



Sagre di gusto: gli eventi del prossimo weekend

Dalle castagne alla polenta, dal vino ai formaggi: tante occasioni da leccarsi i baffi



L'autunno comincia a farsi strada, portando con sé il desiderio dei **sapori** e degli **aromi** tipici della stagione. Ecco allora le **castagne**, la **polenta** e i **formaggi**, da annaffiare ovviamente con del buon vino, protagonisti di molte **sagre gastronomiche**. Gli **appuntamenti** per godere tutte queste prelibatezze sono numerosi in tutta Italia: ne abbiamo raccolti alcuni tra i più interessanti, in calendario nel **fine settimana 14-16 ottobre**.

SAPORI D'AUTUNNO, Val Masino (Sondrio) - Due weekend sulle Alpi per scoprire tanti prodotti di eccellenza e tante tradizioni gastronomiche: sabato 16 e domenica 16 ottobre, con replica nel fine settimana successivo (il 22-23 del mese) alla scoperta dei sapori autunnali della Val Masino e della cucina del territorio. Il primo dei due weekend è dedicato alla selvaggina, il secondo alle castagne, proposti in menù tematici dai ristoranti e trattorie aderenti all'iniziativa. Ci sono anche i tour dei borghi storici, le passeggiate fotografiche e naturalistiche, le visite al museo vallivo di San Martino e le bancarelle del mercatino. Per i bambini c'è il laboratorio creativo naturalistico "gioielli d'autunno", organizzato domenica 16 ottobre alle ore 15.00. Informazioni: www.valmasino.info.

MOSTRA DEL BITTO, Morbegno (Sondrio) – Sabato 15 e domenica 16 ottobre si svolge la tradizionale Mostra del Bitto, giunta alla sua edizione numero 115, in cui si festeggia questo tradizionale formaggio DOP di montagna. Il centro storico di Morbegno propone un percorso goloso tra i sapori della Valtellina: si parte dal Chiostro del Convento di Sant'Antonio, dove è allestita la Casera in cui sono esposti i formaggi (Bitto DOP, Valtellina Casera DOP e Scimudin) in gara nel concorso ad hoc. Tra le sale e il chiostro del convento si trovano numerose "salette del gusto", in cui si svolgono degustazioni a tema: "Cheese&Foraging" che abbinano formaggi ed erbe spontanee, oppure "Erborinati e Distillati" o "Birre in Terrazza". Piazza Sant'Antonio ospita invece il mercato delle specialità agroalimentari e un "calecc", la tradizionale tenda in cui viene lavorato il Bitto. Ci sono anche postazioni didattiche per esperienze immersive di narrazione dei metodi di produzione, delle caratteristiche dei prodotti DOP e dei luoghi di produzione. I ristoranti e i bar della città propongono aperitivi e menù a tema, con degustazioni dei piatti tipici e delle specialità della valle, mentre Palazzo Malacrida è la sede di degustazioni guidate (solo su prenotazione). Informazioni: www.mostradelbitto.com.