

Questo Magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com

Direttore Responsabile Roberto Rabachino



AUTENTICHE RELAZIONI

96th International Alba White Truffle Fair
ALBA – 10TH OCTOBER 6TH DECEMBER 2026

67° Palio degli Asini domenica 4 ottobre 2026
67th Donkey Palio Sunday 4th october 2026

ALBA 10 OTTOBRE 6 DICEMBRE 2026



96^a FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

www.fieradeltartufo.org



VINCHIO VAGLIO

Il nido della Barbera



CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1380/2013



La storia di Vinchio Vaglio è la storia dei viticoltori di questi due Comuni del Monferrato e dell'amore per la loro terra. Una terra difficile, magra, le cui vigne ai margini dei boschi, scoscese e a strapiombo, sono state "educate" nei secoli, a prezzo di fatiche inenarrabili. I nostri 197 soci si fanno un punto di orgoglio del produrre le uve migliori perché siano destinate alle Barbera top.

The story of the Vinchio and Vaglio winery is a love story of the vine growers of these two villages from Monferrato for their land. A difficult and poor, inarable land, whose steep slopes and overhanging vineyards at the edge of the woods, have been tended and "tamed" over the centuries to dramatic effort. The pride of our 197 vine growers is to produce the best grapes for top Barbera.

vinchio.com

Coordinatore Responsabile

Roberto Rabachino

redazione@turismodelgusto.com

Coordinamento Centrale

Gladys Torres Urday

Paolo Alciati

redazione@turismodelgusto.com

Editore e Amministrazione

ADV SRL – Torino – Italia - P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

Grafica e Impaginazione

Lorenzo Bettelli

redazione@turismodelgusto.com

Collaborazioni

Paolo Alciati, Enza D'Amato, Franca Dell'Arciprete Scotti, Silvia Donatiello, Consorzio Tutela Prosecco DOC e Redazione Centrale

Immagini

Paolo Alciati, Franca Dell'Arciprete Scotti, Redazione Centrale, Enza D'Amato, Consorzio Tutela Prosecco DOC, @Ed'A, Silvia Donatiello, @Dan Glasser, @StanislasDesjeux, Enrico Fiorani, Lavezzo, Slow Food Terra Madre

Credit Photo Cover

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Alba - Blulab

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com che dal 2005 si dedica a chi vuole viaggiare conoscere e scoprire luoghi speciali.

Il sito viene aggiornato **senza alcuna periodicità dichiarata o predefinita** pertanto **non costituisce un prodotto editoriale** sottoposto agli obblighi di registrazione ai sensi della legge N. 62 del 7 marzo 2001.

Pubblicità

Per informazioni contatta

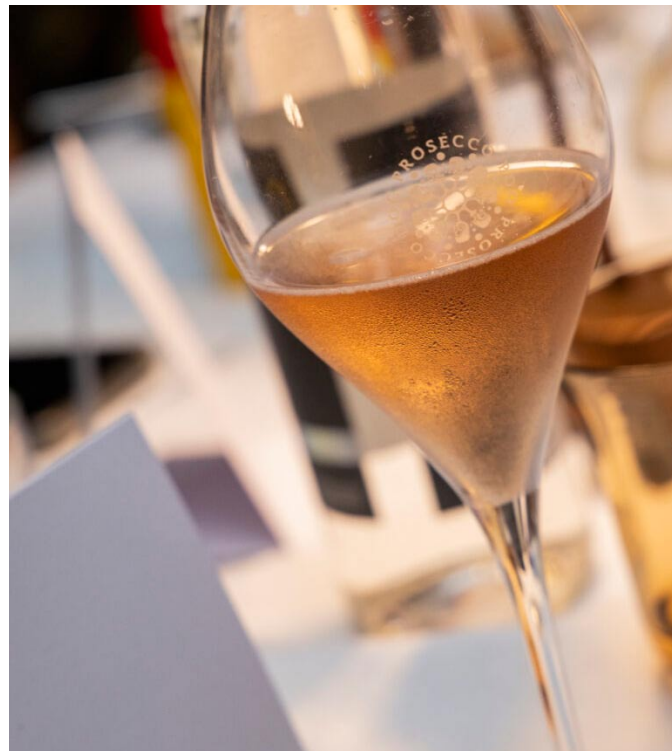
ADV SRL – Torino – Italia

P.IVA 11457360011

qualityadv@turismodelgusto.com

Contenuti

#TuttoDrink



- 8...** Domaines Ott, 130 anni di Provenza
- 18...** Hayman's, il gin che ha Londra nel DNA
- 24...** Prosecco DOC invita i talenti della cucina mondiale a candidarsi al programma Chef Residency 2026
- 28...** Consorzio Asti Docg saluta l'estate alzando i calici per la 60^a Douja d'Or

#TuttoFood



- 36...** Al Cannavacciuolo Bistrot di Torino Mattia Marcoaldi scrive un nuovo capitolo
- 46...** L'autunno nel castello trecentesco sul Po ha il sapore del Culatello
- 48...** Luca Varone al Guarini: scomporre la tradizione con garbo
- 56...** Profumi di bosco in Alta Val Taro e Val Ceno

#TuttoTravel



- 62...** Gran Canaria, il benessere ha il sapore della natura
- 70...** La Strada Regia delle Calabrie
- 78...** Ventotene, a tavola con i Romani: duemila anni di sapori tra terra e mare
- 88...** L'autunno in Giordania, una stagione ricca di appuntamenti
- 94...** Slovenia per tutti

#TuttoOk



- 102...** Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2026
- 114...** Foliage & Mindfulness
- 122...** La Val di Non celebra i vent'anni di Pomaria
- 128...** Le vacanze finiscono, ma con Terra Madre Salone del Gusto il viaggio continua

#Degustando

- 138...** Toscana IGT – Cabreo Il Borgo 2022 – 40 Vendemmie

#TuttoDrink

8... Domaines Ott, 130 anni di Provenza

18... Hayman's, il gin che ha Londra nel DNA

24... Prosecco DOC invita i talenti della cucina mondiale a candidarsi al programma Chef Residency 2026

28... Consorzio Asti Docg saluta l'estate alzando i calici per la 60^a Douja d'Or

Domaines Ott, 130 anni di Provenza

Il Rosé come terroir, paesaggio e architettura

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Dalla visione di Marcel Ott alla quarta generazione di Jean-François Ott: tre domaines, due denominazioni, una storia familiare lunga 130 anni e una delle architetture vinicole più radicali della Provenza. Château de Selle, Clos Mireille e Château Romassan raccontano tre paesaggi profondamente diversi, uniti dalla stessa idea di vino: preciso, identitario, capace di restituire il luogo da cui nasce. Domaines Ott ha impiegato 130 anni per dimostrare che la Provenza non è un semplice luogo di produzione del Rosé: è un territorio capace di generare identità, profondità, longevità, cultura e perfino architettura. Sono passati 130 anni dal colpo di fulmine che portò, al termine di un lungo viaggio attraverso le regioni viticole francesi, il giovane ingegnere agronomo alsaziano Marcel Ott a stabilirsi in Provenza. Era il 1896 quando un giovane Marcel Ott decise di insediarsi in Provenza per produrre il

miglior vino possibile in terreni abbracciati dalla brezza marina. Da allora, il nome Domaines Ott è diventato una delle principali chiavi attraverso cui leggere la Provenza contemporanea. Una storia che attraversa quattro generazioni e che ha contribuito in maniera determinante a cambiare la percezione dei vini provenzali, portando soprattutto il Rosé fuori dalla dimensione del semplice vino stagionale per restituirgli la dignità di un autentico vino di terroir.

Nel 2026, anno del 130° anniversario, questa storia trova una nuova sintesi nelle annate 2025 di Château de Selle, Clos Mireille e Château Romassan, insieme a By Ott*, mentre la maison continua a sviluppare il proprio progetto sotto l'egida della Roederer Collection, della quale fa parte dal 2004. Domaines Ott significa andare molto oltre il vino, significa parlare di suolo, biodiversità, tempo,

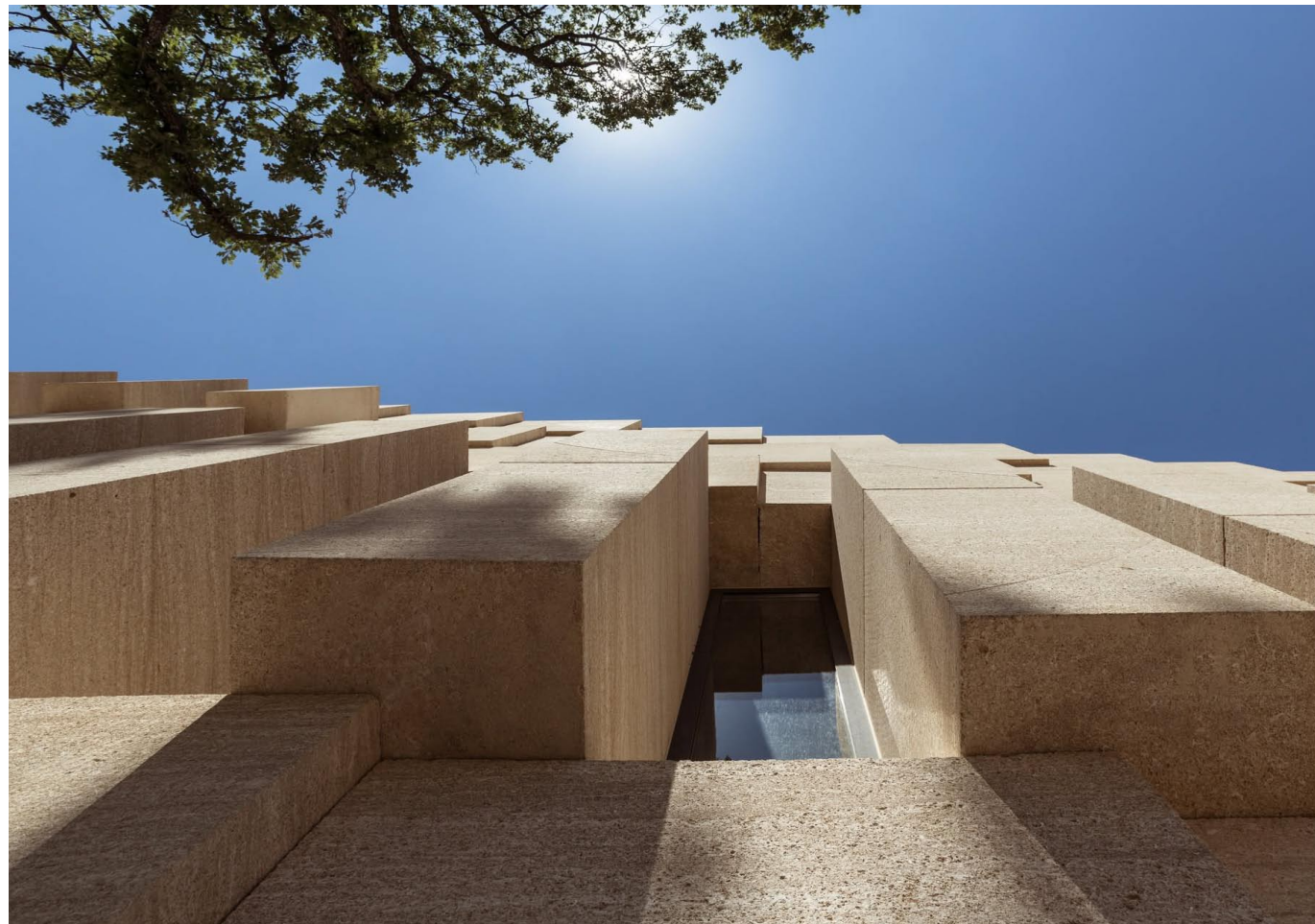


paesaggio, design e architettura. Perché in nessun altro punto della storia recente del Domaine questa relazione è diventata così evidente come nella nuova cantina di Château de Selle, progettata dall'architetto svedese Carl Fredrik Svenstedt: un edificio costruito in pietra del Gard, concepito non come oggetto estraneo al vigneto, ma come una sorta di prolungamento geologico della collina.

Marcel Ott e l'idea di una grande Provenza del vino

Quando Marcel Ott arriva in Provenza, il territorio porta ancora i segni profondi della crisi della fillosera. La scelta del giovane agronomo alsaziano appare allora

quasi visionaria: reimpiantare vitigni nobili e dimostrare che anche i terreni apparentemente difficili, aridi e pietrosi della Provenza possono produrre vini di grande qualità. La filosofia è sintetizzata in un principio che più attuale che mai: fare meno, ma farlo meglio. Quello di Marcel è un progetto fondato sulla selezione, sulla conoscenza dei suoli e sull'osservazione della vite. Nel 1912 arriva il primo grande tassello: Marcel Ott acquista Château de Selle, a Taradeau. Nel 1936 entra nella storia familiare il Clos Mireille, a La Londe-les-Maures; nel 1956 viene acquisito Château Romassan, a Le Castellet. Tre acquisizioni che, nel tempo, costruiscono una mappa molto particolare della Provenza.



A ogni Domaine il suo rosé

Non esiste una sola Provenza nei Domaines Ott*, ma almeno tre. Château de Selle, a Taradeau, nell'entroterra del Var, nasce l'avventura viticola della famiglia. I 93 ettari di vigneto sono immersi in un paesaggio di pinete e foreste, su alte colline calcaree caratterizzate da gesso, argilla rossa, grès, ghiaia e pietre. Le vigne sono organizzate anche in restanques e terrazze. Una Provenza minerale, aspra, continentale. Clos Mireille, a la Londe-les-Maures, invece, le vigne scendono verso il Mediterraneo. Il domaine comprende 174 ettari di area naturale protetta intorno agli edifici storici, mentre il vigneto è affacciato al mare, impiantato su terreni caratterizzati da scisto e quarzo. Il microclima costiero, la luce e la prossimità diretta dell'acqua contribuiscono a definire la personalità dei vini. Château Romassan, infine, a Le Castellet, appartiene invece alla geografia di Bandol; la proprietà comprende 83 ettari di vigneto, distribuiti su terreni caratterizzati da calcare, grès, marne e abbondante ghiaia. Il vitigno protagonista è il Mourvèdre, accompagnato da Cinsault e Grenache.

Il Rosé come grande vino di terroir, la sfida di Domaines Ott

La grande intuizione della Casa è stata quella di rifiutare, fin dall'inizio, l'idea del Rosé come categoria minore. In un mercato nel quale il rosé viene ancora frequentemente associato alla leggerezza, alla stagionalità e al consumo immediato, Domaines Ott ha costruito una filosofia opposta. Il Rosé deve avere: origine, precisione, complessità, equilibrio e capacità di evoluzione. Per questo la ricerca agronomica, la selezione delle parcelle e la vinificazione separata sono il cuore del progetto. I rosé 2025 vengono infatti presentati come tre identità distinte, unite da una medesima filosofia di vinificazione e da una ricerca continua sulla tipicità. Ott descrive il proprio percorso come un equilibrio costante tra tradizione, innovazione e ricerca, con l'obiettivo di preservare la vitalità dei suoli e rivelare la tipicità dei tre terroir. È un equilibrio particolarmente evidente nel rapporto tra vigneto e cantina. Da una



parte, il lavoro manuale e l'osservazione quotidiana. Dall'altra, strumenti tecnologici estremamente precisi. Si parla di 600 ore di lavoro per ettaro ogni anno, contro una media indicata di 200-300 ore in Provenza, e fino a 47 passaggi o controlli della singola vite nel corso del ciclo annuale. La certificazione ufficiale in agricoltura biologica è arrivata a partire dal millesimo 2022, ma l'azienda sottolinea come le pratiche rispettose dei suoli fossero già parte della propria cultura agricola e come alcune pratiche ispirate alla biodinamica vadano oltre i requisiti minimi della certificazione. Il principio è quello di non considerare il terreno una semplice piattaforma produttiva in quanto il suolo deve rimanere vivo. Da qui deriva anche

l'attenzione ai periodi di riposo e alla rigenerazione delle parcelle, alla gestione della vegetazione e all'adattamento del lavoro alle condizioni specifiche di ogni terreno.

La forma della bottiglia come rappresentazione del paesaggio

Nel 1932, René Ott riceve dal padre Marcel un incarico destinato a cambiare per sempre l'identità visiva della maison: disegnare una bottiglia capace di rappresentare la Provenza. Il risultato è una forma ispirata ai cipressi mediterranei e alle antiche anfore utilizzate per conservare il vino. Inizialmente l'ambizione era che quella forma potesse diventare una sorta di



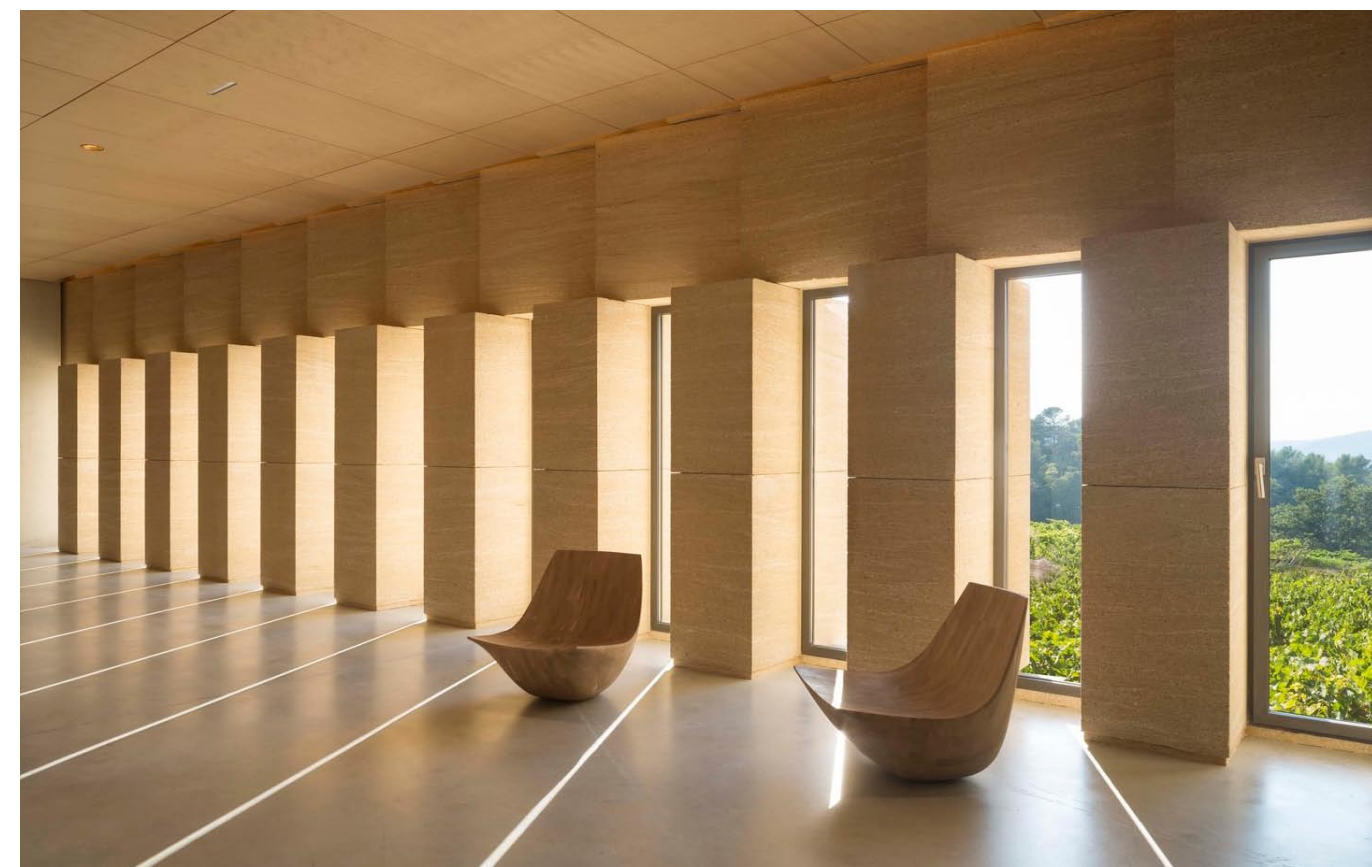
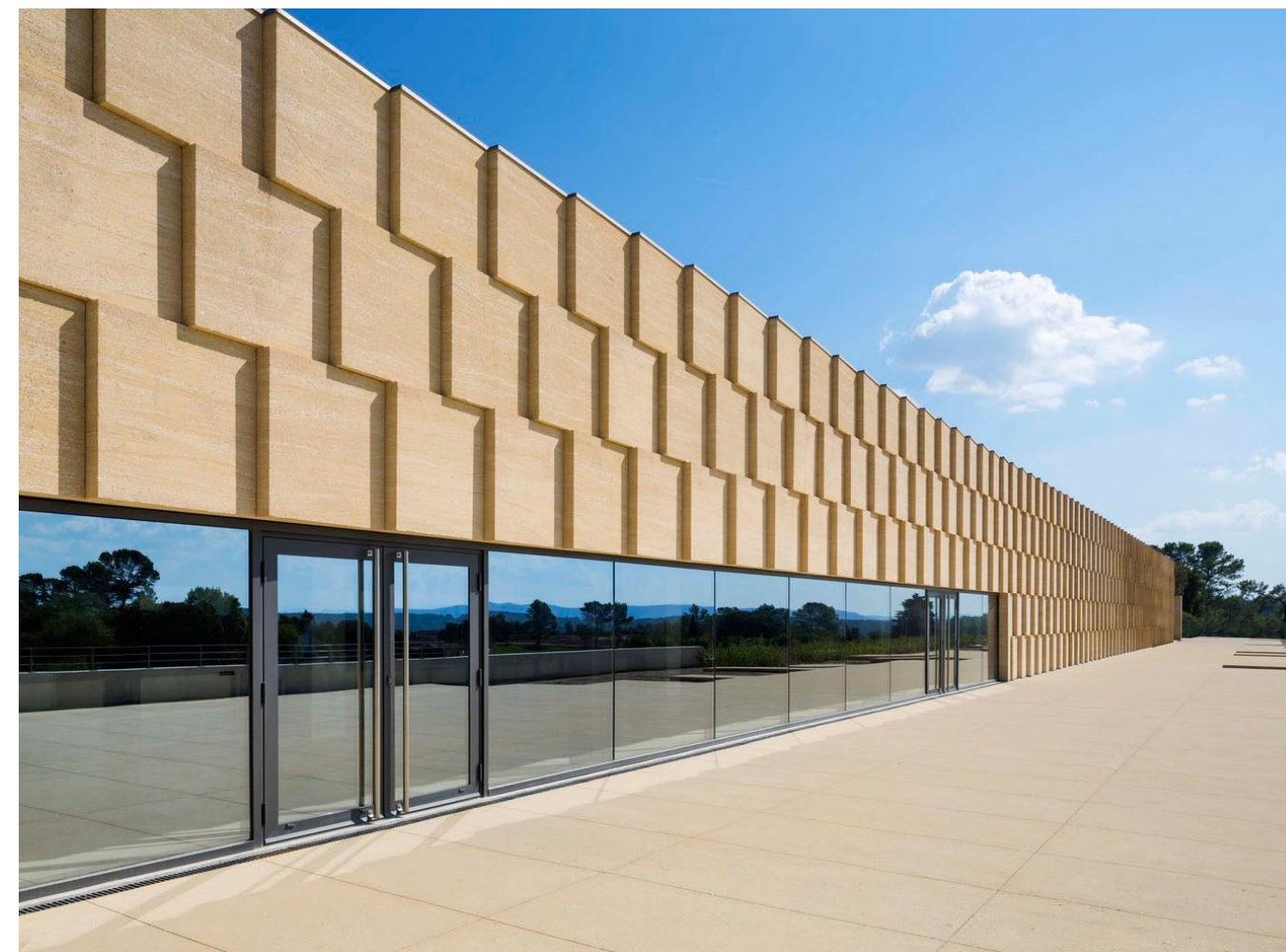


bottiglia rappresentativa della Provenza; ne deriva un brevetto e l'esclusivo uso da parte della famiglia Ott. La bottiglia è importante perché anticipa di decenni quello che oggi accade con l'architettura. Il paesaggio viene trasformato in linguaggio, il cipresso una silhouette, l'anfora la memoria. Nel 1933, dopo la fine del Proibizionismo negli Stati Uniti, le prime bottiglie di Château de Selle rosé e rouge vengono esportate negli USA. Il successo è immediato e apre progressivamente alla maison i mercati internazionali.

