



### DALL'1 AL 25 NOVEMBRE NON SOLO OLIO IN UMBRIA

L'inizio e la fine di novembre vedono protagonisti tre borghi perugini. Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo (PG) festeggiano "Frantoi aperti" dal 1° al 25 novembre, offrendo visite e assaggi ai frantoi dell'olio extravergine d'oliva. Il 3 e il 4 novembre a Gualdo Cattaneo ha luogo "Sapere di pane, sapore di Olio", con animazioni, mercati di prodotti tipici, cooking show e visite tra castelli e frantoi. Dall'1 al 4 e il 24/25 novembre, a Giano dell'Umbria si celebrano la "Mangiaunta" e la rievocazione della Festa della Frasca, con tour per cantine e frantoi e un brunch tra gli olivi. Dall'1 al 4 novembre Montone (PG) ospita la "Festa del Bosco", con una mostra mercato allestita in cantine e botteghe, dove assaggiare tartufi, funghi, castagne, marmellate e mieli.

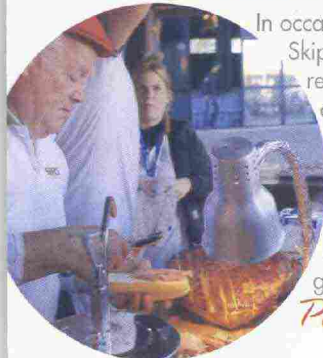
Per info: [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)



### DALL'1 AL 4 NOVEMBRE VETTE DI GUSTO ALLO SKIPASS DI MODENA

In occasione della 25esima edizione dello Skipass, i padiglioni del ModenaFiere danno spazio ai sapori autentici della montagna italiana con "Vette di gusto", una carrellata di sapori delle Alpi e degli Appennini. Una cooking competition coinvolgerà 18 località montane italiane e non mancheranno showcooking e degustazioni.

Per info: [www.skipass.it](http://www.skipass.it)



74 piùCUCINA

FINO AL 4 NOVEMBRE

### AMIATAUTUNNO 2018

Otto comuni del Monte Amiata, compreso tra la provincia di Grosseto e quella di Siena, raccontano le loro usanze all'insegna dell'enogastronomia. Sabato 3 novembre Castell'Azzara (GR) ospita "Zucche in festa", con menù a base di zucca e decorazioni a tema per la festa delle "morti secche". Fino al 4 novembre a Piancastagnaio (SI) è tempo di "crastate", di caldarroste. Le locande offrono menù tipici a base di castagne, monne, vecchiarelle. Mostre, visite e mercatini arricchiscono la manifestazione.

Per info: [www.amiatautunno.it](http://www.amiatautunno.it)

### DALL'1 AL 4 NOVEMBRE SCIOCOLÀ A MODENA

A Modena debutta Sciocolà: il cibo degli dei è protagonista del nuovo Festival, a cui parteciperanno una cinquantina di maestri cioccolatieri. Oltre alle leccornie al cioccolato, non mancheranno baci al parmigiano e praline all'aceto balsamico DOP, nonché tentazioni bio e free from. Tra gli eventi collaterali spiccano il Louvre di cioccolato, la dama vivente tra cioccolato al latte e fondente, pastry shows e laboratori per i più piccoli.

Per info: [www.sciocola.it](http://www.sciocola.it)

facebook più CUCINA

*Care amiche e amici,*

Volete comunicare con la redazione di piùCUCINA e condividere i vostri successi culinari? Vi aspettiamo su Facebook di piùCUCINA, il luogo ideale per condividere ricette, foto e scambiare chiacchiere fra appassionati di cucina.





DALL'1 AL 4 NOVEMBRE

### VOLTERRAGUSTO 2018

Torna a Volterra (PI) il tradizionale appuntamento con Voltterrastusto, manifestazione che vede protagonisti il tartufo bianco e i prodotti tipici dell'alta Valdicecina: formaggi, salumi, dolci, liquori e tanto altro. Ad arricchire l'evento saranno il palio dei caci volterrani, musicisti, cacce al tartufo, cooking show, mostre e degustazioni guidate.

