# I colori si fanno più caldi e i sapori più intensi: è l'autunno

## Dopo un'estate di cibi freschi, spazio ai prodotti di stagione per lasciarsi tentare



L'autunno è arrivato, e anche se è un po' presto per stringersi nel cappotto più caldo e infilarsi nei bar con i vetri appannati, è già ora di prepararsi alla nuova stagione con piatti che la sappiano raccontare. Le medie e lunghe cotture che avevamo abbandonato durante la stagione estiva ritornano finalmente in auge per la preparazione di piatti intensi e gustosi. Arrosti, fritture, glassate, pietanze stufate e gratinate.... cosa desiderare di più? L'autunno è la stagione di transizione verso l'inverno, dolcemente ci porta dalla calda estate al freddo inverno, con la sua grazia di colori e profumi. L'autunno sa di boschi, di fuochi e di abbracci caldi. Tempo di sagre di paese, di caldarroste per strada e di tisane corroboranti. Tantissimi gli ingredienti nuovi che tornano nelle nostre cucine, dai sapori più o meno decisi, dalle proprietà adatte alla nuova stagione. L'alternanza di pioggia e sole ci regala i funghi, dai porcini ai finferli, sempre graditi in cucina come accompagnamento di primi e secondi gustosi. E poi la zucca, che con la scusa di Halloween portiamo volentieri in tavola ai nostri bambini. Voglia di zuppe e vellutate calde e di fantasiosi arrosti della domenica, ma non solo. La tavola si prepara con gioia, le giornate si accorciano, ma il tempo insieme non dev'essere limitato - basta accendere un caminetto (per chi può) o una luce in più, e il sole lo portiamo noi nei nostri cuori allegri di cucinieri appassionati! Ma quali sono i piatti autunnali più diffusi in Italia? Quelli che si preparano a casa ma che sono anche nel menù di ristoranti e tavole calde e più recentemente delle gastronomie?





**Tagliatelle ai funghi** È il re dei primi autunnali. Diffuso da Nord a Sud del Paese, come lo sono i funghi, l'ingrediente principale di questo piatto, senza dubbio quello più cucinato a casa e richiesto nei ristoranti. Le varianti sono diverse. Innanzitutto i funghi utilizzati: porcini, prataioli, chiodini. **Pasta e zucca** La zucca, ormai presente quasi tutto l'anno, è l'ortaggio autunnale per eccellenza. In Campania e in molte regioni del Sud è consuetudine cucinarla con la pasta mista, quella che una volta si otteneva dagli avanzi del taglio di altri formati venduti nelle salsamenterie. Ma con la zucca la fantasia italica si è sbizzarrita e così, oltre ai normali formati di pasta e al riso, è utilizzata per preparare o condire ravioli, agnolotti e gnocchi. **Penne alla boscaiola** Sono un piatto "nazional-popolare" che dall'Italia centrale si è diffuso nell'intera Penisola. Le penne – o altri formati di pasta – vengono condite con un sughetto di pomodorini pachino, olive nere e pancetta a dadini – precedentemente rosolata in olio extravergine –, al quale vanno aggiunti poi i funghi, cotti a parte in un tegame con cipolla tritata e olio. **Minestrone** Con i primi freddi torna sulle tavole un classico che accompagna i mesi autunnali e invernali: il minestrone di verdure. Ogni regione, ogni territorio, finanche ogni paese ha la sua ricetta, in cui prevalgono, generalmente, ortaggi e verdure tipiche. Ma c'è un minimo comun denominatore che è rappresentato da zucchine, carote, patate. Immancabili sedano, cipolla e prezzemolo. Ci sono poi le varianti con i legumi, il cavolo, lo scalogno. La principale differenza tra tutte le varianti è la presenza o meno del pomodoro. È buono come zuppa, con del pane raffermo o biscottato, con la pasta e con il riso.

### Cremona: festa del salame

Dal 7 al 9 ottobre 2022, nel centro storico di Cremona, avrà luogo la nuova edizione della Festa del Salame, dove saranno presenti produttori da tutta Italia. Sarà un'occasione unica per un percorso gastronomico dedicato a una delle eccellenze della regione, con numerose degustazioni.

### Sagra della zucca bertagnina

Tra le protagoniste indiscusse dell'autunno, nella nostra lista non poteva mancare la zucca, e più precisamente la Zucca Bertagnina. Dall'8 al 15 ottobre 2022, a Dorno, in provincia di Pavia, si terrà la nuova edizione della sagra dedicata a questo prodotto dal sapore unico. Vi rimandiamo al sito ufficiale dell'evento, che sarà aggiornato a breve con il programma della prossima edizione, per scoprire le tante iniziative che avranno luogo durante queste giornate, tra cui rassegne enogastronomiche e mercatini.

