vino renderà tutti i vostri fine settimana di ottobre **"DiVin Ottobre"**. Per scoprire i paesaggi più suggestivi attraverso un viaggio di gusto che coinvolge cantine, aziende agricole e agriturismi, è possibile partecipare ad una delle numerose iniziative in programma nella rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.



Ogni fine settimana

Grottaglie (TA), città delle Ceramiche, propone dei percorsi a piedi nelle gravine che ancora si possono visitare, ovvero Lama di Penzieri, del Fullonese e di Fantiano. I tour sono ideati e condotti da guide ambientali escursionistiche Aigae (*Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche*) e alla fine di ogni percorso è prevista una degustazione di prodotti tipici.
infopoint@comune.grottaglie.ta.it



Nel corso del mese

Törggelen, è una festa in onore della fine della vendemmia, un'antica tradizione che si rivive andando di maso in maso (nelle tradizionali locande contadine le Buschenschänke) e assaggiando specialità come Speck, Kaminwurzen, castagne arrostiti, Schlutzkrapfen, zuppa d'orzo, e ovviamente il vino novello. Siamo in Alto Adige e il periodo è quello del post vendemmia infatti la parola deriva dal latino torquere ovvero pressare. Molti ristoranti di Bolzano (<http://www.bolzano-bozen.it>). In questo periodo propongono per il mese intero i piatti dell'Autunno Gastronomico.

Una sintesi degli appuntamenti sono riportati nell'articolo che si trova all'interno del magazine **La Freccia** sfogliabile *online* a bordo di **Trenitalia** su tutti i **Frecciarossa**, **Frecciargento**, **Frecciabianca** e nei **FRECCIALounge** e **FRECCIAClub** e leggerlo anche su **FSNews**.

