

PANTELLERIA

 Vivere in presa diretta la vendemmia dello Zibibbo nel regno dell'uva d'oro del Mediterraneo: Pantelleria. Torna dal 5 all'8 settembre la seconda edizione del **Pantelleria Doc Festival**, organizzato dal Consorzio presieduto da Benedetto Renda. Un viaggio alla scoperta dell'isola-giardino più selvaggia dei nostri mari, scrigno di biodiversità ed espressione di un'agricoltura delineata dalla fatica del contadino. Turisti, famiglie e winelover avranno a disposizione un programma di eventi, degustazioni e percorsi dedicati al vino, all'agricoltura pantesca e all'archeologia per scoprire da vicino la magia dell'isola vulcanica figlia del mare, del vento e delle stelle. Per info: www.pantelleriaisland.it/pantelleriadocfestival.html. —

© BY NINO ALBUINI/RTTI/RESERVATI

Settembre di sagre e festival **PARMA**

ASTI

 Agnolotti al Pin con il sugo di arrosto, taijarin al tartufo bianco di Asti, acciughe con il bagnetto, trippa calda con cipolle, bollito di Moncalvo, frittelle di Cessole: sono solo alcune delle proposte gastronomiche che trasformano piazza Campo del Palio ad Asti in un ristorante a cielo aperto. Il **Festival delle Sagre** - il 7 e 8 settembre, in contemporanea con la Douja d'Or - è il «non plus ultra» delle sagre di paese, una sorta di raduno per buongustai. Nato nel 1974, è da assaporare saltando da uno stand all'altro, degustando (assaggi dai 2 ai 5 euro) come fosse un giro di tapas. Sono 41 le Pro loco astigiane coinvolte e ogni anno si premia il miglior primo piatto: nel 2018 hanno vinto i taglierini conditi con sugo di carne di Boglietto di Costigliole. **M.M.** —

© BY NINO ALBUINI/RTTI/RESERVATI

 Dal 1° al 29 settembre Parma si propone come meta ideale per i golosi. Per tutto il mese si svolgerà infatti **Settembre gastronomico** e tutto ruoterà intorno alle filiere (le Dop Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, pasta, pomodoro, conserve ittiche e latte) che hanno contribuito a farne la capitale della Food Valley e la prima città italiana insignita dall'Unesco del titolo di Creative City of Gastronomy. Sotto i Portici del Grano, in piazza Garibaldi, sarà attivo il Bistrò Parma: uno spazio dove foodie e turisti avranno la possibilità di assaggiare i prodotti simbolo del made in Parma. La prima settimana, dall'1 all'8 settembre, sarà dedicata all'«oro rosso»: il pomodoro da conserva. —

© BY NINO ALBUINI/RTTI/RESERVATI