*Per info:* [www.voltterrastusto.com](http://www.voltterrastusto.com)



28 OTTOBRE, 1/4 NOVEMBRE E IL 10/11 NOVEMBRE

### 53° FIERA DEL TARTUFO BIANCO AD ACQUALAGNA

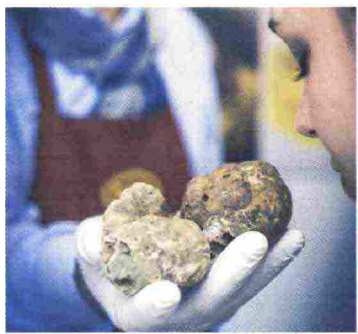
Acqualagna (PU) è un vero giacimento tartufigeno, produttivo tutto l'anno. La 53° edizione della Fiera del

tartufo bianco pregiato propone una grande mostra mercato, cooking show con chef stellati, sfide tra vip in cucina, degustazioni e laboratori per adulti e bambini ed esperienze sensoriali nell'assaggio del sapore più prezioso.

Gli appassionati potranno non solo assaggiare il tartufo, ma portarlo a casa sotto forma di fragranza

per ambiente creata appositamente per l'evento.

*Per info:* [www.acqualagna.com](http://www.acqualagna.com)



DAL 3 AL 25 NOVEMBRE

### IL BACCANALE DI IMOLA

Dal 3 al 25 novembre a Imola torna il Baccanale, che avrà come tema "L'Italia del latte". Elemento decisivo della cultura alimentare italiana, il latte ha molteplici modalità di utilizzo: ricette dolci e salate, salse, formaggi. Gli avventori delle cene potranno portare a casa ciò che resta dei menù a tema consumati, in linea con lo slogan anti-spreco "Avanzi zero". Non mancheranno degustazioni, laboratori e mostre mercato, ma anche incontri, spettacoli e visite guidate.

*Per info:* [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it)



DAL 9 AL 13 NOVEMBRE

### MERANO WINEFESTIVAL

Ritorna il Merano WineFestival nella sua 27esima edizione, proponendo numerose masterclass il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza. La giornata del 9 sarà dedicata ai vini biologici e biodinamici; da sabato 10 torna la "Gourmet area" con le sue specialità enogastronomiche. Il gran finale sarà la "Catwalk champagne", la sfilata delle migliori maison di champagne francese, accompagnata da eccezionali prodotti culinari.

*Per info:* [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)



DALL'1 ALL'11 NOVEMBRE

### FESTE DI GUSTO A TRENTO

Dall'1 al 4 novembre San Lorenzo in Banale (TN) festeggia la Sagra della ciuiga, il salame di maiale e rape figlio della povertà e divenuto oggi presidio slow food. Cavarato (TN) ospita la Festa della Noce nel weekend 10/11 novembre: la noce è la protagonista del menù del pranzo collettivo domenicale, ma anche delle degustazioni offerte dai produttori locali: dolci, pani, liquori e salumi. Nello stesso weekend, Stenico (TN) festeggia San Martino con la tradizionale trippa in brodo o al sugo, da gustare assieme ad altri prodotti tipici.

*Per info:* [www.visitacomano.it](http://www.visitacomano.it)



## Corsi e scuole

### CastAlimenti

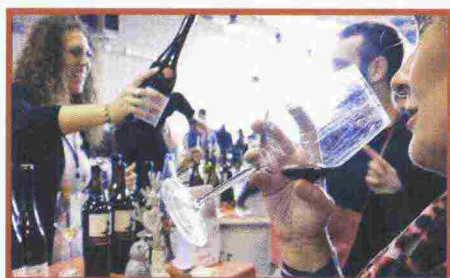
- Panettoni e lievitati moderni dal 5 al 7 novembre
- Finger food 6-7 novembre
- Le basi della cioccolateria dal 12 al 16 novembre
- Tecnologie e creatività per una cucina vegetariana 12-13 novembre
- Pasticceria mignon anche con farine alternative e per intolleranti dal 19 al 21

novembre  
Prodotti per la colazione  
**21-22 novembre**  
• Pasticceria fresca per allergie, intolleranze e senza glutine  
**22-23 novembre**  
CastAlimenti,  
[www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)