### Mostra del bitto

Non poteva mancare tra gli appuntamenti delle sagre in Lombardia di quest'autunno anche uno a tema formaggio. Per chi ama il bitto, Morbegno è decisamente il posto giusto. In questa cittadina, che in autunno ospita alcune tra le più interessanti iniziative enogastronomiche, il 15 e il 16 ottobre si terrà la 115esima edizione della 'mostra del bitto'. Questa mostra viene organizzata ogni anno con l'intento di rievocare le storiche lavorazioni valtellinesi e le ricette tradizionali. Sarà l'occasione per degustare il formaggio in location suggestive e scoprirne le varianti tramite i mercati organizzati in zona.

### Festa del torrone

Passando agli appuntamenti a tema dolci, dal 12 al 20 novembre, a Cremona, si terrà la Festa del Torrone con assaggi di prodotto, musica dal vivo e tanto altro. Tra le iniziative più interessanti citiamo L'aperiTorrone, dove bartender professionisti propongono originali aperitivi e assaggi di scaglie di torrone.

### Cioccolato protagonista a Torino

Potevamo forse non pensare anche agli amanti del dolce? Assolutamente no! Se vi riconoscete in questa categoria, un appuntamento imperdibile è Cioccolatò nel capoluogo piemontese, e più precisamente in piazza San Carlo a Torino. Quest'evento, organizzato dal 28 ottobre al 6 novembre, mette al centro la storia, la cultura e la tradizione del cioccolato nelle sue molteplici varianti, per un appuntamento da leccarsi i baffi.



# I sapori autunnali? Tutto pronto per un weekend 'Fuori di Zucca'

## In Val Vigezzo ci si prepara per un fine settimana dai sapori tipicamente autunnali... tanti eventi e iniziative

L'autunno è la stagione ideale per ammirare lo splendore dei romantici paesaggi della Valle Vigezzo, la valle dei pittori: questa porzione di alto Piemonte regala infatti scorci mozzafiato, grazie a boschi che si tingono di mille sfumature. Non solo: anche gli eventi consentono di immergersi nei profumi e sapori tipici di questa vallata. Da 17 anni, quindi, Fuori di Zucca torna puntuale a Santa Maria Maggiore nel terzo fine settimana di ottobre e rappresenta un appuntamento sempre più atteso anche grazie all'abbinata con l'amatissimo Treno del Foliage: una vera e propria festa degli orti e dei sapori autunnali, questo è Fuori di Zucca, che offrirà anche quest'anno un programma poco convenzionale, come sempre ricco e per tutti i gusti. Un intero fine settimana colorato e ricco di appuntamenti, sabato 15 e domenica 16 ottobre nel borgo Bandiera Arancione del TCI di Santa Maria Maggiore (VB), una delle fermate più gettonate del Treno del Foliage. Imperdibili gli allestimenti scenografici tra vie e piazze di Santa Maria Maggiore, in cui protagoniste saranno le zucche, a centinaia, multicolori e di mille forme. Immancabile, nel pomeriggio di sabato e nella mattinata di domenica, il mercatino della terra, in Piazza Risorgimento, con i profumi degli orti d'autunno e dei boschi di montagna: verdura, frutta, erbe aromatiche, formaggi, dolci e altre prelibatezze autunnali da acquistare in un autentico mercatino a km 0. I più golosi potranno contare su menù speciali proposti dai ristoranti del paese, in cui degustare le specialità autunnali, tra tradizione e innovazione culinaria. E ancora, i concerti, le speciali mostre artistiche, il giuoco dell'oca dedicato alle zucche, degustazioni di stinchèet tradizionali e alla zucca, visite ed escursioni guidate, truccabimbi e truccamamme autunnali, castagnata, animali della fattoria e gran finale con la svendita delle zucche e dei frutti autunnali. L'autunno è ancora stagione di escursioni: le giornate dal clima ancora piacevole consentono infatti di addentrarsi nei boschi di faggio alla ricerca dei frutti più preziosi (la raccolta dei funghi in Valle Vigezzo è regolamentata e prevede il pagamento di un tesserino) o di dedicarsi agli itinerari più impegnativi per ammirare gli scorci che hanno ispirato i pittori paesaggisti dei secoli passati. Da non perdere una visita al Museo dello Spazzacamino e alla Casa del Profumo Feminis-Farina, strutture museali fruibili in tutti i fine settimana: visitarle significa entrare in contatto con le autentiche storie degli uomini neri e dei due emigranti vigezzini che hanno dato vita alla profumazione più famosa al mondo, l'Acqua di Colonia. Programma di Fuori di Zucca, pacchetti e offerte speciali, menù dedicati su www.santamariamaggiore.info In caso di maltempo Fuori di Zucca sarà rimandato al weekend del 22 e 23 ottobre.









# CI SIAMO RINNOVATI PER POTERTI OFFRIRE PRODOTTI ANCORA PIÙ BUONI.

Fuori il look è lo stesso, dentro scoprirai una qualità mai provata.

Fulvio Garavaglia
DAL 1890

Inveruno | Arconate | Magenta | Buscate

WWW.ANTICOFORNOGARAVAGLIA.IT