La nuova cantina di Château de Selle

L'ingresso di Ott nella galassia Roederer nel 2004 ha permesso all'azienda di avviare una nuova fase di investimenti e di ricerca mantenendo Domaines Ott come

realtà fortemente riconoscibile, sempre gestita dalla famiglia. La nuova cantina di Château de Selle è probabilmente l'esempio più evidente di questo passaggio. Progettata da Carl Fredrik Svenstedt, architetto svedese con studio a Parigi, il progetto è stato completato nel 2017 e presenta una superficie di 4.370 m². Costruire in pietra significa "scavare una montagna", è la frase utilizzata dallo studio Svenstedt per descrivere il progetto, che risulta particolarmente efficace. L'edificio è composto da grandi blocchi di pietra massiccia, disposti in modo sfalsato e ruotato. Il risultato è una parete che appare contemporaneamente: massiva e porosa. La cantina è come una presenza minerale ancorata al paesaggio e come uno schermo costruito attraverso blocchi distanziati che generano aperture e viste. La scelta della pietra è inoltre legata alla storia del territorio: il progetto



si trova non lontano dall'Abbaye du Thoronet e utilizza pietra proveniente da cave che il progetto architettonico mette in relazione con una temporalità antica, fino alla memoria delle cave romane.

La parete esterna non è una semplice facciata, i blocchi vengono disposti con distanze e rotazioni variabili, tra un elemento e l'altro si aprono scorci per far filtrare la luce e l'aria. La nuova architettura è inoltre pensata in relazione alla topografia. Il progetto sfrutta la pendenza del sito e organizza il processo produttivo secondo un sistema gravitazionale. Domaines Ott sottolinea oggi proprio il ruolo della gravità, delle piccole vasche dimensionate sulle parcelle e della combinazione di acciaio, foudres, barrique e sfere ceramiche. Dotata di grande tecnologia, in cantina la vinificazione separata delle parcelle consente di esprimere al meglio, l'altitudine e il microclima di ogni sito, ogni vasca è potenzialmente una diversa lettura del paesaggio.

Il 2025: un'annata di contrasti

Dal punto di vista climatico, Domaines Ott descrive una stagione caratterizzata da un forte contrasto: inverno e primavera eccezionalmente piovosi, seguiti da un'estate molto calda e secca. Le vendemmie anticipate hanno richiesto un controllo particolarmente rigoroso delle maturazioni, ma Ott descrive il risultato come vini capaci di unire freschezza, tensione ed espressione aromatica. È un'annata che rende particolarmente evidente l'importanza della precisione agronomica. In un clima sempre più instabile, il concetto di terroir non

significa soltanto conoscere il terreno, ma sapere quando intervenire.

Château de Selle Rosé 2025

Il Rosé di Château de Selle rappresenta la componente più elegante e minerale della triade. La sua identità si costruisce intorno a finezza, equilibrio e tensione, senza rinunciare alla struttura necessaria per sostenere l'evoluzione.

Clos Mireille Rosé 2025

La vicinanza della costa e i terreni scistosi contribuiscono a una personalità più luminosa, fresca e salina. Un vino dal profilo nel quale energia e tensione diventano elementi distintivi.

Château Romassan Rosé 2025

Il Mourvèdre e il terroir di Bandol introducono maggiore profondità, struttura e persistenza. Il terreno — fatto di calcare, marne, grès e ghiaia — e la particolare gestione delle parcelle contribuiscono alla complessità del vino. È l'espressione più potente, dotata di grande eleganza.

Distribuito da : www.sagna.it



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Hayman's, il gin che ha Londra nel DNA

Un viaggio nella storia dell'ultima famiglia che da cinque generazioni continua a distillare nella città che ha dato il nome al gin

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Ci sono distillati che appartengono a un luogo perché lì sono nati. E poi ci sono distillati che quel luogo ha contribuito a definire. È il caso del gin londinese, una delle espressioni più riconoscibili della cultura britannica, nato da una storia fatta di distillazione, commercio, regole, innovazione e, naturalmente, cocktail. Per comprenderla davvero bisogna entrare nella distilleria Hayman e incontrare una famiglia che da oltre 160 anni custodisce una delle sue pagine più autentiche. Oggi Christopher, e i figli James e Miranda Hayman, rappresentano rispettivamente la quarta e la quinta generazione della famiglia. Christopher, che viene affettuosamente chiamato "il nonno del gin", ha festeggiato 56 anni nel settore, mentre Miranda ha celebrato i suoi primi vent'anni alla Hayman's focalizzandosi su marketing e PR e James è alla guida

della parte commerciale. Un passaggio generazionale che racconta bene la natura dell'azienda: ancora indipendente, ancora familiare e ancora profondamente legata a Londra.

Quando il gin arrivò a Londra

La storia comincia molto prima di Hayman's. Alcuni documenti testimoniano l'utilizzo del ginepro nelle bevande alcoliche già nel Cinquecento, ma fu l'incontro fra gli inglesi e il Genever olandese a cambiare definitivamente le sorti della bevanda.

Durante la guerra nelle Fiandre, i soldati inglesi entrarono in contatto con l'abitudine olandese di bere una piccola quantità di Genever. Tornati in patria cercarono di riprodurlo, ma si trovarono a fare i conti con una tradizione





distillatoria che in Inghilterra non aveva ancora raggiunto la stessa maturità. Nacquero così distillerie casalinghe e altre più professionali, ma il gin era molto diverso da quello che conosciamo oggi: rustico, irregolare e prodotto con ingredienti assai diversi fra loro.

La situazione degenerò durante quella che sarebbe diventata famosa come Gin Craze. Il consumo crebbe a tal punto che il governo britannico fu costretto a intervenire con tasse e licenze sempre più severe. E qui compare uno dei dettagli più curiosi della storia del gin. La clandestinità trasformò persino il gatto nero in un simbolo del bere proibito.

Sulle pareti delle abitazioni comparvero insegne a forma di gatto, il famoso “Old Tom”. Bussando e pronunciando “Puss Puss”, il cliente poteva inserire il denaro sotto la zampa dell’animale e ricevere il gin attraverso un tubo nascosto nella parete.

James e la nascita del London Dry

È negli anni Sessanta dell’Ottocento che il gin cambia definitivamente volto. La distillazione migliora, il nuovo alambicco Coffey contribuisce all’evoluzione dei processi produttivi e la possibilità di commercializzare gli alcolici in bottiglia, anziché soltanto in botte, permette di

ottenere prodotti più puliti e controllati. In questo periodo entra in scena James, antenato della famiglia Hayman e quello che oggi i discendenti chiamano “Original James”. Nato nel 1835, farmacista di formazione, aveva viaggiato in Canada e negli Stati Uniti prima di tornare a Londra. Era un uomo curioso e inventivo, interessato a prodotti molto diversi, dai dentifrici ai repellenti per insetti. Ma fu il gin a conquistarlo definitivamente. Nel 1863 acquistò una piccola distilleria a Chelsea. Fu lui a contribuire all’evoluzione di quello che sarebbe diventato il London Dry Gin, introducendo per la prima volta gli agrumi nella ricetta e costruendo un profilo aromatico più pulito, preciso e adatto alla miscelazione.

È una trasformazione fondamentale. Il ginepro rimane protagonista, ma attorno a lui cominciano a costruirsi equilibrio e complessità. Non è un caso che proprio in quegli anni prendano forma alcuni dei grandi cocktail che ancora oggi consideriamo classici.

Una distilleria nel cuore di Londra

La Hayman’s di oggi continua a produrre a Londra e si considera la custode di questa eredità. La distilleria è stata concepita anche come uno spazio aperto alla formazione, con una Training Academy dedicata a consumatori e professionisti del bar.

La produzione avviene ancora attraverso le ricette familiari elaborate 160 anni fa e soprattutto seguendo un processo che oggi è tutt’altro che comune: due giorni di

lavorazione.

Il primo giorno le dieci botaniche vengono messe in infusione nell’acquavite di grano inglese direttamente negli alambicchi di rame. Il giorno successivo avviene la distillazione. Ginepro, scorza d’arancia, scorza di limone, coriandolo, cannella, cassia, noce moscata, angelica, liquirizia e radice di iris lavorano insieme senza che il processo venga accelerato. È un particolare importante perché il tempo, nel gin, non è necessariamente un concetto scontato. Molti produttori concentrano oggi la lavorazione in una sola giornata. Hayman’s sostiene invece che le due giornate consentano di ottenere maggiore profondità, equilibrio e complessità.

I tre alambicchi in rame della distilleria hanno persino un nome: Marjorie, Karin e Miranda. Un dettaglio quasi domestico che dice molto della natura familiare dell’azienda.

The Original London Dry Gin

Il risultato più diretto di questa filosofia è Hayman’s London Dry Gin, presentato come l’Original London Dry. Il suo punto di partenza è l’equilibrio: il ginepro deve essere riconoscibile, ma deve convivere con agrumi e spezie senza che nessun componente finisca per dominare completamente il bicchiere.

Christopher Hayman ama descrivere la ricetta con una metafora musicale: dieci strumenti diversi che, suonando insieme, costruiscono un’unica armonia. È una definizione efficace perché spiega anche perché il gin trovi facilmente spazio nella miscelazione.



Al naso emergono ginepro fresco, agrumi vivaci e spezie calde. Al palato il profilo rimane profondo e articolato, ma sufficientemente equilibrato da funzionare in cocktail molto diversi fra loro.

Il Gin Tonic è naturalmente uno dei suoi territori più immediati, ma la versatilità si vede soprattutto quando il gin entra nei grandi classici. Bees Knees, Negroni e Martini sono preparazioni nelle quali il carattere del London Dry può emergere senza essere sommerso dagli altri ingredienti.

E proprio il Martini ha un legame particolare con la storia del London Dry. Hayman's propone anche il Freezer Martini, preparato in anticipo e conservato a temperatura molto bassa fino al servizio. Una soluzione semplice, elegante e particolarmente interessante per il mondo dell'ospitalità perché consente di preparare in anticipo un cocktail di grande valore percepito.

Old Tom, il gin prima del gin moderno

L'Old Tom era lo stile dominante nella prima epoca d'oro della miscelazione e compariva nei primi grandi libri dedicati ai cocktail. Si chiamava il London Gin. Con il cambiamento dei gusti, l'Old Tom scomparve progressivamente, lasciando spazio a gin sempre più secchi: il London Dry Gin. Hayman's lo ha riportato sul mercato quasi vent'anni fa, proprio partendo dalle richieste dei bartender interessati a recuperare i cocktail storici.

La ricetta utilizzata risale al 1860 e il risultato è più ricco, morbido e rotondo rispetto al London Dry, con ginepro in evidenza e una componente speziata più calda. È particolarmente interessante nei cocktail classici come Tom Collins, Gin Fizz, Martinez e Ramos Gin Fizz, ma può essere utilizzato anche in un Negroni per aggiungere una consistenza più morbida.

Il suo ritorno racconta una tendenza che va ben oltre il gin: la riscoperta dei cocktail storici ha riportato attenzione su ingredienti che sembravano appartenere definitivamente al passato.

Dal ginepro agli agrumi, senza perdere l'identità

L'innovazione, però, non significa per Hayman's abbandonare la propria storia. Vibrant Citrus nasce proprio da questa idea: sviluppare un gin contemporaneo utilizzando un metodo coerente con quello della famiglia.

Pomelo, lime persiano, kumquat e mandarino vengono inseriti nel processo di distillazione insieme alle botaniche, senza ricorrere ad aromi o coloranti artificiali. Gli agrumi diventano così parte integrante del distillato e non una semplice aggiunta successiva.

Il risultato è un gin più luminoso e immediato, nel quale le note agrumate si affiancano al ginepro. È pensato per dare una lettura moderna di cocktail conosciuti, dal Martini al Gin Tonic, fino ai gin sour, ma può diventare anche la base di preparazioni come il Vibrant 75 o il Mediterranean Martini.

Prosecco DOC invita i talenti della cucina mondiale a candidarsi al programma Chef Residency 2026

Attraverso una selezione internazionale, l'iniziativa Chef Residency crea un ponte tra vino, gastronomia e cultura grazie a percorsi di mentoring, collaborazione e scambio internazionale.

A cura di **Redazione Centrale TdG**

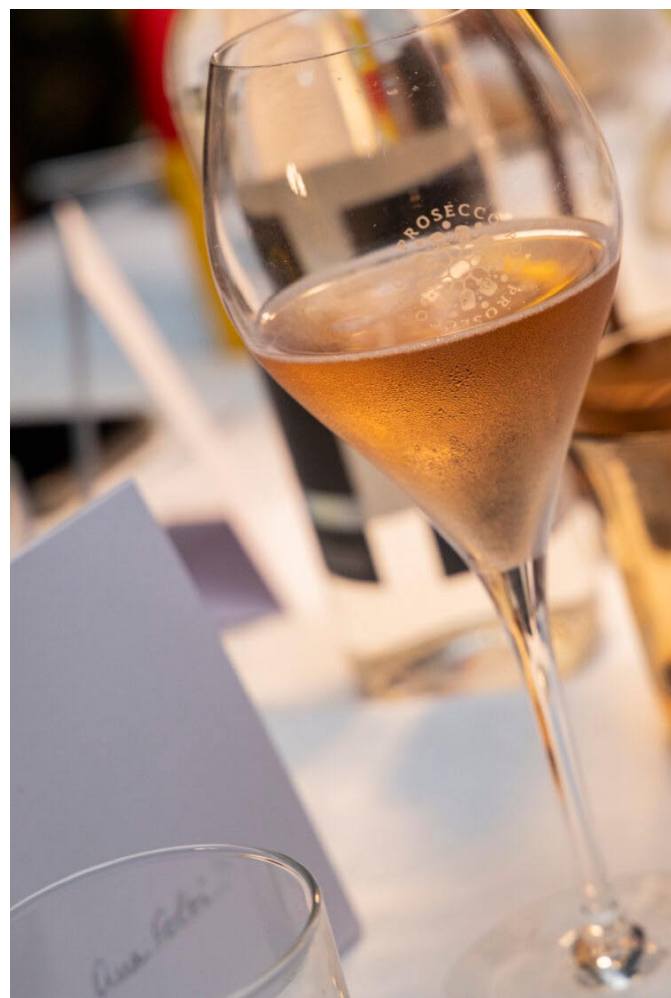


Il Consorzio di Tutela della DOC Prosecco amplia il proprio sostegno alla comunità gastronomica internazionale con il lancio della Chef Residency 2026. Questa ricerca di talenti su scala globale mette in contatto giovani chef emergenti provenienti da tutto il mondo con affermati professionisti della cucina, offrendo loro un'esperienza di formazione pratica, mentoring e scambio culturale.

Aperta a candidati di tutto il mondo e completamente gratuita, la Chef Residency riflette la convinzione del Consorzio che il vino svolga un ruolo che va ben oltre il semplice accompagnamento del pasto. Mettendo in relazione giovani professionisti con mentori di

fama internazionale, l'iniziativa utilizza cibo e vino come strumenti di creatività, dialogo e contaminazione culturale.

Per ogni appuntamento, la Chef Residency accoglie 10 partecipanti selezionati per un'esperienza immersiva presso House of Mediterraneo a Milano. Si avvale inoltre della collaborazione della Maestro Martino Food Academy, di cui Prosecco DOC è Official Sparkling Wine. Ogni percorso si conclude con una masterclass e una cena collaborativa a più portate, durante la quale i partecipanti hanno l'opportunità di presentare il proprio lavoro e mettere in pratica quanto appreso in un contesto professionale basato sul lavoro di squadra.



Affiancati da rinomati chef ospiti internazionali, i partecipanti prendono parte a un programma esperienziale pensato per approfondire il profondo legame tra vino, gastronomia e ospitalità. Durante il percorso esplorano nuovi ingredienti e tecniche culinarie, condividono prospettive ed esperienze e sviluppano creazioni originali ispirate alla cultura gastronomica del Paese protagonista dell'edizione.

Nel corso dell'esperienza, Prosecco DOC entra a far parte del processo creativo, dimostrando la propria versatilità

nell'abbinamento con cucine diverse e contribuendo a valorizzare la tavola come luogo d'incontro naturale tra persone, culture e idee.

Attraverso l'investimento nei talenti emergenti della gastronomia, il Consorzio di Tutela della DOC Prosecco rafforza il proprio impegno di lungo periodo nei confronti dell'ospitalità, della formazione e della collaborazione internazionale, contribuendo alla crescita della nuova generazione di chef grazie a percorsi di mentoring, scambio culturale ed esperienze condivise.

«Vino e cucina sono profondamente intrecciati e crediamo fortemente nel valore di questa connessione», ha dichiarato Giancarlo Guidolin, Presidente del Consorzio di Tutela della DOC Prosecco. «Riunendo grandi chef internazionali e giovani professionisti della ristorazione, investiamo nelle persone che contribuiranno a plasmare il futuro della gastronomia mondiale. Crescendo e affermandosi come nuova generazione di leader culinari, questi talenti diventano naturalmente anche ambasciatori del territorio, portando il Prosecco DOC su nuove tavole in tutto il mondo.»

Dopo il successo delle precedenti edizioni, che hanno visto protagonisti lo Chef Mauricio Zilio (Brasile) e la Chef Areum Yoon (Corea del Sud), i prossimi appuntamenti saranno dedicati alla cucina del Canada, con lo Chef Dmetrio Sinclair (24-29 settembre), e del Regno Unito, con la Chef Bethany Hipwell (7-13 ottobre).

www.prosecco.wine

GAME, SET, MATCH BRINDA CON PROSECCO DOC!



**Share the Magic
of Sport**

www.prosecco.wine



PROSECCO DOC
OFFICIAL SPARKLING WINE

Consorzio Asti Docg saluta l'estate alzando i calici per la 60^a Douja d'Or

La storica rassegna enologica che dall'11 al 20 settembre torna ad animare il centro di Asti con dieci giorni di degustazioni, masterclass e abbinamenti gastronomici

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Il Consorzio Asti Docg saluta l'estate alzando i calici per la 60^a Douja d'Or. Presentata a Milano, allo Spazio 21, l'edizione 2026 vedrà l'ente consortile piemontese fare squadra con il Consorzio del Vermouth di Torino IGP per un programma di appuntamenti ospitati nel cortile di Palazzo Ottolenghi (Corso Vittorio Alfieri).

Ad aprire il calendario del Consorzio Asti Docg, domenica 13 settembre alle 19, sarà "I colori dell'Asti DOCG", un viaggio alla scoperta delle diverse sfumature della denominazione spumantistica più antica d'Italia attraverso la degustazione di quattro vini, accompagnati da proposte di pasticceria dolce e salata. Martedì 15 settembre, sempre alle 19, sarà invece la volta di "Dietro

le quinte di Asti Vibes", appuntamento dedicato all'omonimo nuovo cocktail nato dall'incontro tra Asti Spumante e Vermouth di Torino. A chiudere il programma, venerdì 18 settembre alle 19 sarà "Aroma Battle: Team Moscato d'Asti vs Team Brachetto d'Acqui!", l'originale degustazione rivolta agli under 25, chiamati a mettere alla prova olfatto e palato e a confrontare due espressioni simbolo della viticoltura regionale.

Alla Douja d'Or ci sarà spazio anche per lo sport: dall'11 al 13 settembre, nel cortile del Diavolo Rosso, sarà esposto il trofeo delle ATP Finals di Torino. Per tutta la durata della manifestazione sarà inoltre possibile degustare il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante sia in purezza sia in miscelazione.





