



GLI APPUNTAMENTI *da non perdere*

FIERA NAZIONALE DEL FUNGO PORCINO DI ALBARETO (PR)

29 SETTEMBRE-1° OTTOBRE, ALBARETO

Qui sull'Appennino parmense il porcino è storia. Ai piedi del monte Gottero cresce il prezioso fungo IGP ed è ad Albareto che al fungo è dedicato non solo un museo, inaugurato lo scorso anno, ma anche un appuntamento tradizionale, appetitoso e attesissimo. La 26° edizione promette di portare in città appassionati, buongustai e intenditori, per un fine settimana "a tutto fungo", fra stand enogastronomici, menù per esaltarne il sapore, musica, mostre ed eventi legati alla micologia, show cooking in collaborazione con l'Associazione Gastronomi Professionisti di Parma e laboratori per bambini. Da oltre una decina di anni la manifestazione è gemellata con la Fiera del Tartufo Bianco di Alba (CN), in calendario ad autunno più inoltrato. Per questo non mancano aziende delle Langhe che portano in esposizione le specialità di un altro territorio ricco di gusto.

www.fieradialbareto.it



FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA (TO)

1-10 SETTEMBRE, CARMAGNOLA

La 74° edizione della più grande manifestazione fieristica italiana dedicata a un prodotto agricolo, con eventi gastronomici, culturali, artistici, spettacoli e concerti, con l'obiettivo di valorizzare un'eccellenza del territorio fra tradizione e innovazione. Questa città, ricca di storia ed eventi legati alla cultura popolare, si trasforma in un'unica grande area espositiva di oltre 10.000 metri quadrati, con 8 piazze dedicate, di cui 6 enogastronomiche, 2.500 posti e sedere e oltre 200 espositori. Tra palazzi storici e musei da scoprire, sono in programma la fiera agricola, ma anche mostre, concerti e spettacoli con, tra gli altri, Enrico Brignano, Enrico Ruggeri e, madrina della Fiera, Manuela Arcuri. Il protagonista assoluto si potrà degustare e acquistare nelle sue cinque tipologie riconosciute dal Consorzio dei produttori.

www.fieradelperone.it

WARDAGARDA 2023

9-10 SETTEMBRE, CAVAION VERONESE (VR)

Torna l'evento dedicato all'olio Garda DOP e alla sua zona di produzione. Evento promosso dal Consorzio Olio Garda DOP, con il contributo della Regione del Veneto e l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, intende valorizzare il prodotto simbolo delle sponde del lago insieme al suo territorio d'elezione, in un itinerario scandito da profumi, sapori e antichi saperi, seguendo il verde filo conduttore dell'olio Garda DOP. Corte Torcolo, a Cavaion Veronese, ospita la manifestazione, con numerosi appuntamenti in cui l'olio sarà l'indiscusso protagonista. Esposizioni dedicate all'olio Garda DOP e alle produzioni DOP e IGP del Veneto, ma anche degustazioni guidate e le masterclass con "Stars Cooking Young Challenge" (appuntamento su prenotazione).

www.wardagarda.it

