

DA NON PERDERE

«Golosaria», un gustoso peccato veniale

Parte la rassegna gastronomica milanese. E mezza Lombardia si mette a tavola

di ANNA TIPALDI

— MILANO —

ANCHE QUEST'ANNO «Golosaria» accende i riflettori. Per tre giorni (domani dalle 14,30 alle 23, domenica dalle 10 alle 20,30, lunedì dalle 10 alle 19) la kermesse di Papillon approda a Milano, in via Masaccio 19, per parlare delle eccellenze agroalimentari italiane. Il tema dell'edizione 2010 è infatti la cucina dell'integrazione a Milano in vista di Expo 2015. Ma Golosaria sarà soprattutto vetrina d'eccellenza delle produzioni artigianali. Ancora una volta i 100 migliori Artigiani del Gusto selezionati dal Golosario 2010 di Paolo Massobrio esporranno le loro prelibatezze e non mancheranno i Top Hundred, ovvero i 100 migliori vini d'Italia selezionati da Paolo Massobrio e Marco Gatti, in degustazione nell'enoteca curata da Fabio Scarpitti; i banchi di assaggio nell'Area lounge con i piatti della tradizione lombarda con la partecipazione delle Province di Milano, Lecco, Sondrio, Mantova, Pavia e della Strada del Vino San Colombano e dei Sapori Lodigiani; le lezioni di Orto sul Balcone con Regione Lombardia Agri-

cultura e la lezione popolare di cucina curata da Claudio Sadler.

EVENTI non meno intriganti nel resto della Lombardia. Il Parco del Ticino ha pensato a una rassegna gastronomica e far così scoprire le bontà che offrono le aziende agricole e i ristoranti. Da questa fine settimana fino al 22 novembre, 60 ristoranti e agriturismi delle province di Milano, Varese e Pavia proporranno menu tipici, salumi, carni, formaggi, trote e storioni: più di 100 i prodotti da assaggiare o acquistare. Possibilità anche di effettuare escursioni guidate, con visite nelle aziende agricole (info: www.eventi.parcoticino.it). L'«Accademia della polenta» di Tartano (Sondrio) organizza due week-end speciali, questo e il prossimo, per celebrare l'alimento che in passato ha sfamato gli abitanti delle montagne. Negli alberghi della valle si potranno gustare polenta con cotechino, salame, lepre e cervo.

Info: 0342.601140.

a cura di
PAOLO GALLIANI
paolo.galliani@ilgiorno.net

DOPO il grande successo di domenica scorsa, replica «Fasulin de l'och» con le cudeghe le «casemate» delle mura di Pizzighetone. Gli antichi ambienti a volta di botte tornano a trasformarsi in una grande osteria: per 4 giorni verranno proposti fagioli con le cotenne serviti nelle tipiche ciotole fumanti con altri prodotti tipici come lardo, salame, gorgonzola e polenta abbrustolita. Info: 0372.730333. Frantoi aperti a Sirmione (Brescia) questa domenica, con assaggi in anteprima della nuova produzione di olio del Garda e vino novello. In molti paesi si celebra San Martino. A Canneto Pavese (Pavia) domenica al centro sociale «Chiesa» dalle 10 alle 18, stand gastronomici con degustazione di caldarroste, vin brulé e vino novello. Comincia oggi e si concluderà domenica l'attesa festa dell'Estate di San Martino a Clusone (Bergamo). Durante la sagra visite guidate al palazzo comunale e alla torre dell'orologio. Le serate saranno animate da spettacoli e musica dal vivo. Anche Moltrasio (Como) si prepara per festeggiare San Martino. Domenica, per tutta la giornata lungo il corso principale del paese sarà allestito un mercatino variopinto dove si potrà trovare di tutto un po'.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PARCO DEL TICINO

GLI APPUNTAMENTI

● FINE AL 22 NOVEMBRE

Delizie del Ticino, Parco del Ticino

Rassegna gastronomica dedicata alle bontà culinarie del parco

● DA OGGI A DOMENICA

Estate di San Martino, Clusone (Bg)

Stand gastronomici e appuntamenti culturali per la tradizionale festa del paese

● DOMANI E DOMENICA

Amor di polenta, Tartano (So) Nei ristoranti della valle menu a base di polenta

Fasulin de l'och con le cudeghe,

Pizzighettone (Cr) Le casematte si trasformano in taverne dove sarà servita pasta e fagioli con le cotiche e altre bontà

Festa del Barlon, Borgo Priolo (Pv)

Il primo vino spillato dalla botte è pronto per essere assaggiato all'agriturismo Torrazzetta PARCO fotografici



● DOMENICA

Frantoi aperti, Sirmione (Bs) Assaggio in anteprima della produzione degli oliveti del Garda