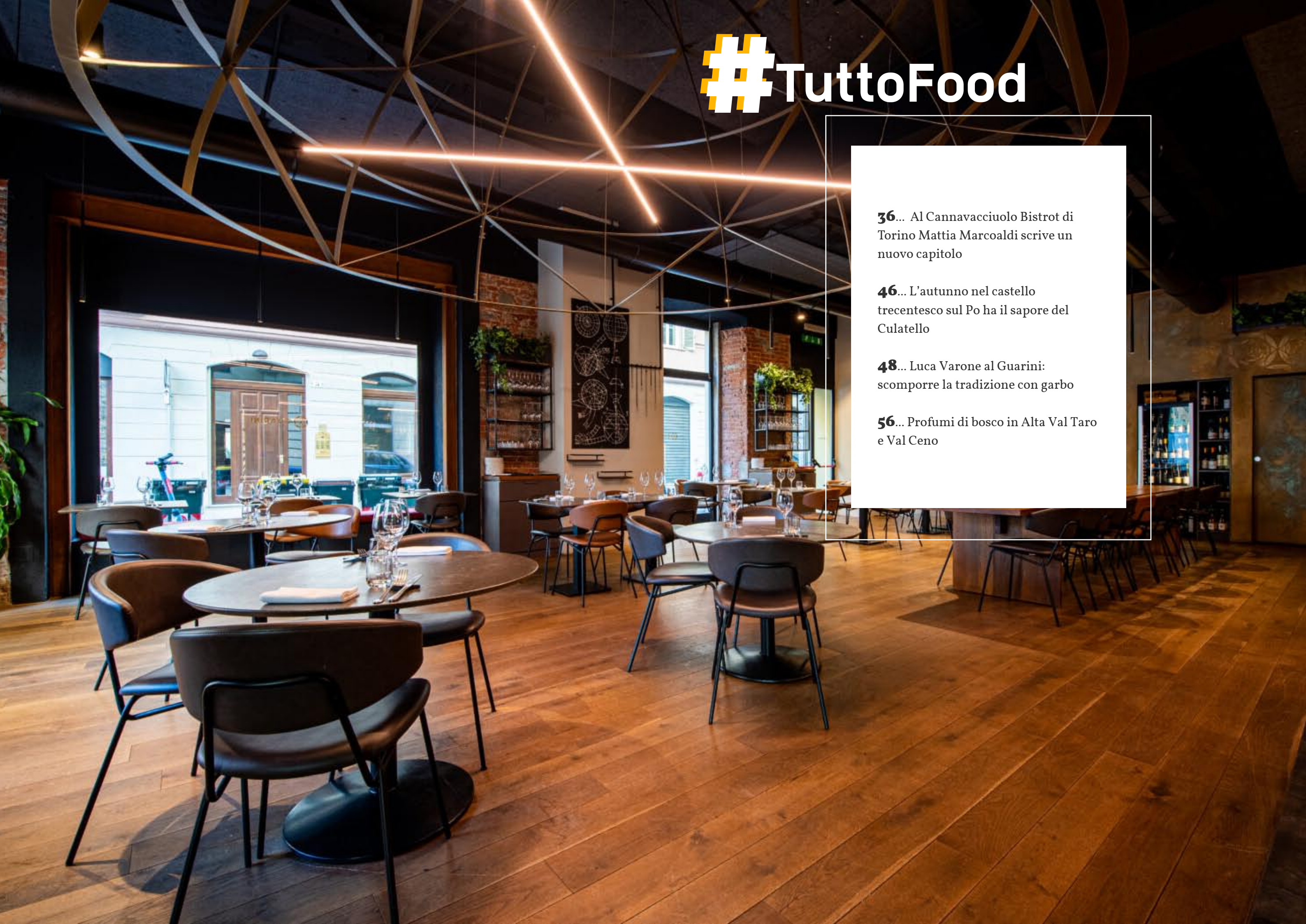
Tra gli appuntamenti di settembre sostenuti dal Consorzio anche il Palio di Asti, in programma domenica 6 settembre, la storica corsa di origine medievale che vede sfidarsi i fantini in Piazza Alfieri. Per l'occasione, nella lounge riservata di Palazzo della Provincia, Asti Spumante e Moscato d'Asti saranno serviti in purezza, insieme ad Asti Vibes.

Il giorno precedente, sabato 5 settembre, l'Ape Glam del Consorzio farà invece tappa a Racconigi, in provincia di Cuneo, per l'HummingFields Festival, l'esperienza musicale elettronica immersiva con 12 ore di musica live, quattro palchi tematici e una line-up di artisti internazionali.

L'accesso agli spazi di Palazzo Ottolenghi è libero, consumazioni ed eventi dedicati sono a pagamento.

Per info e prenotazioni:
<https://www.doujador.it/il-programma-2026>
www.astidocg.it





#TuttoFood

36... Al Cannavacciuolo Bistrot di Torino Mattia Marcoaldi scrive un nuovo capitolo

46... L'autunno nel castello trecentesco sul Po ha il sapore del Culatello

48... Luca Varone al Guarini: scomporre la tradizione con garbo

56... Profumi di bosco in Alta Val Taro e Val Ceno

Al Cannavacciuolo Bistrot di Torino Mattia Marcoaldi scrive un nuovo capitolo

A ventisei anni il nuovo resident chef raccoglie l'eredità di una delle insegne più conosciute della città. Una cena per capire come sta prendendo forma la sua idea di cucina

Di **Paolo Alciati**



Ad accogliermi è Alfredo Diafano, maître del Cannavacciuolo Bistrot, che introduce il percorso degustazione. *“Tre sono i menù: “I Classici”, che ripercorre la storia dei grandi piatti dello chef Cannavacciuolo, “Questione di attimi”, che viene rinnovato quasi completamente a ogni cambio menù, e il vegetariano “Istinto Naturale”.*

La storia professionale di Diafano incrocia quella della famiglia Cannavacciuolo: diplomato all'Istituto Alberghiero di Vico Equense, ha avuto come insegnante il padre dello chef Antonino. *“C'è sempre stato un Cannavacciuolo nel mio destino”, racconta*

sorridendo.

Dopo gli studi si trasferisce a Londra, dove trascorre quattro anni nei ristoranti del Casinò nei pressi di Kensington, passando da commis a chef de rang e confrontandosi con cucine provenienti da tutto il mondo. Poi il Capri Palace, l'apertura di un ristorante a Pompei e, infine, l'ingresso nel gruppo Cannavacciuolo, dove oggi è uno dei punti di riferimento della sala del Bistrot torinese.

Arrivano quattro piccoli amuse-bouche. Sembrano un semplice benvenuto dello chef, ma raccontano già l'idea della

cucina. Una tartara di pomodoro accanto a quella di scamone, la montanara, un canolo ripieno di genovese di tonno e una tartelletta ispirata all'insalata russa. Piatti che prendono spunto dalla tradizione senza limitarsi a ripeterla.

Prima ancora del primo piatto un dettaglio attira la mia attenzione: i grissini aromatizzati al pomodoro e all'origano. Li prepara ogni mattina lo stesso Marcoaldi, insieme al pane a lievito madre.

Sul tavolo arriva anche il burro salato della Val di Susa col cuore di wasabi, e a quel punto non posso che dar ragione a Oscar Wilde: *"posso resistere a tutto tranne che alle tentazioni"*.

La ricciola alla puttanesca apre il percorso *"...prendendo spunto dalla pasta alla puttanesca, che in Campania, poiché siamo romantici, definiamo "la bella donna", scherza Diafano.*

Subito dopo arriva il Tonno vitellato, uno dei piatti che più identificano la cucina di Antonino Cannavacciuolo. Il sashimi di tonno rosso, la maionese di bottarga e limone e il fondo caldo di vitello continuano a essere una combinazione che funziona e che molti clienti vengono a cercare.

La seppia con funghi e ciliegie è un piatto ideato dal nuovo chef. Cotture, sapori e consistenze ben distinti. Intrigante il contrasto delle ciliegie frozen.





L'Insalata di riso è probabilmente il piatto più curioso del menu. In realtà non è un'insalata, ma un risotto cotto in acqua di pomodoro e mantecato con pesce San Pietro, completato da crema di mais affumicato, gel di tuorlo, cipolline marinate e pop corn di maiale. Un'idea originale che incuriosisce fin dal nome.

Arriva la linguina alla milanese. È il piatto che meglio racconta il modo di cucinare di Mattia Marcoaldi. Il risotto alla milanese diventa una crema che manteca la pasta insieme all'ossobuco affumicato, completata da un ragù di coniglio e dal suo fondo. Un classico della cucina italiana che viene reinterpretato con discrezione, senza stravolgerlo.

Il servizio procede con la stessa cura che ha accompagnato tutta la cena. Dalla cucina arriva una delle portate da me più attese: il piccione con cacciucco e sedano rapa. È uno dei piatti più intensi della cena, ma mantiene la stessa linea seguita fino a questo momento: sapori riconoscibili, equilibrio e nessuna ricerca della complessità fine a sé stessa. Il successivo dessert cambia registro. Banana, papaya e noci pecan accompagnano un finale fresco, giocato sulle consistenze più che sulla dolcezza.

Per tutta la serata la cucina resta sotto gli occhi degli ospiti. Dietro la grande vetrata la brigata lavora con ritmo e precisione, senza affanno. Solo al termine del servizio Mattia Marcoaldi lascia per qualche minuto i fornelli per raggiungere la sala e salutare i tavoli. Longilineo, modi pacati e una naturale riservatezza, lontano dall'immagine dello chef protagonista. Osservandolo al lavoro

si ha la sensazione che preferisca lasciare parlare i piatti piuttosto che costruire un personaggio. Nato a Orbetello nel 1999, Marcoaldi ha mosso i primi passi nel Bistrot Cannavacciuolo di Novara, per poi arricchire la propria formazione in alcune delle cucine più interessanti d'Europa: da quel tempio della grande cucina d'avanguardia di Albert Adrià che è Enigma a Barcellona al Beluga Loves You di Maastricht, passando per Villa Domizia e Le Cattedrali di Asti – altro ristorante gestito dal Gruppo dello chef campano – fino alla recente chiamata alla guida del Cannavacciuolo Bistrot Torino.

Come ho scritto all'inizio, entrando al Cannavacciuolo Bistrot volevo capire se Mattia Marcoaldi avesse già iniziato a mettere la propria firma sulla cucina del ristorante torinese. La risposta è arrivata osservando la cena nel suo insieme. Più che un singolo piatto, è la coerenza del percorso a raccontare il suo modo di cucinare. In ogni portata si ritrova la stessa idea: partire da ingredienti riconoscibili e lasciarli esprimere senza inutili orpelli. Concretezza e misura sono i due fili che legano l'intero menu.

In una realtà che porta il prestigioso nome di Antonino Cannavacciuolo sarebbe stato troppo facile rifugiarsi nei grandi classici o, al contrario, rivoluzionare tutto per affermare la propria personalità. Marcoaldi sembra aver scelto una strada diversa: rispettare l'identità del Bistrot e, un servizio dopo l'altro, raccontare il suo modo di intendere la cucina. Dietro quella grande vetrata, non c'è più soltanto il nome di un grande chef. C'è un giovane cuoco che sta costruendo con discrezione e idee chiare il proprio percorso.



L'intervista allo chef

Mattia Marcoaldi: *“La tecnica deve essere uno strumento, mai il punto di arrivo”*

Per conoscere meglio il giovane chef e la sua idea di cucina, al termine della serata gli ho rivolto tre domande sul suo percorso professionale, sulla filosofia che guida il suo lavoro e sul rapporto con Torino.

Di **Paolo Alciati**

Mattia, dalla sua biografia emerge come l'esperienza a Barcellona, nel ristorante Enigma di Albert Adrià, le abbia permesso di confrontarsi con una cucina fortemente orientata alla ricerca e alla sperimentazione. Cosa ha portato con sé di quel periodo e cosa, invece, ha scelto volutamente di lasciare lì?

“Barcellona ha rappresentato uno dei punti di partenza più significativi del mio percorso. L'esperienza da Enigma è stata determinante, non solo dal punto di vista professionale, ma anche umano. Lavorare all'interno di una brigata così strutturata mi ha insegnato il valore del rispetto reciproco, dell'organizzazione e della precisione, aspetti indispensabili per raggiungere un livello di eccellenza. Enigma era un luogo in cui si respirava un'autentica cultura della ricerca: una cucina capace di mettere continuamente in discussione i propri confini e di trasformare la sperimentazione in identità. Da quell'esperienza ho imparato a non avere timore di osare, a coltivare la curiosità e a ricercare sempre nuove

possibilità espressive. Allo stesso tempo, ho compreso che un modello di lavoro così estremo è possibile solo in realtà molto particolari. Oggi porto con me quello spirito innovativo, cercando di interpretarlo in modo equilibrato e coerente con il contesto in cui opero e con l'esperienza che desidero offrire ai miei ospiti”.

Entrando alla guida del Cannavacciuolo Bistrot Torino, come si trova l'equilibrio tra l'identità di una realtà già affermata e il desiderio di lasciare una firma personale? E, una volta terminata la cena, quale ricordo spera che il cliente porti con sé?

“Guidare il Cannavacciuolo Bistrot Torino rappresenta senza dubbio una grande responsabilità. Si entra a far parte di una realtà con un'identità ben definita, che va rispettata e valorizzata. La nostra filosofia è quella di evitare la complessità fine a sé stessa: preferiamo mettere al centro la materia prima, esaltandone il sapore con tecnica e sensibilità, senza mai snaturarla. Credo che la vera soddisfazione





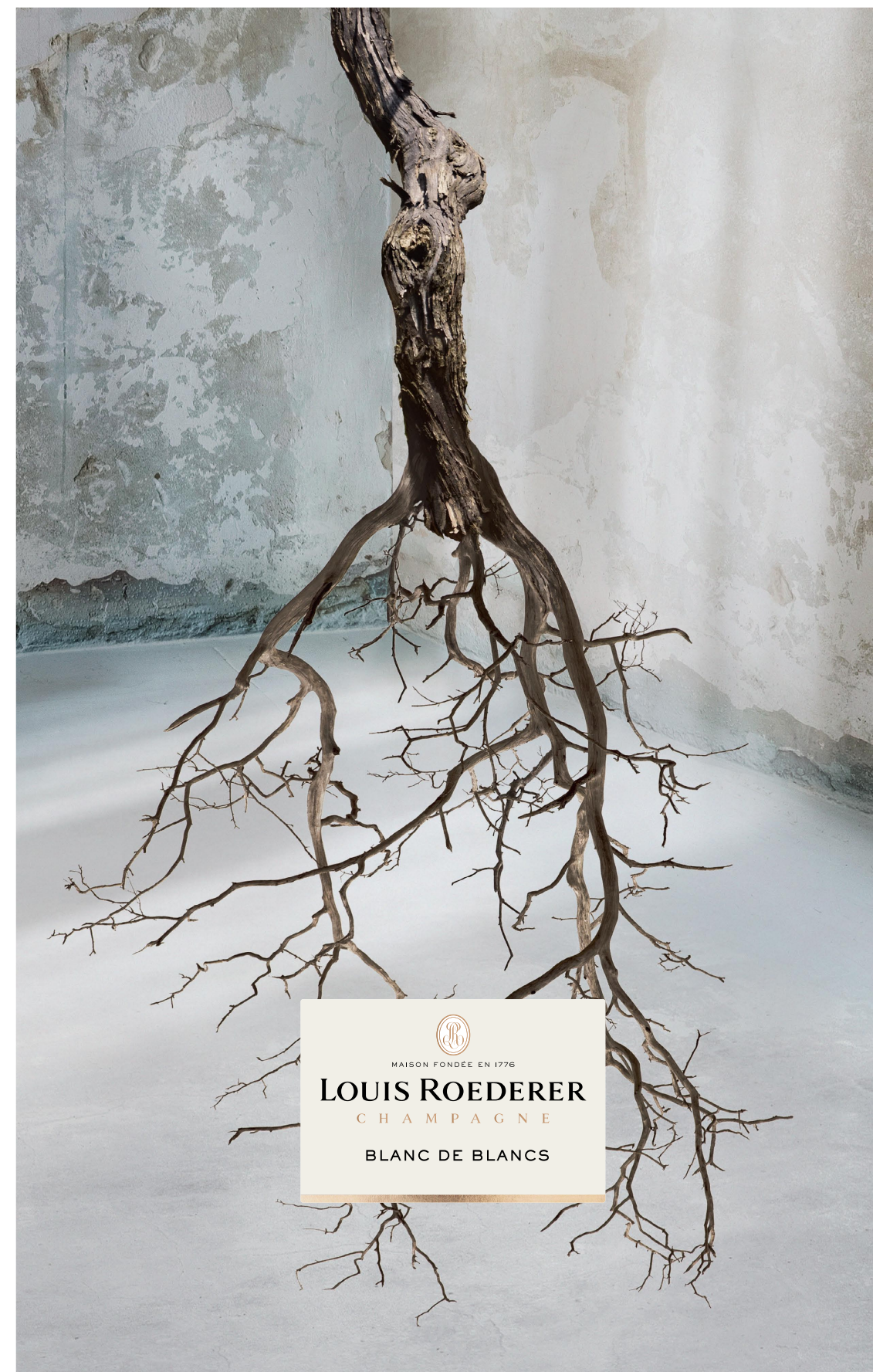
sia vedere gli ospiti lasciare il ristorante con il sorriso, dopo aver vissuto una serata piacevole e un'esperienza gastronomica autentica, capace di lasciare un ricordo positivo”.

Chef Cannavacciuolo ha spesso definito Torino una città dove esiste ancora il gusto di cercare il locale giusto e di vivere la ristorazione con curiosità. Da quando è arrivato, quale rapporto ha percepito tra la città e la sua cultura gastronomica?

“Torino è una città autentica, con una cultura

gastronomica profondamente radicata. Accanto ai grandi ristoranti della tradizione, che continuano a rappresentare un punto di riferimento, esiste una scena culinaria vivace e di altissimo livello, dove si mangia davvero molto bene.

Tra gli aspetti che mi hanno colpito maggiormente ci sono le enoteche contemporanee: luoghi capaci di coniugare una straordinaria ricerca sul vino con una proposta gastronomica altrettanto curata. È una realtà che racconta bene lo spirito della città, dove la qualità, la conoscenza e la passione per il buon cibo continuano a essere elementi centrali dell'esperienza a tavola”.



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS

LOUIS ROEDERER

TUTOYER LA NATURE

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT

L'autunno nel castello trecentesco sul Po ha il sapore del Culatello

All'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), lo Chef Massimo Spigaroli trasforma il paesaggio in piatti stellati e il Relais accoglie in un viaggio nella storia.

A cura di **Redazione Centrale TdG**

La nebbia, a volte, arriva prima del freddo sul Po, in Emilia. Si posa sui pioppeti, ammorbidisce i contorni, e restituisce alla Bassa Parmense il suo volto più originario. È in questo rallentare che il territorio trova la sua forma migliore, e all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), castello trecentesco, la stagione si legge nei colori degli alberi che orlano il fiume, nell'aria più tersa, nelle sfumature dell'orto, nei profumi d'autore che escono dalla cucina.

È la cucina "gastrofluviale" di Massimo Spigaroli, premiata con la Stella Michelin dal 2011, e ispirata al Grande Fiume. Gli ingredienti arrivano freschi dall'orto della Corte, i sapori si scaldano, e il Po torna protagonista in ogni piatto: dai pesci d'acqua dolce alle verdure di stagione, fino

al Culatello, che proprio in autunno inizia il suo riposo più lungo nelle cantine di stagionatura del castello, le più antiche del mondo ancora attive. Costruite nel 1320 dai marchesi Pallavicino, custodiscono ancora oggi quel microclima che ha reso celebre il re dei salumi, un tempo dono per i duchi di Milano e per la nobiltà d'Europa e oggi prelibata squisitezza che giunge tra le mani dei più prestigiosi chef del mondo. Visitarle in autunno significa scoprire perché il tempo e il fiume, qui, lavorano insieme.

Chi soggiorna nelle 11 camere del Relais, con soffitti a cassettoni del Cinquecento e arredi d'epoca, può concedersi il ritmo lento della stagione del foliage: una tisana dei frati cappuccini nelle sale del Piano Nobile, un libro scelto dalla raccolta



dedicata al territorio, o una passeggiata nella torre dei segni zodiacali.

E poi c'è il Po Forest, un percorso di 1,5 km e dodici tappe nel bosco di golena, immersi nella vegetazione che in autunno si accende di rosso e di giallo. Una passeggiata che si intreccia con il Museo del Culatello e del Masalén, dove la storia della famiglia Spigaroli, mezzadri di Giuseppe Verdi prima che ristoratori, incontra quella di un'Emilia che sa sorprendere a ogni boccone. Sul Po il paesaggio smette di essere solo cornice

e diventa ingrediente. All'Antica Corte Pallavicina il fiume non si contempla soltanto: si lascia scoprire, discreto e presente, in ogni portata.

Per informazioni:

Relais Antica Corte Pallavicina

Strada del Palazzo Due Torri, 3 – 43010 Polesine Parmense (PR)

Tel. 0524 936539

E-mail: relais@acpallavicina.com

Sito web: <http://www.anticacortepallavicinarelais.it/>

Luca Varone al Guarini: scomporre la tradizione con garbo

Una cucina fatta di associazioni, tecnica e memoria, dove ogni trasformazione nasce da una domanda precisa: quanto si può cambiare senza perdere l'identità di un piatto?

Di **Paolo Alciati & Enza D'Amato**

“ Per me il carpione doveva rimanere carpione, ma senza perdere la croccantezza del fritto”. È da una frase come questa che si capisce meglio la cucina di Luca Varone al Guarini di Torino. Non tanto guardando il piatto finito, quanto ascoltando il ragionamento che lo ha portato lì. Varone non sembra interessato a riscrivere la tradizione piemontese per renderla contemporanea a tutti i costi. Gli interessa piuttosto capire dove può intervenire, cosa può spostare, cosa può togliere senza perdere l'identità di una preparazione.

Il suo branzino croccante e carpione nasce proprio da questo ragionamento. Il pesce viene impanato e fritto, ma il carpione non viene versato direttamente sopra, perché



la parte croccante finirebbe per ammorbidirsi. La soluzione è separare gli elementi: sotto al branzino mette le zucchine, tagliate a bastoncino e trattate con aceto e vino bianco; intorno, una maionese alla salvia e un gelée di carpione. Il gusto rimane riconoscibile, ma la struttura cambia, anche esteticamente. “Volevo evitare che il fritto diventasse molle”, racconta Varone. È una spiegazione tecnica, ma soprattutto racconta un metodo: partire da una ricetta conosciuta e chiedersi che cosa non funziona più quando la si porta in una cucina diversa.

È forse questo il filo più interessante della conversazione con lo chef. Varone parla dei piatti come di qualcosa che ha avuto una storia prima di arrivare in carta. Alcune idee erano già nella sua testa, altre sono nate da un'associazione, altre ancora da esperienze maturate nelle cucine in cui ha lavorato. Il

suo percorso passa dagli stellati Casa Vicina, dove ha approfondito la cucina piemontese, e Condividere, accanto a Federico Zanasi. Due esperienze che sembrano convivere nel suo modo di cucinare: da una parte il rispetto per una tradizione precisa, dall'altra la libertà di guardarla da una prospettiva meno ortodossa.