### Campus Etoile Academy

- Primi piatti di pesce/carne

**10 novembre**  
• Pane, pizza e focacce  
**10 novembre**  
• Secondi piatti di pesce/carne  
**24 novembre**  
• Frolle crostate e biscotti  
**24 novembre**  
Campus Etoile Academy,  
[www.scuoladicucinaetoile.com](http://www.scuoladicucinaetoile.com)



### 18 E 19 NOVEMBRE BACK TO THE WINE A FAENZA

I padiglioni fieristici di Faenza ospitano i visitatori per due giorni assieme agli artigiani del vino, cioè coloro che hanno una produzione a tiratura limitata e un occhio di riguardo all'ecosostenibilità. Il "Ritorno del vino" è un manifesto condiviso da produttori e consumatori consapevoli, uniti dall'idea del vino come prodotto artigianale ed emozionale. Saranno presenti artigiani del vino da tutta la Penisola, le cui degustazioni saranno accompagnate dalle eccellenze del cibo nella mostra mercato.

Per info: [www.backtothewine.it](http://www.backtothewine.it)

### Cacciatore italiano DOP

Il Cacciatore italiano DOP viene prodotto utilizzando materie prime italiane, nel rispetto della ricetta tradizionale dei salamini che i cacciatori portavano con sé nelle bisacce: proprio a questo si deve il suo nome. La conferma del sempre maggiore gradimento nei mercati internazionali viene dalla diffusione del Cacciatore anche oltre confine. La capacità di affermarsi sulle tavole di tutto il mondo è frutto della versatilità del prodotto, che si presta ad abbinamenti inediti anche con tradizioni culinarie distanti da quelle nazionali. L'evento del 19 settembre presso l'Accademia del Panino italiano (MI) ha voluto rappresentare proprio questa caratteristica: qui il famoso chef giapponese Hiro si è cimentato nella realizzazione dell'inedita ricetta del Cacciatore italiano in tempura, mentre lo specialista di panini Gourmet Daniele Reponi si è cimentato nella preparazione di 4 panini dal sapore internazionale.

Per info: [www.salamecacciatore.it](http://www.salamecacciatore.it)



**11 E 18 NOVEMBRE**

A Cavola, nella frazione di Toano in provincia di Reggio Emilia, andrà in scena la 30esima edizione della Festa del Tartufo.

La piazza del paese diventerà il centro di una mostra mercato dove acquistare e assaggiare anche i prodotti tipici, quali funghi, salumi e lambrusco della zona, Parmigiano, pecorino, caldarroste e vin brulé.

*Per info:* [www.visitemilia.com](http://www.visitemilia.com)

DAL 17 NOVEMBRE AL 23 DICEMBRE

**IL MAGICO PAESE  
DI NATALE A GOVONE**

Tra le colline di Langhe-Roero e Monferrato, Govone (CN) si immerge nella dimensione tra sogno e realtà, trasformandosi nel "Magico Paese di Natale", nei weekend 17/18 e 24/25 novembre e nei primi 4 weekend di dicembre.

Tra mercatini e la casa di Babbo Natale, le materie prime locali sono protagoniste del Pastry Chef, spazio dedicato alla pasticceria sabauda, e di laboratori dedicati ai piccoli ospiti.

Per gli adulti gli appuntamenti sono allo Street food e all'enoteca del Magico Paese. Tra gli eventi collaterali: visite al castello reale, un mini parco avventura e il viaggio sul Treno Storico.

*Per info:* [www.magicopaesedinatale.com](http://www.magicopaesedinatale.com)

**l'angolo della lettura...**



**IL BIO NON È  
UNA BUFALA**

**Non solo prosciutto  
e formaggio:  
proposte golose  
dolce e salate**

**Stefano Genovese -  
Piemme Edizioni**

Oggi quasi tutto può essere bio. Qualche

decennio fa il biologico era una scelta per i seguaci di qualche filosofia orientale, poi è diventato una moda per radical chic. Il mondo si è poi ricordato che siamo ciò che mangiamo e ha voluto tutto bio. Infine sono arrivati gli scettici a insinuare il dubbio che sia tutta una bufala. Stefano Genovese ha incontrato chi il biologico italiano lo produce da quarant'anni, per capire le tecniche di produzione e toccare con mano i prodotti di imprese piccole e piccolissime: ha così scoperto che i prodotti bio – un pacchetto di grano antico o un calice di rosso non trattato – non sono bufale, ma realtà.