San Martino, Canneto Pavese (Pv)

Caldarroste e vin brulé presso il centro sociale Chiesa e fiera dell'hobbistica

San Martino, Moltrasio (Co) Nel centro del paese un variopinto mercatino dell'hobbistica e dell'artigianato

● DA SABATO A LUNEDÌ

Golosario, Milano Presso l'Hotel&Convention Center Mela incontri gastronomici e assaggi delle più buone produzioni italiane

Bimbincucino, Grumello del Monte (Bg)

Laboratorio per i bambini dove imparare a preparare la tavola e a cucinare semplici pietanze

Degustazione vino novello, San Colombano

al Lambro (Mi) La cantina dell'azienda agricola Nettare aprirà le porte ai visitatori per una degustazione del vino appena prodotto

Asta mondiale per il Bianco d'Alba A Grinzane Cavour follia per i tartufi

DOMENICA al Castello di Grinzane Cavour scocca l'ora dell'Asta del tartufo bianco di Alba. Per l'undicesima edizione, l'evento si regala una mano di freschezza: oltre a Linus nei panni del pardone di casa, Mara Venier per madrina e l'archistar Daniel Libeskind come ospite d'onore, arriverà dagli Stati Uniti David Fishman, critico gastronomico in fasce e già temutissimo: ad anni dodici collabora con Zagat, celebre guida della Grande Mela, e la sua freddezza è stata celebrata dal New York Times. Accompagnato dai genitori, il baby gourmet recensirà alcuni ristoranti locali per concludere la visita al castello, dove anche i preziosi tartufi attraverseranno le forchette caudine del suo implacabile giudizio. L'asta - alla quale prenderanno parte alcuni dei più grandi chef al mondo - quest'anno si collegherà in diretta con la Crown Wine Cellars, ex bunker antiatomico riconvertito in cantina esclusiva ad Hong Kong, dalle 12.30 (ora italiana) alle 14. Ogni sede avrà cinque tartufi da mettere all'incanto, ai quali ne va aggiunto uno, il più prezioso di tutti, che sarà conteso in contemporanea grazie al collegamento satellitare. Il ricavato dei lotti come sempre finanzia benefici, inclusi i terremotati dell'Abruzzo.

CASTELLO DI GRUMELLO

I bimbi fanno i cuochi
e mettono le mani in pasta

PER UNA GIORNATA anche i piccoli si potranno trasformare in grandi chef. Al Castello di Grumello del Monte (Bergamo), aiutati da divertenti cuochi-animatori i bambini metteranno le mani in pasta per preparare uno speciale menu che anticipa il Natale. Ai bimbi sarà insegnato anche a ricevere un ospite al meglio attraverso laboratori per imparare come si apparecchia la tavola e come si creano segnaposti personalizzati. Si passerà poi alla preparazione delle pietanze fatte in casa, come i biscotti. Dopo tanta fatica, i bambini avranno la soddisfazione di offrire i piatti ai loro genitori. Per prenotare: www.castellodigrumello.it

BORGO PRIOLO

Con la festa del Barlon
si assaggia il primo vino



QUESTO fine settimana a Borgo Priolo (Pavia) si svolge la festa del Barlon: gli anziani contadini indicano così il primo vino spillato dalla botte, il primo assaggio del prodotto della vendemmia. Per gustare al meglio il Barlon l'agriturismo «Torrazzetta» organizza incontri conviviali dove il vino sarà accompagnato da menu autunnali. Info: 0383.871041.

SAN COLOMBANO

Al Nettare dei Santi
rosso e caldarroste

PRESSO L'AZIENDA agricola Nettare dei santi di San Colombano al Lambro (Milano) si svolge domenica una degustazione di vino novello. Dalle ore 10 alle ore 18 la cantina sarà aperta al pubblico per l'assaggio e, nel pomeriggio, la degustazione verrà accompagnata alle caldarroste. Nel corso della manifestazione sarà possibile degustare per tutta la giornata anche gli altri vini e spumanti prodotti sul posto ed effettuare un'interessante visita guidata alla cantina. Per partecipare alla manifestazione è necessario acquistare bicchiere e tasca al costo di 5 euro. Info: 0371.200523.

MILANO

Il buono della Svizzera
sbarca in Ponte Vetro



OGGI, ALLA SWISS Cheese Lounge Anytime, di via Ponte Vetro 13 a Milano, corso di cucina e alle 18.30 Swiss Aperò, con prelibatezze svizzere. Domani, alle 11.30, brunch in musica e alle 16, i colori della Mukka Emma, laboratorio creativo per i bambini dai 6 ai 10 anni. Il viaggio alla scoperta dei sapori della Svizzera proseguirà la prossima settimana.