L'insalata russa con le animelle in tempura è un esempio ancora più curioso, perché qui il punto di partenza non è un problema tecnico ma un'associazione mentale. Lo chef racconta di avere pensato alla consistenza dell'animella in relazione alle creme di tonno che possono accompagnare l'insalata russa. Da lì nasce l'idea di mettere insieme due mondi apparentemente lontani. L'animella, quella del cuore, viene fritta in una tempura leggera; sotto c'è l'insalata russa, con le verdure crude leggermente acidulate e lasciate croccanti, mentre una scorza di limone alleggerisce il boccone.



con questa preparazione, ma di aver voluto allontanarla dalla versione più riconoscibile. Via mais e coriandolo, quindi, e spazio a un'impronta più mediterranea. L'acetosella porta l'acidità, insieme ad avocado, jalapeño e cipolla in agrodolce. Non è un tentativo di piemontesizzare il ceviche. È piuttosto il contrario: prendere una preparazione che appartiene a un'altra cultura e capire come possa entrare, senza forzature, nel proprio modo di cucinare.

Parlando con Varone, torna spesso il tema dell'equilibrio. L'acidità, per esempio, non è soltanto un gusto che gli piace, ma uno strumento per alleggerire. Nel carpione serve a mantenere la riconoscibilità della preparazione senza sacrificare il fritto; nell'insalata russa interviene sulle verdure; nel ceviche diventa il centro del piatto. Sono soluzioni diverse che partono da una stessa attenzione: evitare che la ricchezza degli ingredienti renda il boccone pesante.

Anche il risotto con olio alla melissa, crudo di gamberi rossi e salsa di arachidi racconta una ricerca che parte dalla materia prima. Varone utilizza le teste dei gamberi rossi di Mazara per ottenere un'estrazione molto concentrata, tramite una cottura sottovuoto e poi filtrata. Il risultato non è una bisque tradizionale, ma un succo che porta nel piatto sapore e intensità. Il gambero crudo rimane invece soprattutto una questione di consistenza e dolcezza. La melissa rinfresca, l'arachide aggiunge la parte tostata.

È un altro aspetto che emerge parlando con lo chef: la tecnica non viene esibita come fine a sé stessa, ma serve a ottenere qualcosa di preciso. Se aiuta a concentrare il sapore di un ingrediente, la si utilizza; se rischia di complicare inutilmente un piatto, se ne fa a meno.

È un piatto che dice qualcosa anche sul rapporto di Varone con la tradizione. Non la tratta come un oggetto intoccabile. Ma nemmeno la usa come semplice citazione. L'insalata russa rimane riconoscibile, l'animella entra nel piatto perché ha una funzione precisa. La domanda, ancora una volta, sembra essere: che cosa succede se si prende una preparazione conosciuta e la si guarda da un'altra angolazione?

Con il ceviche di ricciola il percorso è diverso. Qui il punto di partenza è un'esperienza personale dello chef, legata anche agli anni trascorsi al ristorante Condividere. Varone racconta di avere un rapporto particolare



La grissinopoli di vitello è invece il piatto che riporta tutto a Torino. Varone la considera un suo cavallo di battaglia e il legame con la città è evidente già nell'idea di utilizzare i grissini per la panatura. Il nodino di vitello viene privato dell'osso, battuto e impanato; intorno aggiunge pomodori di diverse varietà, mirtilli, miele al peperoncino e maionese alle erbe. È una preparazione che non ha bisogno di essere trasformata in qualcosa di irriconoscibile. La sua forza sta proprio nel prendere un elemento quotidiano della cucina piemontese e trattarlo con un'attenzione diversa. Il Guarini, del resto, porta il riferimento alla città anche nell'ambiente. Il ristorante è in via Guarino Guarini e la grande cupola metallica sospesa nella sala richiama quella della Cappella della Sindone. Il richiamo è evidente ma non invadente: non c'è la volontà di costruire una Torino da cartolina. È una presenza discreta, quasi un fondale per una cucina che della città conserva soprattutto la memoria gastronomica.



In sala Fabrizio Gallo accompagna il percorso con empatia e un servizio attento ma non eccessivamente formale. Anche il beverage mantiene un forte legame con il territorio: la carta dei vini dedica ampio spazio al Piemonte, mentre il Vermouth, proposto anche alla spina, entra nella parte dei cocktail. Ci sono poi le birre di Soralamà, birrificio piemontese di cui i due proprietari del ristorante sono soci.

Alla fine della conversazione, più che una definizione della cucina di Varone, ci rimane un pensiero: la tradizione non è qualcosa da conservare intatta né qualcosa da superare per forza. È materiale di lavoro. Può essere scomposta, alleggerita, spostata, messa accanto a un ingrediente inatteso. Varone lo fa con garbo, senza la necessità di dimostrare ogni volta quanto possa essere contemporanea.

Forse è proprio qui che il ristorante trova oggi la sua direzione. Non nella ricerca continua della proposta inaspettata, ma nella capacità di rispondere ad un dubbio, di spiegare perché un piatto è diventato quello che è. Il carpione nasce dal problema della croccantezza, le animelle da un'associazione con l'insalata russa, il ceviche da un'esperienza professionale e da un desiderio di mediterraneità, il risotto dalla volontà di sfruttare fino in fondo il gambero. Dietro ogni piatto c'è una domanda. E la risposta, prima ancora di arrivare in tavola, passa dal ragionamento e dalle parole dello chef.

Una precisazione: durante la cena abbiamo chiesto porzioni ridotte per poter assaggiare più preparazioni. Alcune immagini, quindi, mostrano quantità inferiori rispetto a quelle normalmente servite al tavolo.

Ristorante Guarini

Via Guarino Guarini 1B, Torino

Tel. 011 0864960

www.ristoranteguarini.it

COLTIVARE LA VITE
SUL PUNTO PIÙ ELEVATO
DEL CARTIZZE
PER NOI È UN ONORE.



DA SEMPRE, RISPETTIAMO LE ARMONIE
E I RITMI DI UNA NATURA UNICA E GENEROSA.

Le colline del Cartizze del Valdobbiadene DOCG, tra le più ardue da coltivare, sanno donare vini di straordinario equilibrio e seduzione. Con una passione e un'attenzione minuziosa nel preservare l'integrità espressiva del frutto originario, ci impegniamo ogni giorno per esprimere il meglio di questo ambiente ineguagliabile.


Col Vitoraz
VALDOBBIADENE

www.colvetoraz.it

Profumi di bosco in Alta Val Taro e Val Ceno

Cinque feste, cinque paesi, una sola scusa buona
per allacciarsi gli scarponi e girare le forchette:
tra porcini, tartufo nero, castagne e torte d'erbe

A cura di **Redazione Centrale TdG**



L'autunno, da queste parti, non è una stagione: è una convocazione. Ogni anno, da settembre a novembre, l'Alta Val Taro e Val Ceno si trasforma in una delle aree più golose d'Italia. Funghi, tartufi, castagne e un calendario di feste accoglienti.

Cinque paesi, cinque weekend, un unico filo che li tiene insieme: il sottobosco, e non solo, come mestiere, tradizione e, diciamolo, ottima scusa per una gita fuori porta. Si comincia a Borgotaro, si prosegue ad Albareto, si passa da Bedonia e si chiude l'8 novembre con la doppietta Tarsogno-Santa Maria del Taro. Nel mezzo, boschi da attraversare, castelli da scoprire e musei che raccontano quello che il piatto, da solo, non può dire.

Borgotaro apre le danze: il Fungo di Borgotaro I.G.P.

Si parte il 19-20 e 26-27 settembre 2026 con la 51ª edizione della Fiera del Fungo di Borgotaro I.G.P., la matriarca di tutte queste feste: nata nel 1976 come sagra di paese, oggi è un evento che riempie il centro storico per due weekend interi. C'è il mercato agricolo, c'è lo street food, ci sono gli showcooking dell'Officina del Gusto, e c'è soprattutto lui, l'unico fungo spontaneo al mondo a non poter essere coltivato: il Boletus di Borgotaro, quattro specie in un unico marchio, trent'anni di tutela europea da festeggiare proprio quest'anno. Chi cerca il porcino come Dio comanda, insomma, sa già dove guardare.

Albareto rilancia: la Fiera Nazionale del Fungo Porcino

Una settimana dopo la chiusura di

Borgotaro, tocca ad Albareto: dal 2 al 4 ottobre 2026 va in scena la 29ª edizione della Fiera Nazionale del Fungo Porcino, tre giorni di mostra micologica, escursioni, musica e pranzi e cene che da soli varrebbero il viaggio. Il claim ufficiale è "Porcino, bosco, passione: una simbiosi tutta da gustare", e per una volta lo slogan non mente: qui il bosco non è uno sfondo, è il protagonista, con tanto di area kids per chi il porcino lo scoprirà da grande, magari tra vent'anni, tornando in vacanza dai nonni.

Tutti i dettagli su fieradialbareto.it.

Bedonia prosegue con stile: il tartufo nero della Val Ceno

Il penultimo atto, il 17 e 18 ottobre 2026, spetta a Bedonia con la 13ª Fiera del Tartufo, dedicata al tartufo nero della Val Ceno: un prodotto meno chiacchierato del porcino ma non meno prezioso, che qui trova la sua vetrina naturale tra mostre mercato, degustazioni e show cooking. Se il fungo è la festa che apre l'autunno, il tartufo è quella che accompagna la stagione verso il traguardo. Informazioni su fieradeltartufodibedonia.it.

L'8 novembre, il vero gran finale: Tarsogno e Santa Maria del Taro

A chiudere davvero la stagione, l'8 novembre, ci pensano due paesi insieme. A Tarsogno cala il sipario sul Festival della Torta d'erbe con la giornata conclusiva, il day2, tra degustazioni e ricette che raccontano uno dei piatti simbolo della cucina di montagna. Lo stesso giorno, a pochi chilometri di distanza, Santa Maria del Taro festeggia la Festa della Castagna, tra caldarroste,

mercatini e l'atmosfera che solo l'autunno appenninico sa regalare. Due paesi, una data, un ultimo saluto alla stagione del raccolto.

La parola a chi il territorio lo amministra

«Non organizziamo semplicemente delle sagre: raccontiamo chi siamo. In Alta Val Taro e Val Ceno il bosco non è un paesaggio da cartolina, è un'economia, una comunità, un modo di stare al mondo. Chi viene per il fungo o per il tartufo, spesso, resta per i borghi, per i castelli, per il silenzio. Ed è esattamente quello che vogliamo: che l'autunno qui non si visiti soltanto, ma si respira» – Francesco Mariani, presidente dell'Unione dei Comuni Valli Taro e Ceno.

E per chi non si accontenta della tavola

Chi arriva per i funghi, in genere, riparte con molto di più. Tra un weekend e l'altro c'è tempo per una passeggiata nei boschi che hanno reso famoso il Fungo di Borgotaro fin dall'Ottocento – quando i montanari emigrati in America ne portarono la fama oltreoceano – e per una tappa ai musei che quel legame lo custodiscono davvero: il Museo del Fungo Porcino di Borgotaro o quello di Albareto, dove il "Re Porcino" si racconta tra storia, natura e arte. E poi ci sono i castelli, quelli veri, con le torri e le storie di famiglia: Compiano e Bardi, arroccati sull'Appennino come a ricordare che qui, prima del turismo, c'era la Storia con la maiuscola.

Cinque feste, cinque paesi, un unico Appennino: Alta Val Taro e Val Ceno.

Per info:

Visit Alta Val Taro e Val Ceno – 0525 96796

E-mail: info@turismovaltaro.it

Sito web: www.turismovaltaro.it

AstiVibes™

IL NUOVO COCKTAIL PIEMONTESE



Ghiaccio
Vermouth di Torino IGP – 40ml
Asti DOCG – 90ml
Splash di tonica
Peychaud's Bitter – 4 gocce
Scorza di limone



#TuttoTravel

62... Gran Canaria, il benessere ha il sapore della natura

70... La Strada Regia delle Calabrie

78... Ventotene, a tavola con i Romani: duemila anni di sapori tra terra e mare

88... L'autunno in Giordania, una stagione ricca di appuntamenti

94... Slovenia per tutti

Gran Canaria, il benessere ha il sapore della natura

Cioccolato, aloe vera, erbe medicinali e persino lava vulcanica: sull'isola gli ingredienti e le risorse del territorio escono dalla cucina e dal paesaggio per trasformarsi in rituali che coinvolgono tutti i sensi

Di **Silvia Donatiello**

Ci sono ingredienti che siamo abituati ad assaggiare. Altri che riconosciamo in un profumo, in una tisana o in una ricetta tradizionale. E poi ci sono elementi che appartengono così profondamente a un territorio da diventarne parte dell'identità. A Gran Canaria, però, la natura ama cambiare prospettiva.

Quando il cioccolato non finisce nel piatto

Il cioccolato non si mangia soltanto, l'aloe vera passa dalla pelle al bicchiere, le erbe aromatiche e medicinali diventano protagoniste di antichi rituali di benessere e perfino la lava racconta, attraverso il corpo, l'origine vulcanica delle Canarie.

È un modo diverso di leggere quell'incontro fra gastronomia e wellness che oggi rappresenta una delle esperienze più interessanti del viaggio: non due mondi separati, ma due espressioni della stessa materia prima. La natura.

Pochi ingredienti sono legati al piacere quanto il cacao. Ma al Gloria Palace Royal Hotel & Spa, affacciato sulla spettacolare Playa de Amadores, il cioccolato abbandona per una volta dessert e pasticceria per diventare protagonista di un massaggio.

La chocolaterapia sfrutta le proprietà cosmetiche del cacao attraverso un trattamento pensato per nutrire e rivitalizzare la pelle, sciogliere le tensioni e favorire il rilassamento.



Resta però qualcosa di profondamente gourmand nell'esperienza: il profumo avvolgente del cacao, la sua consistenza, quella memoria quasi immediata del gusto che rende il trattamento un piccolo cortocircuito sensoriale. Il piacere comincia prima ancora di assaggiare.

Aloe vera, dalla pelle al bicchiere

Se esiste una pianta che nell'immaginario è indissolubilmente legata alle Canarie, è probabilmente l'aloe vera. Il clima dell'arcipelago ne favorisce la coltivazione e sull'isola viene utilizzata da tempo per le sue proprietà cosmetiche.

Al Salobre Hotel Resort & Serenity, immerso nel paesaggio arido e spettacolare del sud di Gran Canaria, diventa il filo conduttore di un rituale che forse più di ogni altro racconta il dialogo fra benessere e gusto.

L'Esperienza Aloe utilizza aloe vera ecologica di Gran Canaria in trattamenti dedicati al viso e al corpo, per poi concludersi con una bevanda a base dello stesso ingrediente.

Dall'esterno all'interno, dalla pelle al palato: un unico prodotto accompagna l'intero percorso. E il gesto finale di bere l'aloe chiude idealmente il cerchio, trasformando una seduta in spa in un'esperienza del territorio.





Il profumo delle erbe sulla pelle

Le erbe hanno sempre occupato uno spazio sottile fra cucina e cura. Insaporiscono i piatti, diventano infusi, entrano nelle tradizioni popolari e custodiscono una conoscenza delle piante tramandata per generazioni.

Al Seaside Palm Beach, vicino alle dune di Maspalomas, questa dimensione ritorna nel massaggio Pantai Luar, un rituale che utilizza piccoli sacchetti contenenti erbe medicinali riscaldate e applicate sul corpo.

Il calore, unito agli aromi sprigionati dalle piante, accompagna un trattamento pensato per favorire il rilassamento, stimolare la circolazione e alleviare la tensione muscolare.

Qui il legame con il gusto è soprattutto olfattivo. È il profumo delle erbe a costruire il ponte fra cucina, memoria e benessere, ricordandoci quanto l'esperienza gastronomica inizi spesso molto prima del primo boccone.

Sulla pelle, la storia del vulcano

E poi c'è un ingrediente che certamente non arriverà mai nel piatto, ma racconta Gran Canaria forse meglio di molti altri: la lava.

L'origine vulcanica delle Canarie è scritta nelle montagne, nelle rocce, nelle caldere e nei colori della terra. All'Hotel Cordial Mogán Playa questa materia diventa protagonista di un trattamento esfoliante che utilizza la lava vulcanica per purificare, levigare e rinnovare la pelle.

È il passaggio che completa il racconto. Dal prodotto coltivato alla pianta officinale, dal cacao alla roccia: il wellness diventa un altro modo per entrare in contatto fisicamente con il luogo che si sta visitando.



Assaggiare un'isola. Anche senza mangiarla

Forse è proprio questa la parte più affascinante del wellness contemporaneo: la capacità di raccontare una destinazione attraverso ciò che le appartiene.

Gran Canaria lo fa partendo dalle proprie risorse e trasformandole in esperienze. Alcune arrivano dal mondo del gusto, altre dalla tradizione botanica, altre ancora direttamente dalla terra sulla quale si cammina.

Il risultato è un viaggio sensoriale nel quale il confine fra gastronomia, benessere e territorio diventa sempre meno netto. Perché conoscere un luogo significa certamente assaggiarlo. Ma qualche volta significa anche respirarlo, sentirlo sulla pelle e lasciarsi avvolgere dai suoi profumi.

E a Gran Canaria la natura sembra aver trovato più di un modo per farsi ricordare.

Per saperne di più

Gran Canaria Wellness raccoglie hotel, spa, centri di talassoterapia e trattamenti dedicati al benessere presenti sull'isola, con proposte che spaziano dai massaggi ai rituali corpo e viso fino alle esperienze ispirate alle risorse naturali del territorio.

Info:

www.grancanaria.com

www.grancanairawellness.com

GRAN CANARIA, GASTRONOMIA ECCEZIONALE

Gli Alisei, l'Atlantico, i vulcani e il sole sono gli scultori di questa isola di microclimi e gastronomia eccezionale. A Gran Canaria, i suoi tesori culinari sorprendono il viaggiatore per i sapori genuini che li caratterizzano: l'unico caffè in Europa coltivato all'ombra di arance e mango; formaggi riconosciuti in tutto il mondo a base di latte crudo e caglio vegetale; vini eccezionali con Denominazione di Origine; ulivi millenari che vestono il paesaggio dell'entroterra; e fiori di mandorla che addolciscono il carattere della sua gente.

Gran Canaria è più che tramonti eterni e acque cristalline. È un continente in miniatura di contrasti e sfumature che incanta il visitatore con le sue ricette tradizionali, così come con i piatti d'avanguardia preparati dai suoi chef.

Viaggiare a Gran Canaria e scoprire la sua gastronomia è l'esperienza vitale che nutrirà il tuo corpo e la tua anima perché il buon tempo si può trovare in altre parti del mondo, ma una gastronomia così vera, che parla della sua natura, del suo passato e del suo presente ... in questo modo, non ce n'è un'altra simile.



www.grancanaria.com | www.grancanaria.com/blog

La Strada Regia delle Calabrie

Ad opera di Luca Esposito dell'Archeoclub d'Italia, torna alla luce una Strada storica, legata ai fasti dei Borbone di Napoli, la più importante del Sud Italia

Di **Franca Dell'Arciprete Scotti**



Sarebbe bello percorrere il tracciato della Strada Regia delle Calabrie insieme con l'architetto Luca Esposito, referente della valorizzazione dei Borghi di Archeoclub d'Italia, che lo ha studiato a lungo e scoperto personalmente. Il suo studio è durato ben otto anni di ricerca fatta sul campo, camminando a piedi, studiando le mappe storiche e recuperando, con le cartografie alla mano, l'itinerario più importante tra Campania, Basilicata e Calabria.

La Strada Regia delle Calabrie da Napoli a Castrovillari, era nel '700 la principale via di collegamento del Sud Italia

Una strada legata al Regno borbonico di Carlo III, ai fasti della Corte di Napoli, all'improvviso successo delle scoperte archeologiche di

Ercolano e Pompei. Ma è anche una strada che si sovrappone in parte a un tracciato antichissimo di epoca romana, la via Annia Popilia che conduceva da Reggio a Capua, molto meno nota di altre famose vie consolari. I racconti dell'architetto Esposito, emozionanti e quasi commossi, sono davvero memorabili e fanno intuire tutto il fascino del mestiere dell'archeologo. Ma, non potendo camminare con lui, possiamo sempre recuperare le emozioni con il suo splendido volume "La Strada Regia delle Calabrie". Qui vengono alla luce tutti i particolari più nascosti dell'antico tracciato, le pietre miliari, i tratti acciottolati, le taverne ottocentesche, le stazioni postali, le grandi opere di ingegneria romana e borbonica, i ponti nascosti sotto tronchi e cespugli.

E con i luoghi possiamo rievocare i personaggi, della grande e della piccola storia, che hanno



camminato su queste pietre: re e imperatori, eserciti e schiavi in fuga, operai e soldati, osti e postiglioni, artisti e intellettuali. Il nostro itinerario, oggi, a distanza di secoli, ci offrirà l'opportunità di vivere un "turismo lento" che ama camminare, soffermarsi sui paesaggi, osservare tanti piccoli particolari, naturalistici, artistici, storici, che sfuggono di solito ai viaggiatori frettolosi. E anche, cosa davvero fondamentale oggi, ridare vita ai borghi fuori dai circuiti tradizionali, ritenuti "minori", che invece meritano attenzione. Saranno proprio questi territori e borghi interni a recuperare visibilità nel nostro itinerario e a riacquistare orgoglio della propria storia. Piccoli paesi delle aree interne del nostro Meridione, rimasti isolati nel loro meraviglioso intatto paesaggio, che per secoli hanno dato ospitalità e ristoro a viaggiatori, militari, funzionari di stato, staffette postali e ai numerosi aristocratici che nel Settecento si recavano in visita nei luoghi del "Grand Tour", attraversando territori che all'epoca erano sconosciuti e impervi, su cui si tramandavano racconti di fatti misteriosi e cruenti".

Snodandosi da Napoli a Castrovillari, la Strada Regia delle Calabrie offre molti spunti e occasioni di scoperta.

Le tappe iniziali sono legate alla Corte borbonica, ai fasti della Reggia di Portici, alla eleganza delle Ville Vesuviane del "miglio d'oro". Costruita alla fine del '700 come residenza estiva dei Borbone, la reggia di Portici fu concepita anche come luogo di raccolta delle meraviglie che emergevano in quel periodo dal sottosuolo: statue, suppellettili, monete, gioielli, oltre a corpi carbonizzati che testimoniavano l'improvvisa disastrosa eruzione del Vesuvio del 79 d.C.

Seconda tappa del nostro itinerario sulla Strada Regia sarà dunque Ercolano con il suo

eccezionale Parco Archeologico, immerso nel verde, a pochi metri dal mare.

E questo ci fa intuire l'ondata di emozione che percorse tutta l'Europa alla notizia delle incredibili scoperte che si stavano verificando nel napoletano alla fine del '700.

