

Appuntamento con il cibo e il vino italiano

a cura di **PAOLO ALCIATI**

10 agosto

CALICI DI STELLE – In tutto il Piemonte

Il 10 agosto è la notte di San Lorenzo, ma è anche la notte di Calici di Stelle. Ogni anno, nelle piazze e nelle cantine italiane, gli enoappassionati sono protagonisti di un insolito brindisi estivo; il vino si sposa con le stelle cadenti, in una notte da vivere con il naso all'insù e con un calice in mano.

14-25 agosto

FIERA DELLA NOCCIOLA – Cortemilia (CN)

Uno dei prodotti tipici più amati del Piemonte viene festeggiato nella 65ª edizione della fiera che ospita cuochi e specialità enogastronomiche da tutto il mondo. Gli chef elaborano piatti golosi utilizzando la nocciola Piemonte IGP.

22-28 agosto

SAGRA DELLA PANISSA – Vercelli

Riso Carnaroli, fagioli di Saluggia e salame d'la duja, oltre al vino rosso, sono gli ingredienti del tipico risotto vercellese di antica tradizione contadina – la ricetta risale al '700 – proposto insieme a squisite specialità gastronomiche del territorio.

30 agosto-8 settembre

FIERA NAZIONALE DEL PEPERONE DI CARMAGNOLA PEPERÒ – Carmagnola (TO)

Gialli, rossi, verdi, nelle quattro tipologie tipiche – il Quadrato (il bragheis), il Corno di bue (il lung), la Trottoia e il Tumaticot – i peperoni sono celebrati per la 70ª volta nella Piazza dei Saporì e nelle aree enogastronomiche dedicate.

6-8 settembre

FESTA DELL'UVA – Gattinara (VC)

27 taverne, 19 ristoranti e 15 cantine sono i luoghi della bella cittadina del Vercellese dedicati a scoprire, conoscere e degustare il grande vino ricavato da uva Nebbiolo.

6-15 settembre

DOUJA D'OR – Asti

Una grandiosa festa del vino, vetrina d'eccellenza di tutte le produzioni del territorio. E con degustazioni delle più nobili produzioni vinicole piemontesi: Barbera, Barbaresco, Barolo, Asti, Moscato, Alta Langa, Favorita, Gavi, Erbaluce, Timorasso, Dolcetto, Roero, Freisa, Brachetto d'Acqui e tanti altri eccellenti vini autoctoni.

7-8 settembre

FESTIVAL DELLE SAGRE ASTIGIANE – Asti

All'interno della Douja d'Or, l'altra importante festa che rappresenta la vita contadina in un villaggio gastronomico, con oltre 40 pro loco astigiane che propongono gustose specialità gastronomiche abbinata a ottimi vini DOC locali.

11-16 settembre

FESTA DELL'UVA ERBALUCE – Caluso (TO)

86ª edizione per l'unico vino DOCG della provincia di Torino. Versatile e pregiato, è prodotto in tre eccellenti tipologie: Fermo, Spumante Metodo Classico e Passito.

20-23 settembre

CHEESE – Bra (CN)

Il più grande evento internazionale dedicato ai latticini e ai formaggi a latte crudo. 'Naturale è possibile' è il tema della 12ª edizione, un argomento cruciale per il futuro del cibo, non solo per i formaggi. I protagonisti di questo evento biennale, che si alterna con il Salone del Gusto, si potranno gustare nelle vie centrali di Bra grazie a centinaia di produttori provenienti principalmente da Italia, Francia, Gran Bretagna, Spagna, ma anche da Slovenia, Austria e Stati Uniti, integrati inoltre dalle cucine di strada e dai food truck, il tutto arricchito dalla Piazza della Birra, con l'offerta della migliore espressione brassicola italiana e non.

5 ottobre-24 novembre

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO – Alba (CN)

Ogni sabato e domenica di ottobre e novembre, per l'89ª edizione, tornano in scena Mercato Mondiale, Alba Truffle Show, Analisi Sensoriali del Tartufo, Wine Tasting Experience® e Show Cooking con grandi cuochi: enogastronomia e gusto ad Alba e tra le colline di Langhe, Roero e Monferrato, patrimonio UNESCO.

18-20 ottobre

FIERA NAZIONALE DEL MARRONE – Cuneo

Quintali di castagne da gustare in tutti i modi, ma anche una divertente curiosità: durante la fiera si celebra l'adunata degli 'Uomini di Mondo' (dalla famosa frase di Totò), cioè di quanti hanno fatto il militare a Cuneo.

18-20 ottobre

SAGRA VALSUSINA DEL MARRONE

Villar Focchiardo (TO)

La sagra più antica d'Italia dedicata a questo versatile frutto autunnale.

18-20 ottobre

LA VENDEMMIA A TORINO – GRAPES IN TOWN

Torino

Tre giorni di degustazioni al Mercato Centrale e nel centro storico di Torino, alla scoperta dei migliori vini piemontesi tra palazzi aulici, residenze reali e boutique della città. Protagoniste le ricchezze culturali e artistiche legate alla tradizione vitivinicola, con eventi e visite a tema.

18-20 ottobre

PORTICI DIVINI – Torino

3ª edizione dell'evento dedicato alle eccellenze vitivinicole del territorio torinese, che si svolge sotto i portici del centro di Torino e integra l'offerta de La Vendemmia a Torino 2019.