Ecco quindi il fenomeno del Grand Tour che portava gli intellettuali europei aldilà delle Alpi verso le terre del sud.

Spostandoci sul tracciato della Strada Regia verso sud, tocchiamo la tappa fondamentale di Salerno, città di origini antichissime, governata da Longobardi e Normanni: lo stupendo Duomo, con il quadriportico, le 28 colonne di origine classica e la bellissima cripta, si colloca proprio sul tracciato della Strada Regia, che attraversava tutto il centro storico. Il nostro ripercorrere la Strada Regia delle Calabrie sulla base dello studio di Luca Esposito, ci porterà a scoprire anche luoghi sorprendenti, episodi di cui si era persa memoria.

Come La Taverna della Duchessa a Postiglione, soprannominato il Balcone degli Alburni, nel Cilento. L'edificio, presente già sulle prime mappe stradali del 1400, oggi si trova isolato in una pittoresca campagna ai piedi dei monti Alburni e conserva ancora le forme originali: ci sono le stalle per i cavalli, l'ufficio del "maestro di posta", un locale in cui si mangiava e un altro, posto al piano superiore, in cui si dormiva. Questi luoghi di sosta erano vitali in un'epoca in cui regnava l'insicurezza nelle strade percorse da briganti e gente di malaffare, quando si viaggiava a proprio rischio e pericolo.

Ancora più emozionante, nella località Pagliarone di Serre, la scoperta dell'epitaffio del 1779 di Ferdinando IV di Borbone, proprio su un tratto autentico della strada settecentesca. Da qui partiva la strada "novissima" che avrebbe raggiunto nell'estremo



Sud Reggio Calabria. E come non fermarsi nella località Lo Scorzo, oggi sede di una famosa osteria? Siamo alle pendici dei Monti Alburni, zona in passato ricca di bettole, luoghi di sosta, locali di ristoro, tanto che il tratto era conosciuto come Strada delle Taberne, forse perché in una zona di ottima aria e acque abbondanti, Ne parla addirittura Cicerone in fuga da Roma, nel 58 a.C.

Proseguendo verso sud, verso il confine tra Campania e Basilicata, una sosta obbligata sarà quella alle Grotte di Pertosa Auletta, le uniche Grotte in Italia attraversate da un fiume, il fiume Negro. Abitate da popolazioni di età preistorica, a cui offrivano acqua e riparo, hanno anche testimonianze di epoca ellenistica, monete, lucerne dai disegni finissimi, probabilmente di un'area culturale. La visita

emozionante si svolge a piedi e in barca, scoprendo il geosito con i suoi spettacolari giochi di stalattiti e stalagmiti e un innovativo sistema di illuminazione.

Siamo così arrivati al Vallo di Diano, la pianura più vasta della Campania. Qui ci aspetta in una breve e suggestiva sosta il Battistero paleocristiano di San Giovanni in Fonte, vicino a Sala Consilina: è un unicum il suo essere collocato direttamente sulla sorgente le cui acque limpide servivano al battesimo per immersione dei catecumeni.

A breve distanza la spettacolare Certosa di San Lorenzo a Padula, patrimonio dell'Umanità Unesco, un complesso tra i più grandi d'Europa, per secoli polo culturale e religioso di tutto il territorio.



Ci avviciniamo sempre più al confine con la Basilicata, e arriviamo al Fortino di Casaletto Spartano, che in parte ricade nel comune lucano di Lagonegro, in provincia di Potenza. In questo piccolissimo borgo a 800 metri di altezza, alle pendici dell'Appennino Lucano, è passata la storia: qui sostò Carlo Pisacane durante la sua sfortunata Spedizione di Sapri, poi nel 1860 Giuseppe Garibaldi, durante la Spedizione dei Mille. Proprio nella Taverna Garibaldi, che ci riceve con ottimi prodotti della terra, salumi, formaggi, verdure, si vede la camera dove Garibaldi tenne una riunione con i suoi fedelissimi. Una riunione raccontata per filo e per segno nel diario del medico Bertani.

Proposte di viaggio

Anche se è stata appena rilanciata ufficialmente, la Strada Regia delle Calabrie offre moltissime possibilità di esplorazione, sia a segmenti, sia per intero, a piedi, o con altri mezzi, soggiornando negli hotel diffusi e nelle piccole strutture aperte nei borghi lungo il percorso. Sarà un modo anche per valorizzare quell'Italia minore, che "minore" non è, per sperimentare percorsi che ci raccontano l'autenticità dei territori e offrono spesso tesori di persone, di accoglienza, di specialità gastronomiche.

Per organizzarsi ottimo il TO:
www.discoveringsouth.it

Tutte le info

Oggi Archeoclub d'Italia sta lavorando alla riqualificazione in chiave culturale e turistica di questo antico cammino e di tutti i piccoli borghi attraversati, facendone conoscere le bellezze, la storia, le antichissime tradizioni di accoglienza e ospitalità. E osserva l'architetto Esposito "Abbiamo chiuso una convenzione con il Ministero del Turismo per la promozione del cammino sul sito del Ministero"

www.archeoclubitalia.org
www.italia.it/it/italia/cosa-fare/strada-regia-delle-calabrie



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Ventotene, a tavola con i Romani: duemila anni di sapori tra terra e mare

Cisterne scavate nel tufo, una villa imperiale affacciata sul Tirreno, peschiere scolpite nella roccia e relitti carichi di anfore custoditi sui fondali. A Ventotene il passato romano non è soltanto archeologia: seguendo le tracce lasciate dalla storia si scopre che alcuni ingredienti che arrivavano sulle tavole duemila anni fa – lenticchie, erbe aromatiche e soprattutto pesce – continuano ancora oggi a raccontare l'isola.

Di **Silvia Donatiello**

Prima di chiamarsi Ventotene era Pandataria. E alla fine del I secolo a.C., quando Augusto decise di costruirvi una grande villa imperiale, quest'isola vulcanica di appena pochi chilometri nel Tirreno doveva apparire molto diversa da oggi e, allo stesso tempo, sorprendentemente simile.

C'erano il vento, il mare aperto, le falesie di tufo, una terra fertile ma poca acqua. E proprio dalla necessità di adattarsi a un territorio tanto affascinante quanto severo nasce una delle eredità romane più straordinarie dell'isola.



L'isola di Giulia

Bisogna raggiungere Punta Eolo per capire davvero che cosa rappresentasse Ventotene in epoca romana. Qui sorgono i resti di quella che chiamiamo Villa Giulia, realizzata per volontà di Augusto come sontuosa residenza della famiglia imperiale e trasformata ben presto in luogo di esilio.

La prima fu Giulia, figlia dell'imperatore, inviata a Pandataria nel 2 a.C. e costretta a rimanervi per cinque anni. Dopo di lei altre donne appartenenti alla famiglia imperiale conobbero l'esilio sull'isola.

Ma parlare semplicemente di "confino" rischia di creare un'immagine ingannevole. La villa occupava una superficie imponente e comprendeva ambienti residenziali, cortili, giardini, terme, ninfei e strutture produttive. Calidarium, tepidarium e frigidarium guardavano il mare; architettura e natura erano state pensate come un unico scenario.

È forse proprio questo contrasto a rendere Villa Giulia così affascinante: un luogo magnifico dal quale non si poteva partire. E viene spontanea una domanda. Che cosa si mangiava in una residenza imperiale sospesa nel Mediterraneo duemila anni fa?



Una cucina di lenticchie, miele, erbe e garum

Per immaginarlo bisogna abbandonare per un momento Ventotene e aprire uno dei testi più famosi della gastronomia antica, il *De re coquinaria* tramandato sotto il nome di Apicio.

La cucina romana che emerge da quelle pagine è molto più mediterranea di quanto suggerisca l'immaginario dei banchetti imperiali. Certo, esistevano preparazioni elaboratissime, ma alla base ricorrevano continuamente legumi, cereali, ortaggi, erbe aromatiche, olio, vino e pesce.

Le lenticchie, per esempio, hanno un intero capitolo dedicato. Una preparazione

prevedeva pepe, cumino, coriandolo, menta, aceto, miele, olio e liquamen, la salsa fermentata di pesce utilizzata quasi universalmente nella cucina romana. Un'altra univa lenticchie, ceci e piselli a orzo, porri, finocchio, aneto, coriandolo, bietole, malva e cavolo.

Sapori che oggi potrebbero sembrare audaci, soprattutto per quell'alternanza continua di dolce, acido, speziato e salato che caratterizzava la gastronomia dell'epoca.

Eppure, basta uscire dalla Villa e guardare la campagna di Ventotene per incontrare uno degli ingredienti che lega idealmente quelle tavole al presente.





La lenticchia che cresce nel vento

Piccola, marrone chiaro, con sfumature rosate, buccia sottile e polpa cremosa, la Lenticchia di Ventotene è oggi uno dei prodotti identitari dell'isola ed è inserita dal 2002 tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Lazio.

Le fonti locali fanno risalire la sua coltivazione sull'isola all'epoca romana. Certamente sappiamo che le lenticchie erano una presenza abituale nell'alimentazione dell'antica Roma e sappiamo che l'area meridionale della Ventotene romana era probabilmente destinata alle coltivazioni.

Sarebbe difficile dimostrare una linea ininterrotta lunga duemila anni. Ma l'assonanza gastronomica è irresistibile. Ancora oggi le lenticchie crescono nei terreni

di origine vulcanica dell'isola e la lavorazione tradizionale conserva persino un rapporto con l'elemento che più di ogni altro definisce Ventotene: il vento. Dopo la raccolta, infatti, la separazione dalla pula viene tradizionalmente effettuata sfruttandone la forza.

Terra, legume e vento: tre elementi di un paesaggio agricolo essenziale.

In tavola la ricetta più semplice rimane la zuppa di lenticchie alla ventotenese, preparata con sedano, pomodoro, aglio, olio e basilico. Ma l'isola contemporanea ha trovato un incontro ancora più interessante: lenticchie e mare, servite anche con cozze, moscardini o piccoli polpi.

Ed è proprio seguendo questo filo che il viaggio nel gusto torna ai Romani.



La peschiera dell'imperatore

Sotto l'attuale faro si trova uno dei luoghi più sorprendenti di Ventotene: una peschiera romana scavata direttamente nella roccia vulcanica.

Non era una semplice vasca. I Romani avevano realizzato un vero sistema di itticoltura, con diversi bacini collegati da canali, dispositivi per il ricambio dell'acqua marina e aperture che permettevano di spostare i pesci da uno spazio all'altro evitando che tornassero in mare.

All'interno erano stati ricreati persino piccoli anfratti e zone d'ombra per offrire ai pesci condizioni più vicine possibile al loro habitat naturale.

La presenza della peschiera dice molto sulle abitudini alimentari di chi abitava Villa Giulia. Tra la fine della Repubblica e l'inizio dell'Impero il pesce marino era diventato uno degli alimenti più ricercati dalle classi elevate e le grandi ville costiere competevano nella realizzazione di impianti sempre più sofisticati.

Anche Apicio gli dedica decine di preparazioni.

Pesci fritti accompagnati da salse di pepe, cumino, coriandolo, origano, aceto, miele e mosto ridotto; pesci bolliti insaporiti con aneto, coriandolo e aceto; crostacei, molluschi e piccoli pesci trasformati in polpette e patinae.

Il mare, dunque, non era soltanto il panorama di Pandataria. Era dispensa, allevamento, via di comunicazione e parte integrante della vita quotidiana.



Sotto il mare, un'altra Ventotene

Forse il capitolo più emozionante della storia romana dell'isola si trova però dove lo sguardo da terra non arriva.

Sui fondali intorno a Ventotene e Santo Stefano sono stati individuati numerosi relitti antichi. A Cala Rossano, a poca profondità, anfore e lingotti di stagno hanno permesso di identificare una nave del I secolo d.C. proveniente dalla parte meridionale della Penisola Iberica. Presso Punta dell'Arco un altro relitto ha restituito lingotti di piombo provenienti dalle miniere di Carthago Nova, l'attuale Cartagena.

Ma è più in profondità che il mare ha conservato un autentico archivio del Mediterraneo antico.



Durante le campagne di ricerca del 2008 e 2009 sono stati individuati cinque relitti prevalentemente mercantili, databili tra il I e il V secolo d.C., adagiati tra i 100 e i 140 metri. La profondità li ha protetti per secoli dai saccheggi e dalle correnti.

Anfore e carichi raccontano un Mediterraneo attraversato continuamente da merci e derrate alimentari: olio, vino e probabilmente cereali viaggiavano sulle rotte che collegavano Africa, Hispania e penisola italiana.

È l'altra faccia della cucina romana: ciò che non poteva essere prodotto sull'isola arrivava dal mare.

L'acqua, il vero lusso di Pandataria

Prima ancora del vino, dell'olio o del pesce, però, esisteva sull'isola una risorsa più preziosa: l'acqua.

Ventotene non disponeva di una sorgente sufficiente a sostenere un grande insediamento. I Romani risolsero il problema costruendo un sofisticato sistema di raccolta delle precipitazioni, con grandi cisterne e condotti scavati direttamente nel tufo. Due sono ancora oggi visitabili: la Cisterna di Villa Stefania e quella detta dei Detenuti, rispettivamente di circa 700 e oltre 1.200 metri quadrati. Le pareti rivestite di cocciopesto hanno mantenuto le strutture sorprendentemente integre. Entrarvi è come scendere letteralmente dentro la storia dell'isola.

E permette anche di comprendere quanto il paesaggio alimentare fosse legato alla capacità di amministrare risorse limitate: raccogliere l'acqua, coltivare la terra disponibile, allevare pesci, importare dal mare ciò che l'isola non poteva produrre.

Una forma antichissima di economia delle risorse.

Lo stesso mare, duemila anni dopo

Oggi Ventotene e Santo Stefano sono circondate da un'Area Marina Protetta che tutela quasi 2.800 ettari di mare. I fondali ospitano praterie di Posidonia oceanica, grotte, pareti di coralligeno e una biodiversità straordinaria. Intorno all'isola vivono polpi e murene, triglie e scorfani; nelle acque più aperte transitano ricciole, tonni e lampughe.

La pesca contemporanea naturalmente non è quella della peschiera imperiale e la tutela del patrimonio marino impone oggi regole che duemila anni fa non esistevano. Ma il rapporto fondamentale tra Ventotene e il suo mare non è cambiato.

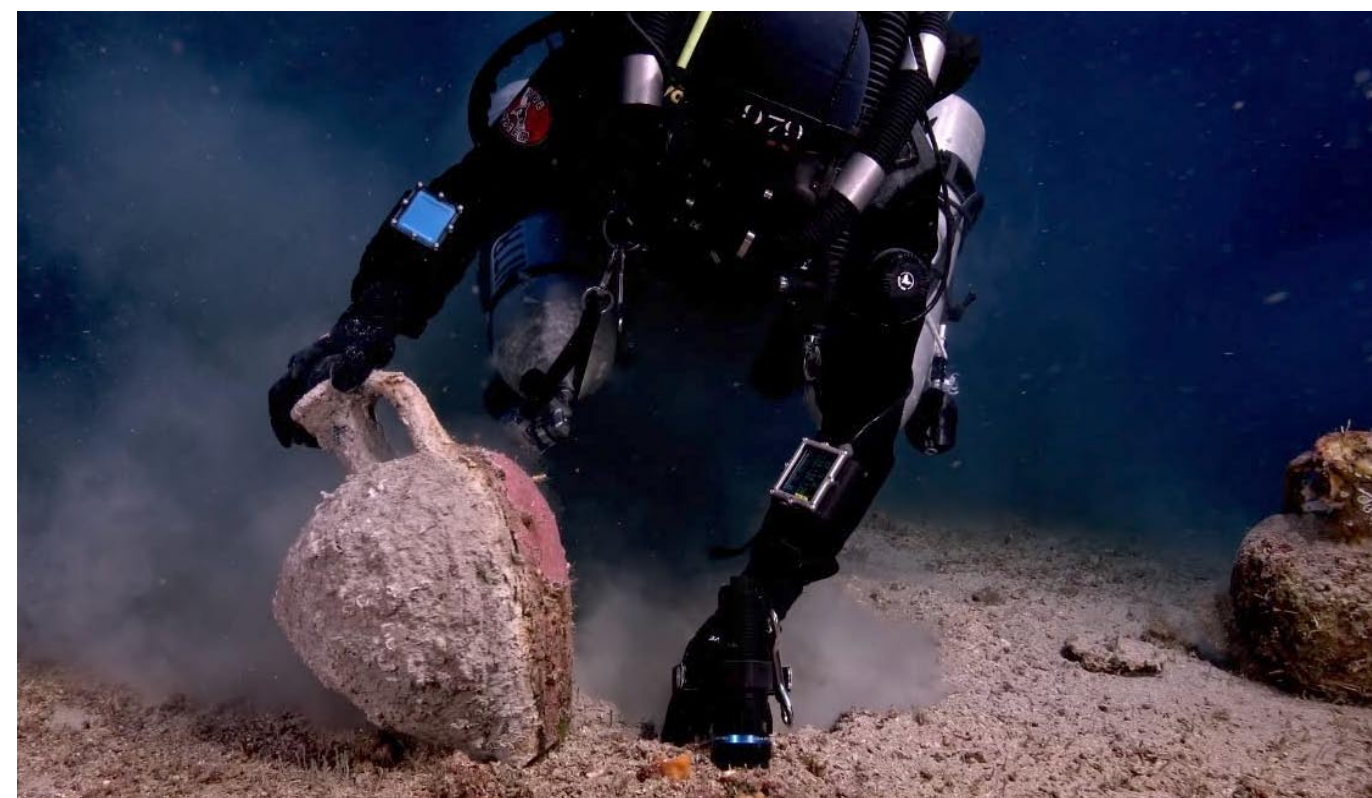
Ed è forse questa la cosa più affascinante da scoprire sedendosi a tavola sull'isola.

Non esiste una ricetta arrivata intatta dalla cucina di Giulia fino ai nostri giorni. Sarebbe troppo facile raccontarlo così.

Esiste qualcosa di più sottile.

Ci sono ancora le lenticchie che crescono sulla terra vulcanica. Ci sono le erbe mediterranee. Ci sono l'olio e il pesce. Ci sono i piccoli polpi che oggi incontrano le lenticchie nei piatti dell'isola e i fondali dove, accanto alla vita marina, riposano le anfore delle navi romane. E ci sono quelle grandi cisterne scavate nel tufo, la villa affacciata sul mare e la peschiera che continua a riempirsi e svuotarsi seguendo il respiro del Mediterraneo.

A Ventotene la cucina romana non è sopravvissuta come una ricetta. È rimasto il paesaggio che l'aveva resa possibile. Ed è forse questo il modo più autentico di assaggiare duemila anni di storia.



L'autunno in Giordania, una stagione ricca di appuntamenti

Da settembre a novembre, il Regno Hashemita ospita una serie di eventi che spaziano dal cinema europeo al design contemporaneo, dalle competizioni sportive ai grandi percorsi escursionistici, confermando un vivace calendario culturale e sportive

A cura di **Redazione Centrale TdG**

La Giordania si prepara ad accogliere una nuova stagione ricca di appuntamenti dedicati alla cultura, al design e all'attività sportiva da vivere all'aria aperta. Tra settembre e novembre il calendario autunnale riunisce manifestazioni locali ormai consolidate e iniziative di respiro internazionale che invitano i visitatori a unirsi a professionisti, studenti e comunità locali.

Dalla capitale Amman ai sentieri che attraversano il Paese da nord a sud, il programma autunnale di appuntamenti racconta una Giordania che continua a investire nella valorizzazione della creatività e del suo patrimonio naturale, attraverso grandi eventi capaci di mettere in dialogo tradizione e contemporaneità. Cinema, design, maratone e trekking diventano strumenti di incontro e confronto, offrendo occasioni di approfondimento che interessano pubblici diversi e contribuiscono ad arricchire il panorama culturale della destinazione.

European Film Festival: il dialogo tra il cinema europeo e il Medio Oriente

Ad aprire il calendario sarà l'European Film Festival, in programma ad Amman dal 13 al 30 settembre. L'iniziativa, organizzata dalla Delegazione dell'Unione Europea in Giordania insieme alle ambasciate dei Paesi membri, rappresenta da anni uno dei principali appuntamenti cinematografici della capitale. Il festival propone una selezione di produzioni europee contemporanee, accompagnate da incontri con registi, dibattiti e momenti di confronto dedicati ai linguaggi del cinema e alla cooperazione culturale internazionale.

L'evento contribuisce a rafforzare il dialogo tra il panorama cinematografico europeo e quello giordano, offrendo al pubblico locale e agli operatori del settore un'occasione di scoperta e di approfondimento sulle più recenti produzioni internazionali. Nel corso degli anni, il festival è diventato un appuntamento atteso anche dalla comunità creativa giordana, favorendo lo scambio di idee e di collaborazioni tra professionisti del settore audiovisivo.

Amman Design Week: il ritorno della piattaforma dedicata al design contemporaneo

Tra gli appuntamenti più attesi dell'autunno figura il ritorno di Amman Design Week, in programma dal 2 al 17 ottobre. Dopo sette anni di pausa, la manifestazione torna con la sua quarta edizione, confermandosi una delle principali piattaforme dedicate al design contemporaneo nel Medio Oriente. L'evento riunisce designer, architetti, artigiani, università, studenti e professionisti provenienti dalla Giordania e dall'estero, creando un ambiente dedicato alla ricerca, alla progettazione e all'innovazione.

L'edizione 2026 sarà dedicata al tema "Accumulations", una riflessione sul modo in cui materiali, conoscenze, memorie e pratiche stilistiche si stratificano nel tempo contribuendo a definire il progetto contemporaneo. Attraverso mostre, installazioni, workshop, talk e programmi formativi, Amman Design Week intende approfondire il ruolo del design come strumento di innovazione sociale, sostenibilità e valorizzazione del patrimonio culturale.



Nata nel 2016 per iniziativa della Regina Rania Al Abdullah, la manifestazione si è progressivamente affermata come uno degli appuntamenti di riferimento per il settore creativo regionale. Oltre al programma espositivo, l'iniziativa promuove durante tutto l'anno attività di mentorship, collaborazioni con università, programmi di ricerca e percorsi dedicati ai giovani professionisti, contribuendo allo sviluppo delle industrie creative giordane e favorendo il dialogo con la comunità internazionale.

Amman Marathon: lo sport attraversa la capitale

Il calendario prosegue con la Amman Marathon, in programma il 9 ottobre.

Organizzata da Run Jordan, la manifestazione rappresenta uno degli eventi sportivi più conosciuti del Paese e richiama ogni anno migliaia di partecipanti tra atleti professionisti, corridori amatoriali e famiglie.

La maratona propone diversi percorsi pensati per differenti livelli di preparazione, trasformando per un'intera giornata le strade della capitale in uno spazio dedicato allo sport e alla partecipazione collettiva. Fin dalla sua prima edizione, l'iniziativa promuove uno stile di vita attivo e inclusivo, coinvolgendo istituzioni, scuole, associazioni e volontari in un appuntamento che nel tempo è diventato parte integrante del calendario annuale degli eventi giordani.





Oltre all'aspetto agonistico, la corsa pone particolare attenzione alla sensibilizzazione sui temi della salute, del benessere e della partecipazione della comunità, contribuendo a diffondere la cultura dello sport come elemento di aggregazione sociale.

Jordan Trail Thru-Hike: da Um Qais ad Aqaba lungo oltre 650 chilometri

L'autunno ospita anche uno degli appuntamenti più significativi dedicati all'outdoor: il Jordan Trail Thru-Hike 2026, in programma dal 9 ottobre al 18 novembre. Organizzato dalla Jordan Trail Association, il trekking attraversa l'intero Paese seguendo il celebre Jordan Trail, un itinerario di oltre 650 chilometri che collega Um Qais, nel nord della Giordania, ad Aqaba, sul Mar Rosso.

Considerato uno dei percorsi escursionistici più interessanti del Medio Oriente, il Thru-Hike viene affrontato in più settimane con il supporto di guide specializzate e delle comunità locali.

L'itinerario attraversa ambienti molto diversi tra loro, passando dalle colline settentrionali alle riserve naturali, dai villaggi rurali ai paesaggi desertici del Wadi Rum fino ad arrivare sulle coste del Mar Rosso.

La Jordan Trail Association, organizzazione senza scopo di lucro, promuove il percorso come progetto di sviluppo sostenibile, coinvolgendo operatori locali, strutture ricettive, guide e produttori lungo tutto il tracciato e contribuendo a generare opportunità economiche nelle diverse aree del Paese.

Su Jordan Tourism Board (JTB)

L'Ente Nazionale Giordano per il Turismo (JTB) è stato fondato ufficialmente nel marzo 1998 come partnership indipendente tra il settore pubblico e privato, con l'obiettivo di utilizzare strategie di marketing per definire l'immagine, posizionare e promuovere il prodotto turistico giordano come destinazione di eccellenza sui mercati internazionali. Le strategie adottate sono studiate per riflettere la vera immagine del prodotto turistico giordano, inteso come destinazione culturale, naturale, religiosa, avventurosa, ricreativa e MICE.

Nell'ambito delle sue strategie di marketing, JTB pianifica e realizza un programma integrato di attività promozionali internazionali. Questo piano comprende la partecipazione attiva a fiere, workshop di settore, road show per operatori e consumatori, viaggi di formazione, viaggi stampa, produzione di brochure e contenuti multimediali, nonché relazioni con i media. Per raggiungere i propri obiettivi, l'Ente Nazionale Giordano per il Turismo si avvale dei servizi di undici uffici dislocati in Europa e Nord America.

Per maggiori informazioni: <https://it.visitjordan.com/>

Slovenia per tutti

Nella piccola nazione vicina all'Italia, tante proposte di divertimento, sport, cultura, gusto

Di **Franca D.Scotti**

Piccola, ma ricca di opportunità e idee per divertirsi con tutta la famiglia. La Slovenia ci attende, vicinissima e facile da visitare.

Le famiglie con bambini troveranno spunti per ogni giorno di vacanza.

Per esempio, perché non scegliere uno dei luoghi fiabeschi dove sono stati girati film famosi? La Valle dell'Isonzo è stata scelta come set cinematografico per Le Cronache di Narnia – Il principe Caspian di Andrew Adamson, mentre le Grotte di Postumia o il Castello di Predjama hanno acceso la fantasia di autori di narrativa.





Le Grotte stesse offrono percorsi avventurosi per tutti i livelli e per tutte le età. Anche i piccoli possono percorrere un trekking facile, prima a bordo dello storico trenino e poi a piedi, senza grandi difficoltà. Fino all'acquario del Proteo, il famoso cucciolo di drago che abita queste grotte.

La Slovenia Unique Experience "Seguendo i sentieri di Luka Čeč" conduce i partecipanti oltre i percorsi turistici tradizionali, nelle gallerie più nascoste e affascinanti di uno dei sistemi di grotte più spettacolari d'Europa. Casco in testa, lampada frontale accesa e tuta da speleologo indossata, l'avventura prende il via tra passaggi sotterranei, laghi nascosti, stalattiti e stalagmiti millenarie. Accompagnati da guide esperte e biologi, i partecipanti imparano a orientarsi nel sottosuolo, scoprono la straordinaria biodiversità del mondo carsico e, con un po' di fortuna, di osservare il proteo nel suo habitat.

E perché non provare l'originale escursione con la salatura delle pecore?

Tra le vette della Slovenia alpina, sopra lo storico rifugio Češka koča, una tradizione secolare continua ancora oggi: la salatura delle pecore. Accompagnati da Drejc Karničar, alpinista e soccorritore alpino appartenente a una delle famiglie più note della regione di Jezersko, grandi e piccoli possono seguire gli antichi sentieri della pastorizia fino ai pascoli d'altura dove trascorrono l'estate le pecore autoctone della razza Jezersko-Solčava.

L'escursione attraversa alcuni dei paesaggi più suggestivi delle Alpi slovene, tra boschi, prati montani e panorami spettacolari sulle pareti del Grintovec. Una volta raggiunto il gregge, arriva il momento più atteso: offrire il sale alle pecore direttamente dal palmo della mano, un

gesto semplice che da generazioni accompagna la vita dei pastori di queste montagne.

Per i grandi buongustai

C'è aria di festa – Dolenjska è un'esperienza proposta da Slovenia Unique Experience.

Tra musica, racconti, sapori tradizionali e antiche usanze, i partecipanti vengono accolti come ospiti d'onore in una festa locale che celebra il legame tra comunità, territorio e tradizioni. Un'occasione per conoscere da vicino il folklore sloveno, imparare usanze tramandate di generazione in generazione e vivere un'atmosfera che difficilmente si incontra lungo i percorsi turistici più battuti. Perché ogni festa racconta una storia e, in Slovenia, le storie si condividono ancora attorno alla stessa tavola.

Ma i grandi buongustai saranno attirati soprattutto dai ristoranti stellati.

Perché la Slovenia, piccola, ma attrattiva, vanta ben 74 ristoranti nella Guida Michelin.

Al vertice della ristorazione slovena si conferma Hiša Franko (Kobarid), guidata dalla chef Ana Roš, che mantiene il prestigioso riconoscimento di tre stelle Michelin, riservato all'élite della gastronomia mondiale.

Interessante anche l'ingresso per la prima volta di Galerija okusov, nella selezione dei ristoranti sloveni stellati.

E poi, non dimentichiamo che continua a crescere anche l'offerta gastronomica di qualità accessibile: sono infatti 12 i ristoranti premiati con il Bib Gourmand, riconoscimento assegnato agli indirizzi che offrono un eccellente rapporto qualità-prezzo.

Per gli amanti di arte e cultura

A Portorose e Pirano, l'eredità visiva della Serenissima incontra la grandeur e il rigore mitteleuropeo.

I collegamenti marittimi veloci da Trieste verso Pirano, attivi fino al 31 agosto, offrono un raffinato preludio, evitando le complessità del traffico stradale. Sbarcare nel porticciolo di Pirano, proprio a ridosso della celebre piazza ellittica intitolata al geniale musicista settecentesco Giuseppe Tartini, significa immergersi in una scenografia architettonica unica. I profili slanciati dei palazzi in stile gotico veneziano dialogano con l'ordine monumentale del borgo. L'atmosfera che si respira evoca immediatamente il fascino discreto di una villeggiatura d'antan.

Questa sponda della penisola istriana offre una programmazione culturale notevole.

Dal 20 agosto al 5 settembre, ci attende il prestigioso Tartini Festival, kermesse di respiro internazionale dedicata alla figura del celebre compositore piranese. Nel 2026 l'evento celebrerà il traguardo della sua venticinquesima edizione con un parterre d'eccezione di grandi artisti, protagonisti dei palchi più importanti del mondo.

E fino al 29 agosto, il calendario musicale di Portorose e Pirano offrirà altri momenti di magia con i concerti al lume di candela Candlelight: suggestive performances multisensoriali dal vivo, ospitate dalle architetture seicentesche della Chiesa di San Giorgio, con un programma che spazierà da "Le quattro stagioni" di Antonio Vivaldi agli Abba e ai Coldplay.

Info:

www.portoroz.si/it

www.slovenia.info



Seguici su:



CANTINA QUISTELLO 1928

Via Roma, 46 - Quistello (Mantova)
www.cantinasocialequistello.it

102... Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2026

114... Foliage & Mindfulness

122... La Val di Non celebra i vent'anni di Pomaria

128... Le vacanze finiscono, ma con Terra Madre Salone del Gusto il viaggio continua

Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2026

Si presenta “Autentiche Relazioni”, naturale evoluzione del percorso sviluppato negli ultimi anni e nuova chiave di lettura di una storia che ha costruito legami tra persone, territori, culture e comunità.

A cura di **Redazione Centrale TdG**



96^a FIERA
INTERNAZIONALE
**TARTUFO BIANCO
D'ALBA**

In un tempo segnato da cambiamenti sempre più rapidi, crescenti tensioni internazionali e profonde trasformazioni delle comunità e dei territori, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba sceglie di mettere al centro il valore delle relazioni. La 96^a edizione, in programma ad Alba dal 10 ottobre al 6 dicembre 2026, si presenta con il tema “Autentiche Relazioni”, naturale evoluzione del percorso sviluppato negli ultimi anni e nuova chiave di lettura di una storia che ha

costruito legami tra persone, territori, culture e comunità.

La longevità della Fiera, nata dalla felice intuizione di Giacomo Morra, testimonia il valore di questi legami: tra trifulao, di padri in figli, tra istituzioni e comunità locali, tra Alba e il mondo. Il Tuber magnatum Picco, prodotto raro e fragile, esiste grazie all'equilibrio tra uomo, bosco, suolo, acqua, biodiversità e cura del territorio, diventando simbolo di una rete di connessioni tra natura, tradizione, innovazione e comunità.





La dimensione internazionale trova espressione nella “Truffle Diplomacy”, nel conferimento del Tartufo dell’Anno, nell’Asta Mondiale e nelle attività delle delegazioni dell’Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Il rapporto con il territorio si traduce nelle collaborazioni con Langhe, Roero e Monferrato, nei progetti di tutela delle tartufaie naturali e nelle attività di Tuber Next Gen.

Tutte le esperienze della 96^a edizione sono disponibili alla vendita a partire dal 1° luglio, all’indirizzo www.fieradeltartufo.org

Numeri che raccontano un successo internazionale

Nel periodo della manifestazione, mediamente oltre 600.000 visitatori scelgono le colline di Langhe, Monferrato e Roero. Il programma coinvolge oltre 40 chef nazionali e internazionali, molti dei quali stellati Michelin. Le attività dedicate al pubblico hanno registrato lo scorso anno oltre 3.500 partecipanti, il 70% dei quali provenienti dall’estero.

Il Capodanno del tartufo

La stagione si apre, come da tradizione, con il Capodanno del Tartufo. Nella notte tra il 30 settembre e il 1° ottobre 2026, allo scoccare della mezzanotte, Alba celebra l’inizio ufficiale della cerca del Tuber magnatum Picco. Quest’anno l’evento si inserisce nel festival Profondo Umano e sarà preceduto dalla possibilità di visitare il Palatartufo in allestimento e i principali luoghi della cultura tartufigena albese.

Al Teatro Sociale “G. Busca” interverrà la poetessa Tiziana Cera Rosco. La serata proseguirà in piazza Ferrero, dove trifolao e tabui sfileranno fino a piazza Risorgimento. Il corteo culminerà con un brindisi collettivo alla nuova stagione del tartufo, con un calice di Alta Langa DOCG.



Il mercato mondiale del tartufo

Torna nel Cortile della Maddalena il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, rinnovato con la lounge dedicata al Tartufo Bianco d'Alba. Il Mercato sarà aperto ogni sabato e domenica dal 10 ottobre al 6 dicembre 2026, come presidio di qualità, autenticità e fiducia. Ogni esemplare destinato alla vendita viene sottoposto alla valutazione dei Giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, professionisti formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo, secondo protocolli scientifici e standard condivisi. Attraverso osservazione, olfatto e valutazione tattile, i giudici certificano qualità e autenticità del prodotto. Accanto al Mercato, una selezione delle migliori produzioni agroalimentari del territorio.

Il folclore: identità e tradizione

Il folclore locale è un racconto vivente della memoria collettiva e dei simboli

identitari della città.

Il calendario si apre con la Bela Trifolera, sabato 5 settembre. Sabato 19 settembre si terrà il Capitolo della Giostra, con l'attribuzione dell'onorificenza di "Amico della Giostra" e la presentazione del Drappo del Palio.

L'Investitura del Podestà, rito simbolico che rievoca le antiche istituzioni comunali medievali, si terrà il 26 settembre. Il 4 ottobre la grande sfilata in costume medievale culminerà con il Palio degli Asini. Seguiranno il Baccanale dei Borghi e, il 25 ottobre, il Festival della Bandiera.

Esperienze sensoriali e gourmet

Il Cooking Show nella Sala Beppe Fenoglio vedranno grandi chef italiani e internazionali interpretare il Tartufo Bianco d'Alba. Tornano gli Atelier della Pasta Fresca e i workshop, con il debutto del Parmigiano Reggiano.

Confermato "Tramonto gourmet: aperitivo





di eccellenza”, dal 21 novembre. Al MUDET si terranno i seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo, mentre novità del 2026 saranno le Vinum Alba Wine Tasting al Museo Eusebio, dedicate ai grandi vini delle Langhe, del Monferrato e del Roero. Tornano le Cene Insolite, tra cui l'appuntamento al Teatro Sociale di Alba con la partecipazione, tra gli altri, dello chef stellato Carlo Cracco, e la tappa alla Stella di Pila, panoramico bistrot a quota 2.723 metri, firmata Skyway Monte Bianco.

Nel segno dell'inclusione e dell'impegno sociale viene rinnovata la collaborazione con la cooperativa Emmaus e con P.L.IN., progetto di Canale che favorisce l'inclusione lavorativa e sociale di persone con disabilità. Il cibo diventa così strumento di aggregazione e condivisione.

Taste Lab – Castello di Roddi

Il Taste Lab – Castello di Roddi, grazie alla collaborazione con la Barolo & Castles Foundation, propone pranzi, eventi e corsi di cucina. Ogni lunedì e venerdì mattina si svolgeranno corsi teorico-pratici dedicati a piatti gourmet e della tradizione piemontese impreziositi dal Tartufo Bianco d'Alba.

Debutta “A tu per tu con lo Chef”, lezione pratica riservata a un massimo di due partecipanti. Il sabato mattina debutta anche il Brunch del Tartufo Bianco d'Alba.

Truffle and wine

La 96^a edizione rinnova il progetto “Truffle and Wine”, che mette in dialogo il Tuber magnatum Picco con le eccellenze vitivinicole del Piemonte e internazionali. Nel 2026 sarà la Rioja

protagonista di degustazioni, incontri e abbinamenti d'autore.

Venerdì 23 ottobre torna l'Asta “Barolo en primeur” al Castello di Grinzane Cavour, con finalità benefiche. Nel weekend del 24 e 25 ottobre l'Hotel Calissano ospiterà “I grandi terroir del Barbaresco e gli altri volti del nebbiolo”, a cura di Go Wine. Si rafforza inoltre la collaborazione con le Enotecche regionali. Novità è “Alta Langa Aperitivo · Magnum Première”, domenica 25 ottobre al Teatro Sociale “G. Busca”: visita guidata, degustazione di Alta Langa DOCG in formato Magnum, sommelier AIS, musica dal vivo e proposta gastronomica dello chef Paolo Griffa, una stella Michelin.

Cultura, manifestazioni ed eventi

Il programma culturale abbraccia letteratura, arte contemporanea, sport e solidarietà. Tra gli appuntamenti principali, la XXVII Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, domenica 8 novembre in collegamento con il Castello di Grinzane Cavour: dal 1999 l'iniziativa ha raccolto oltre 7 milioni e 700 mila euro a scopo benefico.

La cultura letteraria sarà protagonista con la XVI edizione del Premio Lattes Grinzane: il 17 ottobre Amitav Ghosh riceverà il Premio Speciale Lattes Grinzane 2026 al Teatro Sociale “G. Busca”.

Il calendario sarà arricchito dagli eventi della Fondazione Ferrero, dalle iniziative della Fondazione Cesare Pavese, del Museo Diocesano e della Famija Albèisa, dalle mostre e dall'Ecomaratona del Barbaresco e del Tartufo Bianco d'Alba del 25 ottobre.

Sostenibilità incrociate e Dawn to Earth

La sostenibilità, ambientale, sociale ed economica, è al centro di Sostenibilità Incrociate e Dawn to Earth. Sostenibilità Incrociate torna al Teatro Sociale “G. Busca” con incontri e dialoghi tra mondi diversi. Grazie alla collaborazione con Paolo Vizzari, la rassegna affronterà temi come cambiamento climatico, biodiversità, equità sociale ed educazione alimentare.

Dawn to Earth utilizza il Tartufo Bianco d’Alba come ambasciatore di un modello di sviluppo fondato su etica, qualità e responsabilità. Il Premio 2026 sarà attribuito allo Chef Antonio Guida, due stelle Michelin del Ristorante Seta dell’Hotel Mandarin Oriental di Milano e fondatore, insieme alla moglie Luciana Lombardi, del fondo filantropico “Fiori Rari”.

Il convegno Tuber Next Gen, in programma sabato 10 ottobre, presenterà le attività per tutelare e mappare il patrimonio tartufigeno del futuro, aggiornando le carte di potenzialità del suolo e integrando la gestione forestale, con il coinvolgimento di esperti e Comuni.



UNESCO: Un territorio che parla al mondo

Alba e il suo territorio si inseriscono in un contesto riconosciuto dall'UNESCO per il valore culturale, paesaggistico e immateriale. Tre i riconoscimenti principali: l'iscrizione dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità nel 2014; il titolo di Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, conferito ad Alba nel 2017; l'iscrizione della Cerca e cavatura del tartufo in Italia nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità nel 2021.

A questi si aggiunge il Memorandum d'Intesa triennale con UNITAR – l'Istituto delle Nazioni Unite per la Formazione e la Ricerca. I riconoscimenti UNESCO sono impegni concreti, tradotti in attività di sostenibilità, formazione, ricerca e divulgazione attraverso il MUDET, il Centro Nazionale Studi Tartufo e i percorsi didattici.

Il capitolo UNESCO sarà arricchito dal podcast "Cibo e Arte", curato da BIA – Intangible Cultural Heritage, dedicato al rapporto tra cibo, arte, cultura e sostenibilità.

Alba Truffle bimbi

Tutti i sabati e le domeniche fino al 22 novembre, il Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra" ospiterà Alba Truffle Bimbi, luogo di divertimento pensato per i bambini senza tralasciare l'aspetto didattico ed educativo. Nessun gonfiabile, nessun gioco di plastica, nessun videogame: spazio alla fantasia e alla manualità, nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

Ente Fiera di Alba

Piazza Medford, 3 Alba
Tel. +39 0173 361051
info@fieradeltartufo.org
www.fieradeltartufo.org

Rhum J.M

JUSTE NOTRE TERROIR

Juste Macouba
BIO

Prodotto da un singolo raccolto da canna da zucchero certificata biologica; fermentazioni lente a temperatura controllata e distillazione in piccoli batch senza coloranti né zuccheri aggiunti; rhum bianco intenso, profondo e ricco, dal profilo sensoriale pulito con canna fresca, vaniglia naturale, agrumi gialli e spezia lieve, finale asciutto.

SCOPRILO NEL TI PUNCH!



Importato e Distribuito da Sagna S.p.A. dal 1928 - www.sagna.it

Foliage & Mindfulness

L'arte del Forest Bathing d'autunno: la terapia naturale che calma la mente e accende l'energia

A cura di **Redazione Centrale TdG**

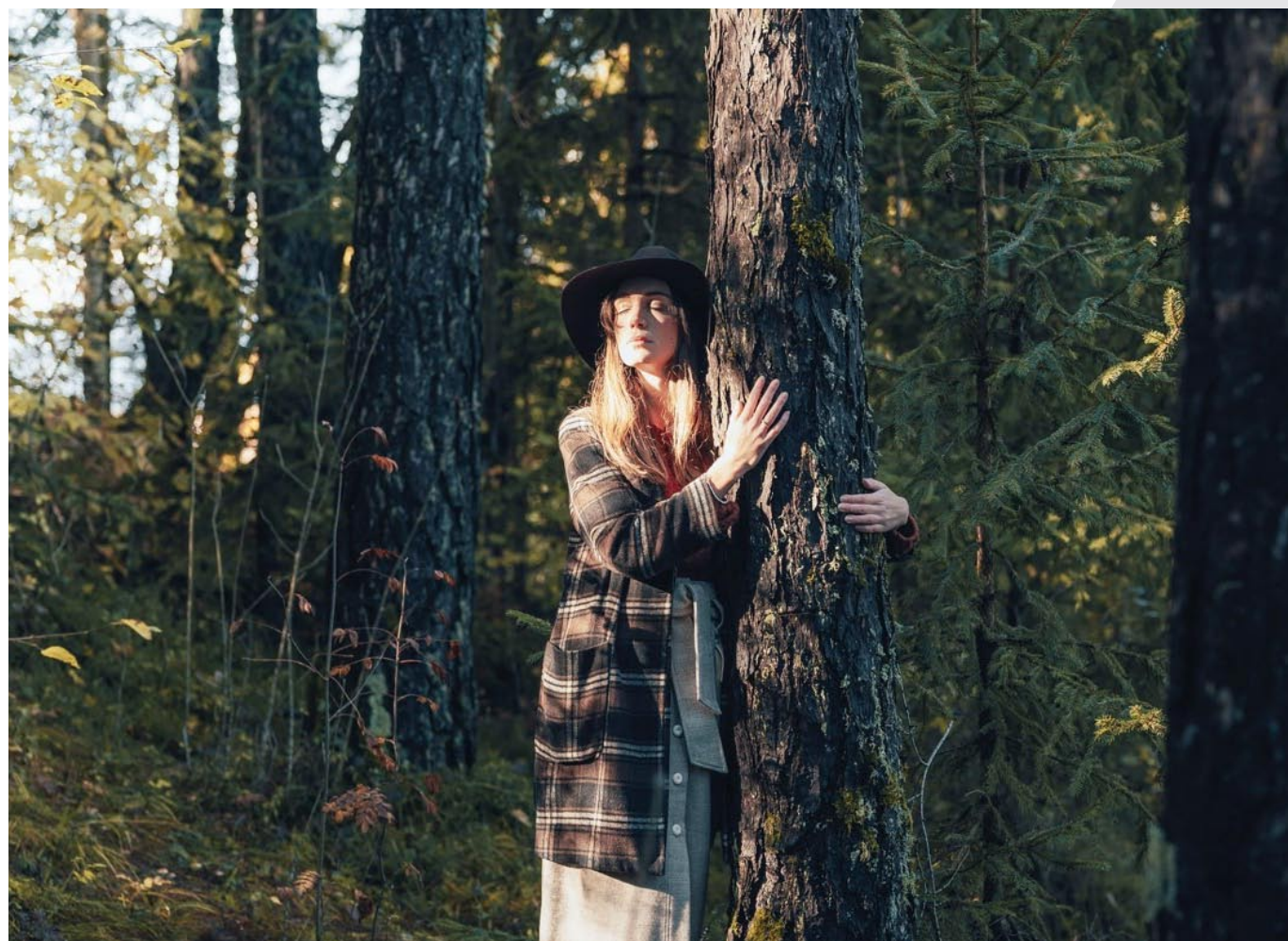


Rallentare il passo, liberare il respiro, rigenerarsi: l'arrivo dell'autunno offre un'opportunità unica per riscoprire l'equilibrio interiore attraverso il Forest Bathing, una pratica di benessere che fonde in modo sinergico natura, movimento e presenza mentale. In questo periodo dell'anno, in cui la natura si accende dei toni caldi del foliage, l'immersione nel bosco assume un valore terapeutico potenziato: un invito al rallentamento consapevole, alla contemplazione e a una profonda rigenerazione sensoriale. Immergersi nella natura con consapevolezza, rallentare e respirare profondamente: questo è il cuore del Forest Bathing, una pratica di benessere che affonda le sue radici in Giappone.

Conosciuta come Shinrin-yoku, espressione coniata nel 1982 da Tomohide Akiyama, allora direttore dell'Agenzia Forestale Giapponese, l'idea originaria era quella di una campagna per promuovere l'uso ricreativo e salutare delle vaste foreste nipponiche, incoraggiando le persone a una vera e propria "immersione" nella natura per il proprio benessere. Sebbene il concetto di connessione tra uomo e ambiente sia antico, il Forest Bathing, inteso come pratica strutturata e supportata da evidenze scientifiche, è un fenomeno relativamente moderno. A partire dagli anni 2000, grazie al lavoro pionieristico di ricercatori come il Dottor Qing Li, immunologo ed eminente esperto di medicina forestale, sono state condotte numerose ricerche che hanno validato scientificamente i benefici di questa pratica sulla salute umana, dalla riduzione dello stress al rafforzamento del sistema immunitario. Oggi, il Forest Bathing è sempre più diffuso

anche in Europa, invitando a un'immersione consapevole nella foresta per ritrovare equilibrio, energia e benessere psicofisico. Particolarmente potente in autunno, questa pratica trae ulteriore vigore dalla trasformazione della natura. Alcuni studi suggeriscono che i colori specifici del foliage, come il giallo – simbolo di leggerezza e rinascita – e l'arancione – associato a pace e trasformazione – possano influenzare positivamente l'umore, promuovendo buonumore, felicità, creatività ed entusiasmo. Parallelamente, l'aria autunnale del bosco è intrinsecamente arricchita da profumi unici e potenti. L'aroma distintivo della terra bagnata, noto come petricore, particolarmente intenso dopo una pioggia autunnale, è capace di evocare un profondo senso di radicamento e calma, contribuendo a un notevole abbattimento dello stress e a un miglioramento generale dell'umore. Il Forest Bathing autunnale si configura quindi come una vera e propria terapia a costo zero, una pratica accessibile che offre benefici tangibili per la salute psicofisica, supportata da evidenze che ne attestano l'efficacia nel contesto di un benessere olistico. Una miriade di benefici, sempre più riconosciuti anche dalla scienza: abbassamento del cortisolo (l'ormone dello stress), riduzione della pressione arteriosa, miglioramento del sonno e della capacità di concentrazione.

A ciò si aggiunge il ruolo fondamentale dei fitoncidi, composti organici volatili rilasciati dagli alberi, in particolare da conifere come pini e abeti. L'inalazione di queste sostanze induce effetti calmanti, migliora la funzione respiratoria, stimola il sistema immunitario.



Questa interazione biochimica tra l'uomo e l'ambiente forestale sottolinea ulteriormente l'efficacia del Forest Bathing come pratica terapeutica. Non serve fare escursioni estreme: basta passeggiare lentamente tra i colori caldi dell'autunno, lasciando che siano gli alberi a fare il resto. Nel silenzio ovattato di un bosco, tra il fruscio delle foglie e l'aria profumata di resina, ogni passo acquista un valore diverso.

E se al camminare si unisce il movimento sportivo, l'esperienza si amplifica. Giocare a tennis circondati dagli abeti, praticare yoga su un prato alpino, fare stretching ascoltando il canto degli

uccelli: lo sport immerso nella natura diventa gesto istintivo, quasi meditativo. Il verde stimola la mente, aiuta la concentrazione, aumenta la percezione del proprio corpo nello spazio. E, soprattutto, libera dalla frenesia.

Scegliere destinazioni dove la natura è protagonista – che si tratti di una valle alpina, un parco rigoglioso o un resort tra i boschi – non è solo una tendenza, ma una necessità contemporanea. Perché il lusso più autentico, oggi, è avere il tempo di respirare, e uno spazio verde in cui farlo. Ecco alcune strutture perfette per una vacanza rigenerante nel verde e nei colori sfavillanti del foliage autunnale.

Pineta Olistic Wellness Emotion: quando il benessere tocca l'anima

Al Pineta Nature Resort, la natura si fa respiro, energia, ascolto. Il programma Pineta Olistic Wellness Emotion, incluso nel soggiorno, è pensato per chi cerca esperienze che rigenerano in profondità, coinvolgendo tutti i sensi. Ogni giornata diventa un invito a rallentare e connettersi davvero: dai 7.000 passi quotidiani al forest bathing, dalle pratiche di meditazione all'aperto alle passeggiate consapevoli, dalle escursioni tra i fiori alpini fino ai massaggi nel cuore del bosco, dove si percepisce il suono del vento tra i rami e il profumo della resina. Qui, il benessere olistico è un viaggio che unisce movimento e ascolto, sole e ombra, voce interiore e paesaggio.

Il forest bathing al Pineta diventa un'emozionante esperienza immersiva nei meravigliosi boschi che circondano la struttura, con esercizi guidati per stimolare il sistema immunitario e favorire il rilassamento profondo. Qui questa pratica è molto più di una "moda": è un rituale rigenerante che ci riconnette con ciò che siamo davvero. Camminare a piedi nudi tra aghi di pino e muschio fresco, ascoltare il canto degli uccelli e il fruscio dei rami, abbracciare un albero con occhi chiusi e cuore aperto... Ogni gesto semplice si trasforma in un'esperienza profonda. I sentieri che circondano il resort sono un invito costante a lasciarsi andare e ad assaporare il presente. Accompagnati da guide esperte si parte per itinerari sensoriali dove il bosco cura e ricarica: non servono grandi sforzi, solo disponibilità ad ascoltare e accogliere. La natura fa il resto: riduce lo stress, abbassa la pressione, rafforza il sistema immunitario e – cosa ancora più preziosa – ci restituisce a noi stessi, più leggeri e centrati.

Tariffe: a partire da euro 160 a notte a persona in camera doppia (Camera Comfort Betulla) con pensione $\frac{3}{4}$.

PINETA NATURE RESORT – WELLNESS & SPA

Via al Santuario 17, 38012

Frazione Tavon, Predaia – Val di Non (Trento)

<https://www.pinetanatureresort.it/it/>

info@pinetahotels.it

Tel. +39 0463 536866

Tennis tra gli abeti allo Gnollhof: quando la natura fa parte del gioco

Giocare a tennis immersi nel silenzio di un bosco autunnale, circondati da maestosi abeti rossi e con l'aria pura di montagna che riempie i polmoni. No, non è un sogno: è l'esperienza esclusiva che offre lo Gnollhof – Mystic Place Dolomites, raffinato rifugio di benessere nel cuore dell'Alto Adige, affacciato sulla Valle Isarco. Qui, a 1.160 metri d'altitudine, la natura non è solo un panorama da ammirare, ma un vero e proprio alleato del benessere psicofisico. Camminare tra i sentieri profumati, respirare a pieni polmoni l'aroma resinoso degli abeti rossi e sentire il corpo che si rilassa: ogni momento trascorso nel verde è un potente antistress naturale. E tra tutte le attività che si possono fare all'aperto, ce n'è una che sorprende: giocare a tennis su un campo in terra rossa circondato dal bosco. Ombreggiato dagli alberi e accarezzato dalla brezza alpina, il campo da tennis diventa un luogo perfetto per ritrovare concentrazione, fluidità di movimento e connessione profonda con l'ambiente. Non è solo sport: è meditazione in movimento, con il silenzio della natura a fare da unico spettatore.

Il profumo degli abeti rossi – noto per le sue proprietà benefiche sul sistema respiratorio e per la sua capacità di alleviare lo stress – accompagna ogni scambio di racchetta. È un tennis che rigenera, che ricarica, che restituisce il piacere del gioco puro, lontano dal rumore e dalla frenesia. Allo Gnollhof, anche una partita a tennis diventa un momento di armonia con la natura. In hotel è possibile noleggiare sia le racchette che le palline da tennis. Tra gli altri plus dell'hotel, il risveglio meditativo e le lezioni di yoga sul prato, ai margini del bosco. Momenti per far risvegliare i sensi, dove i profumi degli abeti facilitano le tecniche di respirazione. Il contatto con l'erba aiuta la concentrazione fino a dare una sferzata di energia per continuare poi la giornata con un po' di trekking.

Tariffe: a partire da Euro 126,- per persona con la ricca pensione $\frac{3}{4}$.

Gnollhof – Mystic Place Dolomites ****

Gudon 8139043 Chiusa

Tel. +39 0472 847323

E-Mail: info@gnollhof.it

Internet: www.gnollhof.it



A Vipiteno la vacanza si fa dolce nel giardino dell'Engels Park

Un rifugio silenzioso, profumato di rose e muschio. A pochi passi dal cuore antico di Vipiteno, la città più settentrionale d'Italia che si trova a soli 15 km dal confine con l'Austria, la vacanza si fa dolce: letture all'aperto, passeggiate tra i fiori e i colori dell'autunno, piaceri da assaporare senza fretta. Un lusso riservato, immerso nella natura. Un tempo prezioso, tutto per sé. Perché all'Engels Park – Cuore Felice, il tempo rallenta. Non ci sono orologi da seguire, né traguardi da raggiungere. Solo il piacere di camminare a piedi nudi sull'erba, respirare i profumi

del giardino, lasciarsi accarezzare dal silenzio. In questo abbraccio verde, ogni gesto acquista profondità. In centro a Vipiteno, ma immerso in un parco privato di 6.000 metri quadri, l'Engels Park è un rifugio di quiete e leggerezza. Laghetti, sentieri tra le rose, angoli di pace nascosti tra i fiori: ogni passo è una scoperta, ogni respiro un ritorno a sé. È qui, tra il canto degli uccelli e i profumi e le sfumature calde dell'autunno, che la natura esercita il suo potere terapeutico: riduce lo stress, abbassa la pressione, riporta il corpo e la mente in armonia. E diventa maestra di benessere: ci si disintossica dallo stress e si ritrova energia vera tra una tisana alle erbe, una sauna al profumo di bosco e una



passeggiata distensiva. Niente sport estremi, solo dolci pedalate su ciclabili panoramiche, letture sotto il gazebo, coccole in Spa, caffè sorseggiati lentamente. È una vacanza fatta di ascolto e presenza. Un “me-time” autentico, in equilibrio con la natura. Un lusso sobrio e profondo, che sa parlare all’anima.

Tariffe a partire da Euro 111 a notte a persona con mezza pensione.

Hotel Engels Park ****

Via della Commenda 20
39049 Vipiteno – Alto Adige
Internet: www.engelspark.it
E-Mail: info@engelspark.it
Tel: 0472 765132

Il forest bathing in chiave luxury al Bio-Hotel Stanglwirt

Nel cuore del Tirolo austriaco, tra le Alpi di Kitzbühel e i monti del Kaiser, a 773 metri di altitudine, il Bio-Hotel Stanglwirt è un rifugio naturale in cui la montagna diventa alleata del benessere. Qui, lontano dalla ressa, si riscopre il piacere del silenzio e dell’aria pura. Ma anche del sonno profondo, grazie all’altitudine e alla quiete assoluta. Immersi in un parco alpino, tra prati fioriti, i tetti verdi del resort e il profumo del legno naturale, è possibile sperimentare ogni giorno i benefici del forest bathing. Camminare a piedi nudi sull’erba, respirare insieme agli abeti, esplorare i boschi colorati di rosso o lasciarsi avvolgere dal loro silenzio diventa una terapia semplice ma molto profonda. Questo cinque stelle ha fatto della natura il suo lusso più autentico: i materiali sono naturali, l’energia proviene

da fonti rinnovabili, l’acqua è di sorgente e il verde non è solo estetica, ma parte integrante del progetto architettonico e filosofico. La filosofia “eco-luxury” del resort, pioniera del bio sin dagli anni ’80, si riflette anche nel benessere: una Spa di 12.000 mq offre trattamenti che combinano natura e scienza, come il “TGC Oxygen Booster”, che nutre e rigenera la pelle in modo sostenibile. Senza dimenticare il potere rigenerante del paesaggio stesso: camminare tra i boschi, osservare le vette e il foliage, ascoltare il vento tra le foglie è già un percorso di riequilibrio.

Tariffe: a partire da Euro 300,- per persona in camera doppia classica compresa la prima colazione e accesso a tutta l’ampia proposta benessere.

Bio-Hotel Stanglwirt *****

Famiglia Balthasar Hauser
Kaiserweg 1
A-6353 Going am Wilden Kaiser (Austria)
Internet: www.stanglwirt.com
E-Mail: daheim@stanglwirt.com
Tel: +43 / 5358 / 2 000

La Val di Non celebra i vent'anni di Pomaria

Pomaria compie vent'anni e torna dove tutto è iniziato. Il 17 e 18 ottobre il borgo medievale di Casez diventa un salotto a cielo aperto pronto a celebrare le eccellenze della Val di Non: laboratori, degustazioni e chef all'opera per raccontare la mela D.O.P. e i tesori gastronomici di un territorio unico.

Di **Redazione Centrale TdG**

Vent'anni di storia e un ritorno alle origini. Pomaria, la celebre festa della raccolta delle mele della Val di Non, celebra la sua ventesima edizione tornando esattamente dove tutto ebbe inizio nel 2005: nel borgo storico di Casez (frazione di Sanzeno), culla della manifestazione per il suo primo decennio. L'appuntamento è per sabato 17 e domenica 18 ottobre 2026 per un weekend immersivo tra le architetture gotico-venete e le suggestioni nordiche del paese, dominato dall'omonimo castello. Protagonisti assoluti della rassegna saranno i "pomi", termine con cui il dialetto noneso identifica le mele, sintesi perfetta di tradizione, biodiversità e

motore economico di un intero territorio. Un legame viscerale espresso fin dal nome stesso dell'evento: Pomaria richiama infatti il latino pomarium (il frutteto) e rende omaggio a Pomona, l'antica dea romana protettrice dei frutti e degli alberi da frutto, traducendosi in un suggestivo percorso sensoriale tra i profumi e i colori dell'autunno trentino. Organizzata dalla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, la rassegna si è evoluta in un grande laboratorio diffuso dell'eccellenza rurale. L'evento invita a scoprire un territorio che oggi produce oltre il 10% delle mele italiane attraverso le sue varietà D.O.P. (Golden Delicious, Renetta Canada,



Red Delicious) e la straordinaria biodiversità custodita nel Frutteto Storico di Cles, scrigno di 80 cultivar antiche. Le vie di Casez faranno da cornice a un'offerta trasversale: dal mercato dei produttori trentini ai laboratori di cucina tipica (canederli, strudel di mele e gnocchi di ricotta), fino alle mostre pomologiche in sinergia con la Fondazione Edmund Mach, le degustazioni enologiche, le rievocazioni degli antichi mestieri e le visite guidate tra castelli e meleti.

Pomaria 2026: le novità

L'edizione 2026 di Pomaria trasforma Casez in un laboratorio esperienziale diffuso, celebrando l'identità più profonda della Val di Non. Accanto al mercato dei produttori della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, il ventennale prende vita tra mostre fotografiche e installazioni artistiche nella piazza del borgo. Ambasciatrice del territorio resta la mela della Val di Non D.O.P., protagonista assoluta nel nuovo frutteto didattico realizzato in collaborazione con il Consorzio Melinda – un viaggio immersivo nella frutticoltura della valle – e nei laboratori dedicati alla tradizione trentina (strudel, canederli e



gnocchi di ricotta con lo chef Tiziano Dossi), arricchiti dagli show cooking realizzati in collaborazione con Cova Cucine e dall'intaglio artistico di Giulia Bongiorno. A completare il palinsesto, un'area famiglie ricca di narrazioni (teatro Kamishibai, fiabe in carrozza, laboratori) e le esclusive visite guidate al vicino Santuario di San Romedio: grazie all'Associazione Anastasia Val di Non, la rassegna culinaria si unisce alla scoperta dell'iconico eremo scavato nella roccia, celebre per la leggenda del santo che addomesticò l'orso, incastonando l'evento in uno dei luoghi più suggestivi e spirituali dell'intera valle.

Pomaria si conferma la chiave d'accesso ideale per scoprire la Val di Non, un territorio alpino racchiuso tra le maestose Dolomiti di Brenta, le Maddalene e la dorsale del Roen, dove natura, storia e sport si fondono in un paesaggio di rara bellezza che già nell'Ottocento conquistò l'imperatore Francesco Giuseppe e la principessa Sissi. Con l'autunno, mentre la raccolta delle mele accende i frutteti di uno spettacolare foliage rosso e oro, la valle svela le sue gemme: dal celebre Lago di Tovel, ribattezzato i "Caraibi del Trentino", alle testimonianze storiche di Castel Thun, maestoso maniero arroccato tra i vigneti, fino all'adrenalinico percorso sospeso tra le cascate del Canyon Rio Sass. Un paradiso per l'outdoor che conquista sia gli amanti delle due ruote, grazie ai sentieri montani e ai 25 km di pista ciclopeditone dell'Alta Val di Non, sia gli appassionati di golf, che possono sfidarsi sul green del Dolomiti Golf Club, uno dei campi a 18 buche più panoramici e suggestivi d'Europa.

Come arrivare a Pomaria – Casez, Val di Non

In auto: dall'autostrada A22 Modena–Brennero, si esce a Trento Nord oppure a San Michele all'Adige–Mezzocorona, si prosegue lungo la SS43 in direzione Valle di Non, seguendo le indicazioni per Casez. Nei pressi del borgo, la segnaletica guiderà poi verso i parcheggi riservati alla manifestazione.

Nelle vicinanze dell'evento sono previsti parcheggi dedicati alle persone con mobilità ridotta: chi ne avesse necessità potrà rivolgersi al personale presente lungo le vie d'accesso.

In pullman (gruppi organizzati): Pomaria 2026 è raggiungibile anche con pullman turistici. Una volta giunti a Casez, gli addetti al traffico indicheranno i punti di carico/scarico passeggeri e i parcheggi riservati ai mezzi.

In camper: per i visitatori in camper è previsto un parcheggio dedicato nei pressi della CSEN Arena Trentino Sport Village a Cavareno. Da qui, il sabato e la domenica sarà attivo un servizio navetta per raggiungere comodamente Casez e vivere l'esperienza di Pomaria senza pensieri.

POMARIA 2026

Internet: www.pomaria.org

Azienda per il Turismo Val di Non

Tel: 0463 830133 | e-mail: info@visitvaldinon.it

Internet: <https://www.visitvaldinon.it/it>

Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole

Tel: 0463 421584 | e-mail info@stradadellamela.com

LA VAL DI NON

La Val di Non è una delle vallate più identitarie del Trentino, un territorio dove paesaggio, cultura e tradizioni convivono in equilibrio tra natura e storia. Un contesto che racconta con immediatezza l'autenticità della regione, tra borghi antichi, architetture fortificate e itinerari naturalistici. Dai percorsi nei boschi ai canyon scavati nella roccia, dai laghi alpini ai maestosi castelli, la Val di Non offre un patrimonio naturale e culturale di rara continuità. Elemento distintivo della valle è la tradizione frutticola, con le mele della Val di Non riconosciute a livello internazionale come simbolo di qualità e cultura agricola. Il nome stesso della valle rimanda a origini antiche, legate probabilmente al termine celtico Aunania, che identificava il popolo degli Anauni, primi abitanti di questa zona. Un'eredità storica che rafforza l'identità della Val di Non come destinazione capace di unire esperienza culturale, natura e memoria dei luoghi.

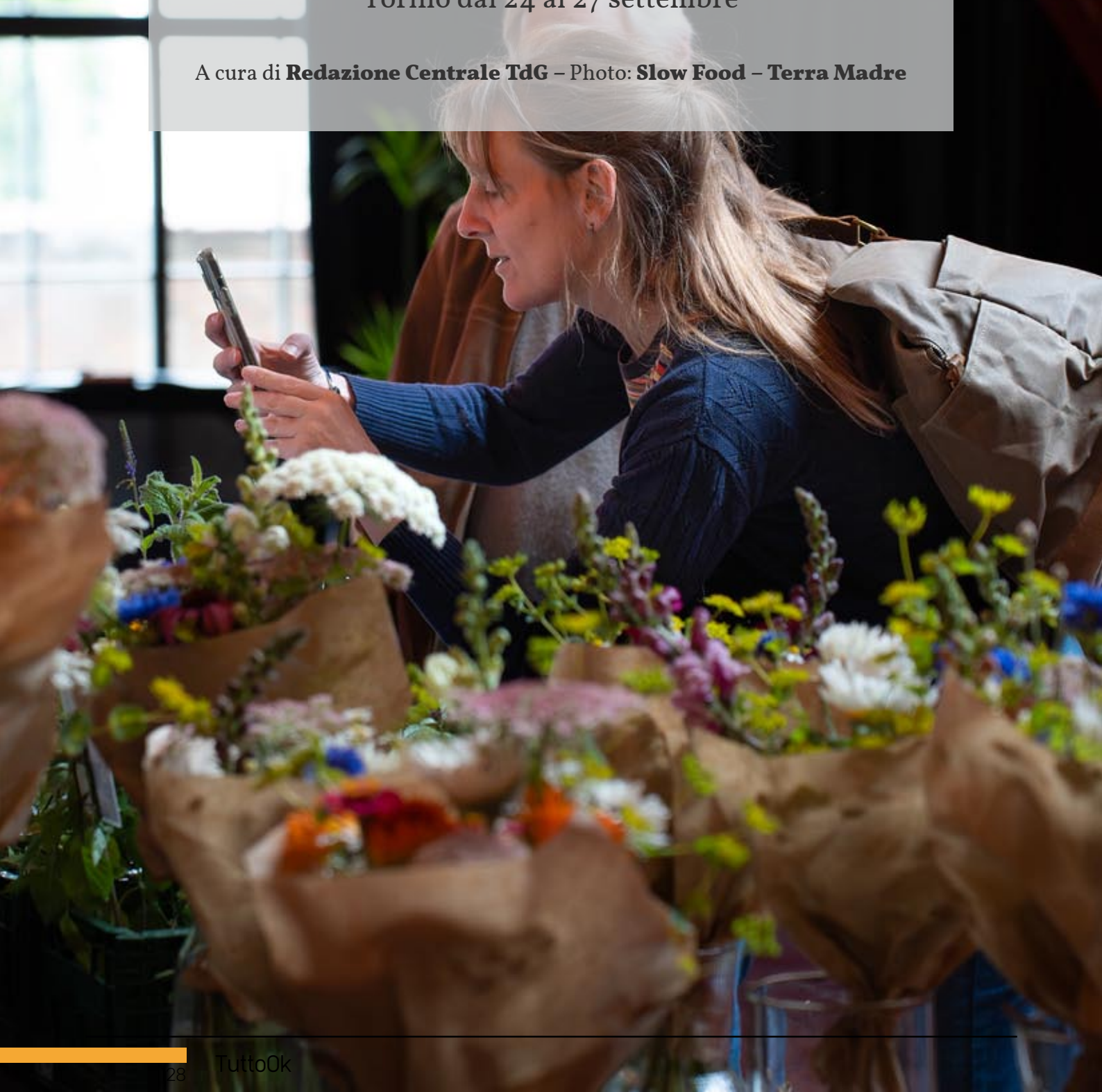


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le vacanze finiscono, ma con Terra Madre Salone del Gusto il viaggio continua

Nuovi spazi, incontri, degustazioni e appuntamenti arricchiscono il programma che anima il centro di Torino dal 24 al 27 settembre

A cura di **Redazione Centrale TdG** – Photo: **Slow Food** – **Terra Madre**



Il rientro dalle vacanze è già nell'aria, ma c'è ancora tempo per partire. Dal 24 al 27 settembre, nel centro di Torino, Terra Madre Salone del Gusto 2026 invita a mettersi in viaggio attraverso il cibo, incontrando persone, territori e culture da ogni parte del mondo. La 16esima edizione della manifestazione, organizzata da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino, con il patrocinio del Masaf e di Ismea, si arricchisce di spazi e appuntamenti da scoprire.

Dopo una prima anticipazione dedicata alle Conferenze, a Laboratori del Gusto e Appuntamenti a Tavola, e agli incontri dedicati ai 40 anni di Slow Food, arrivano

nuove occasioni per costruire il proprio itinerario a Terra Madre: attività di educazione per tutte le età, lo spazio Slow Bees presso il Giardino Sambuy, pranzi e cene nella Galleria Subalpina, nei ristoranti di Torino e da Eataly, nuovi Laboratori del Gusto, incontri e degustazioni nello spazio delle Slow Food Coalitions dedicate a caffè, cacao, vino e sidro, e le proposte dei partner della manifestazione. Tanti modi diversi per vivere Terra Madre e scoprire il significato del claim di questa edizione, Biodiversity – Be Diversity: perché conoscere la diversità del cibo significa incontrare la diversità dei territori, delle persone, delle culture e dei saperi che lo rendono possibile.

Trent'anni di Arca del Gusto: a Terra Madre si impara giocando

Da trent'anni l'Arca del Gusto raccoglie e protegge prodotti, razze, varietà vegetali e saperi che rischiano di scomparire. A Terra Madre 2026, Slow Food Educazione festeggia questo importante anniversario con un programma pensato per i visitatori di tutte le età, a partire dalla scoperta degli Atlanti del cibo e dell'Arca del Gusto, presso lo spazio di Slow Food Italia in Piazza Castello. La Corte d'Onore di Palazzo Reale ospita invece laboratori, workshop e attività ludiche: dalla Merenda buona, pulita e giusta, per scoprire attraverso il saper fare i tre principi che guidano Slow Food, a Galeotto Fud, un percorso tra pane, olio, erbe aromatiche e pomodoro che si conclude con la preparazione di una bruschetta biodiversa. E per chi vuole imparare divertendosi, c'è il Grande Gioco dell'Oca dei Presìdi Slow Food, un viaggio a colpi di dado tra prodotti, razze, varietà e comunità che custodiscono un patrimonio prezioso. Il programma prevede anche due appuntamenti speciali alle Gallerie d'Italia, dove il racconto della biodiversità passa attraverso il teatro: il 26 e 27 settembre Andrea Satta porta in scena Mamme narranti, una straordinaria raccolta di fiabe, memorie e tradizioni orali che oggi unisce donne di decine di Paesi diversi, mentre il 27 settembre Lella Costa racconta Ci sono degli eroi tra noi, dedicato a coloro che ogni giorno proteggono e tramandano saperi, tradizioni e produzioni uniche. Da non perdere anche il baby pit stop, l'area realizzata in collaborazione con Giovani Genitori.



Tanti eventi, un filo conduttore: cura e rispetto per la terra e per la diversità

Incontri, cene, mostre, proiezioni, degustazioni e attività all'aperto: un programma tutto da scoprire e in continua evoluzione è quello di Terra Madre Off, che porta la manifestazione in molteplici spazi della città. All'Archivio di Stato si può visitare la mostra Il gusto della storia. Torino e il cibo nell'Archivio della Città, che esplora il tema dell'alimentazione nella storia di Torino, mentre Palazzo Lascaris ospita Convivium, esposizione dedicata al legame che, attraverso il lavoro, si crea tra la terra e il cibo. Da non perdere anche il Festival dei Biomi Brasiliani, che dal 21 al 27 settembre riunisce i cuochi della futura Alleanza Slow Food del Brasile per raccontare,

attraverso i loro menù, ingredienti, ricette e saperi dei diversi ecosistemi del Paese, e il menù "Senza Frontiere" del ristorante Solferino, che durante Terra Madre applica un'apertura straordinaria – dalle 12.15 alle 22.30 – e rende omaggio alle radici brasiliane della chef Angelica con un percorso dedicato alla mandioca. Si può partecipare ai Girotondi del Recupero all'Osteria Andirivieni, dove ogni parte delle materie prime trova una nuova vita, o a uno dei tre pranzi organizzati da Antonio Chiodi Latini, dove protagonisti sono altrettanti agricoltori piemontesi – Filippo Laguzzi di R.A.M. Radici, Stefano Scavino di Duipuvrun e Federico Chierico de Il Chioso – e il loro modo di prendersi cura della terra. E ancora, Antiche Sere, diventa punto d'incontro tra Torino e Messina con una cena a otto mani tra Emanuele Gregorio e Adriana Sirone del



ristorante Casa e Putia, Katia Zanghi di NonSoloCibus ETS, e i padroni di casa, Daniele Rota e Claudio Zambolo, cuochi e cuochi dell'Alleanza Slow Food; Gaudenzio Vini e Cucina dedica una serata ai produttori del Carso tra vini e Presidi Slow Food; e Chinino Food, ristorante sociale della Cooperativa Paradigma, propone una cena dedicata alla cucina peruviana. Senza dimenticare i percorsi in canoa lungo il Po, per scoprire la biodiversità del fiume accompagnati da una guida escursionistica.

Nuovi Laboratori del Gusto: dalla fermentazione del miso alla cucina nigeriana

Tra i nuovi Laboratori del Gusto si spazia dalla cucina nigeriana al miso giapponese, passando per la Calabria, i vini della solidarietà e i formaggi delle culture pastorali italiane. La cuoca e ricercatrice Eniola Okeola, coordinatrice dell'Alleanza Slow Food della Nigeria, porta a tavola alcuni degli ingredienti più comuni della cucina del suo Paese – fagioli, manioca,

melanzane locali, burro di karité e olio di palma rosso – attraverso piatti come l'èkuru, stufato di fagioli, e l'abacha, preparazione a base di manioca essiccata. In un altro appuntamento si scopre il miso, dalla preparazione di soia e koji alla fermentazione, per conoscere varianti regionali e tecniche di produzione artigianale. La Calabria è invece protagonista di uno showcooking a quattro mani con i cuochi dell'Alleanza Slow Food Giuseppe Pucci e Claudio Villella, che propongono, tra gli altri, gli spaghetti alla sarda salata stagionata 48 mesi e il pesce spatola con melanzana violetta di Longobardi e arancia Belladonna di San Giuseppe, entrambi Presidi Slow Food. Si parla poi di vino e inclusione con le realtà vincitrici del Premio Slow Wine Coalition alla Solidarietà e la cooperativa catalana L'Oliviera, mentre nell'Anno internazionale dei pastori e dei pascoli un laboratorio riunisce alcuni dei formaggi più rappresentativi delle culture pastorali del centro e sud Italia: dal fiore sardo al pecorino di Farindola, dal caciocavallo molisano al caprino cilentano e al pecorino dell'Altopiano Vibonese.

Il mondo di Slow Bees: alveari di idee, paesaggi del miele e comunità resistenti

Nel verde del Giardino Sambuy, lo spazio Slow Bees racconta il mondo delle api e degli altri impollinatori, piccoli protagonisti indispensabili per la biodiversità e la salute degli ecosistemi, attraverso incontri, conferenze e degustazioni. Si parla delle principali sfide che li riguardano, dal cambiamento climatico alla perdita di biodiversità, dalle specie invasive alla salute degli alveari, e delle azioni che possiamo mettere in campo per proteggerli. Il miele diventa così una chiave per raccontare territori e paesaggi: dai Presidi Slow Food dell'arco alpino al nuovo Presidio del Miele di barena della Laguna veneta, fino ai mieli dell'Arca del Gusto. Non mancano un mini corso di analisi sensoriale, un appuntamento dedicato all'idromele e momenti di confronto con apicoltori, esperti e comunità da tutto il mondo. Le attività dello spazio Slow Bees sono realizzate in collaborazione con Giardino Forbito, Osservatorio Nazionale Miele e Ambasciatori dei Mieli APS.

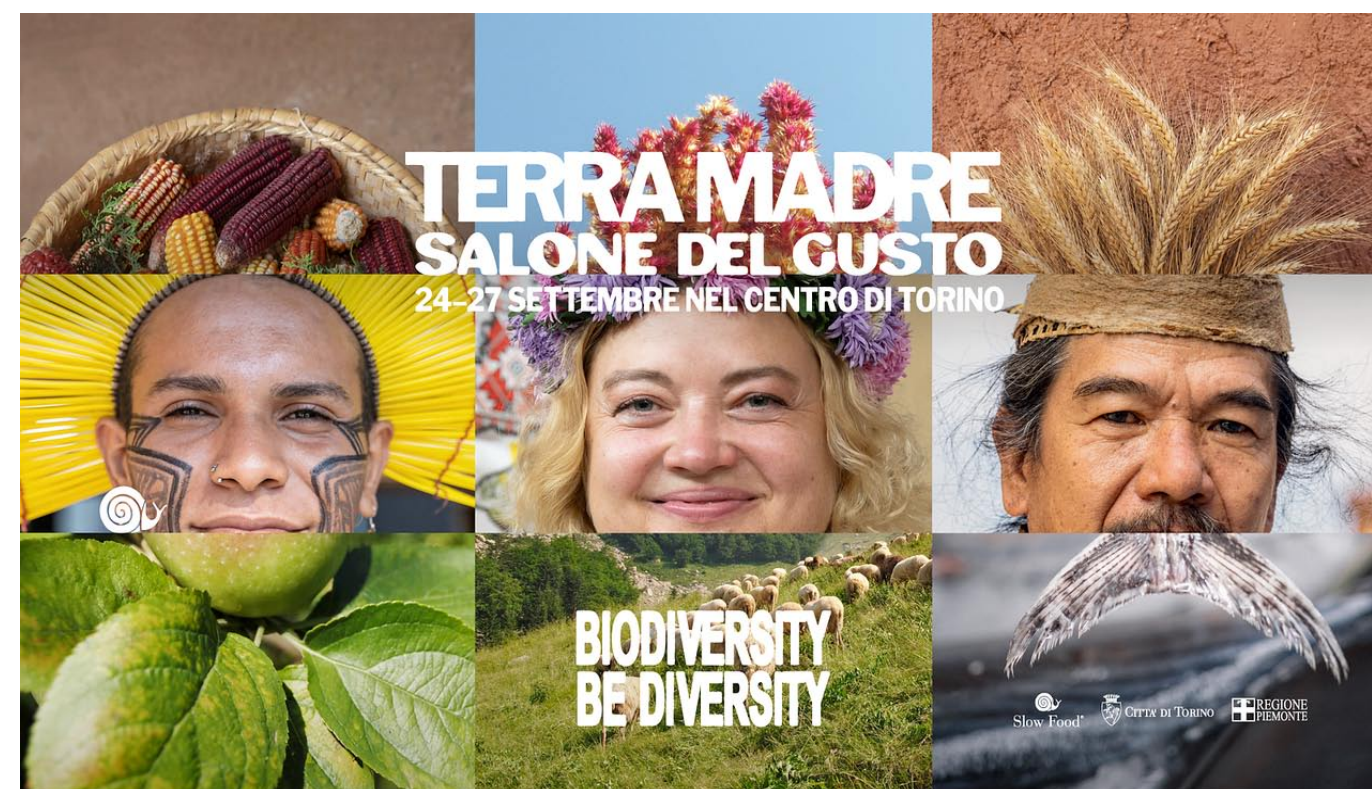
Caffè, cacao, sidri e vino: il mondo delle Slow Food Coalitions

A Terra Madre il mondo delle Slow Food Coalitions prende forma in Piazza San Carlo, in un'area educativa e commerciale in cui cacao, caffè, sidro e vino diventano il punto di partenza per incontrare delegati e delegate, coltivatori, roaster, buyer, importatori ed esperti da tutto il mondo, attraverso degustazioni, incontri e workshop. Si parte dal cacao con Chi rende possibile il tuo cioccolato?, dove la neonata Slow Food Cacao Coalition mette a confronto produttori, importatori e cioccolatieri per capire come contratti, prezzi e scelte di filiera incidono concretamente sul prodotto finale, e con Le vite del cacao, una degustazione che segue il frutto, dalla cabossa al cioccolato, passando per fermentazione, essiccazione, nibs e pasta di cacao, con le voci delle delegazioni di Bolivia, Brasile, Ecuador, Messico e Porto Rico. Cacao Latitudes porta invece in degustazione quattro origini – Repubblica Dominicana, Ghana, Isole Salomone e Perù – per raccontare il legame tra cacao, foreste e comunità. Per il caffè, Una sobremesa tra torrefattori affronta il tema del prezzo equo e del valore reale del prodotto, mentre una Degustazione guidata dedicata alle donne indigene e al caffè equo solidale porta al centro il ruolo delle produttrici e la relazione tra caffè, comunità e cura della terra. Il sidro è protagonista con I sidri dell'Ovest americano, un viaggio tra varietà di mele e terroir degli Stati Uniti, e con Il patrimonio culturale paneuropeo del Perry, dedicato alla storia e alla rinascita del sidro di pere in Europa. Non manca il vino, con Alla ricerca del vino perduto, un

percorso tra varietà, forme di allevamento e tecniche di vinificazione che hanno rischiato di scomparire, dalla Georgia alla Croazia, dal Lussemburgo a Tenerife. Infine, Agave time! racconta la biodiversità del maguey e il ruolo delle donne nella custodia dei saperi e nella costruzione di filiere più giuste e sostenibili.

Quarant'anni di Slow Food, quarant'anni di grandi vini

Il 1986 segna un momento di spartiacque per il vino italiano e per Slow Food: da una parte lo scandalo del metanolo, dall'altra la nascita di un movimento che avrebbe cambiato il modo di considerarlo, mettendo al centro qualità, territorio, biodiversità e persone. A quarant'anni di distanza, Terra Madre celebra questo anniversario con sette masterclass dedicate ad altrettante cantine che hanno contribuito a scrivere la storia dell'enologia in Italia. Al Ristorante Arcadia, in Galleria Subalpina, ogni appuntamento propone una verticale di almeno cinque annate dell'etichetta più iconica dell'azienda, talvolta arricchita da un vino ospite. Si parte dal Brunello di Montalcino Riserva di Biondi-Santi e Ceretto, riferimento mondiale per Barbaresco e Barolo; si prosegue con la Ribolla di Gravner e Fieramonte, Amarone della Valpolicella Classico Riserva di Allegrini e si arriva ad altre tre realtà iconiche: Cà del Bosco, De Bartoli e Bartolo Mascarello, per un viaggio tra Veneto, Sicilia e Piemonte. L'edizione 2026 di Terra Madre Salone del Gusto è organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte e resa possibile grazie al sostegno di istituzioni



e aziende che hanno già confermato il proprio supporto. Main Partner dell'evento sono Acqua S. Bernardo, BBBell, Camera di commercio di Torino, Iren, Pastificio Di Martino, QBA – Quality Beer Academy e Reale Mutua. In-kind Partner sono Bormioli Luigi, Coop Italia, IP Industrie e Ntt Data Italia; Green Partner sono Consorzio Ricrea e PEFC Italia; Area Partner sono Alberto Marchetti, Arix Professional, Banca d'Alba, Baratti&Milano, Caffè Costadoro, Confartigianato Piemonte, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Humangest, Sebach, Smat, Terre Bradaniche e Tucano. Sono partner tecnici il Politecnico di Torino, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Università di Torino. Federalberghi Torino è Hospitality Partner insieme a Edisu Piemonte, mentre Mobility Partner sono Bus Company e GTT. Collabora con la

manifestazione anche Turismo Torino e Provincia. Nikon e tabUi sono Media Partner e l'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI) è Partner Culturale. L'evento è inoltre realizzato con il patrocinio del Masaf e di Ismea, il supporto di Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria, Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione CRT e Federcasse, il sostegno di ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, il contributo dell'Unione Europea, del programma LIFE, di IFAD, di W.K. Kellogg Foundation, di Meatless Monday e di GIZ.

#Degustando

138... Toscana IGT – Cabreo Il Borgo
2022 – 40 Vendemmie



Toscana IGT – Cabreo Il Borgo 2022 – 40 Vendemmie

A cura di **Paolo Alciati e Enza D'Amato**

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute – Grave in Chianti (FI)
www.tenutefolonari.com

Nel cuore del Chianti Classico, tra Greve in Chianti e le colline di Montefioralle, le Tenute del Cabreo raccontano una storia che ben unisce tradizione familiare, ricerca e visione internazionale. È qui che la famiglia Folonari ha costruito uno dei capitoli più interessanti dell'enologia toscana, trasformando il vino in un racconto di territorio, memoria e innovazione. Le origini della famiglia risalgono alla fine del Settecento, quando i Folonari erano attivi nel commercio del vino. La svolta arriva nel 1911 con l'acquisizione di Ruffino e con l'impegno nella diffusione del Chianti Classico sui mercati internazionali. Negli anni Sessanta Nino Folonari imprime una nuova direzione all'attività, puntando sulla qualità e sulle denominazioni territoriali. Nel 1967 arrivano le Tenute del Cabreo, mentre nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari danno vita all'attuale realtà aziendale. Oggi Cabreo rappresenta un'espressione riconoscibile di questa visione. Il vino simbolo della Tenuta, al quale è stata dedicata la nuova Cantina del Cabreo. Con l'annata 2022 celebra quarant'anni dalla prima vendemmia, datata 1982, confermandosi uno dei Supertuscan che hanno contribuito a cambiare il volto del vino toscano.

CABREO

Il Borgo



2022

Toscana
Indicazione Geografica Tipica

40
Vendemmie



Caratteristiche del vino: Da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot nasce un rosso di grande personalità, nel quale i tre vitigni costruiscono un equilibrio preciso: il Sangiovese porta finezza e tensione, il Cabernet Sauvignon struttura e profondità, il Merlot morbidezza e volume. La fermentazione avviene in acciaio con una macerazione di circa quattro settimane, mentre il vino matura per almeno 24 mesi in barrique prima di completare il proprio affinamento in bottiglia.

Gradazione: 14,5% vol. Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Colore: rubino con riflessi porpora.

Bouquet: profilo aromatico ampio, raffinato. Al naso emergono marasca,

ciliegia e piccoli frutti rossi, accompagnati da richiami di rosa antica e da un accenno speziato di incenso. Con l'ossigenazione affiorano sfumature di cacao, tabacco, vaniglia e legno tostato, in un intreccio elegante tra frutto e note evolutive.

Sapore: al palato è armonico, pieno e vellutato, con un ingresso morbido sostenuto da una freschezza ben presente. Il frutto torna su marasca, ciliegia e piccoli frutti, mentre la trama tannica appare compatta ma già ben integrata. Nel finale emergono sentori di cioccolato, tabacco, vaniglia e una delicata tostatura, con una persistenza lunga e legante e avvolgente.

Abbinamento consigliato: È un rosso importante, pensato per accompagnare piatti strutturati e ricchi di sapore. Si

esprime molto bene con primi piatti al ragù di carne, pappardelle al cinghiale, risotti ai funghi e preparazioni con tartufo. La sua struttura lo rende particolarmente adatto alle carni rosse alla griglia, alla bistecca alla fiorentina, agli arrosti e alla selvaggina, dove la trama tannica trova un naturale equilibrio con la succulenza del piatto. Interessante anche l'abbinamento con formaggi stagionati e saporiti. Servito alla giusta temperatura, può accompagnare una cena importante senza perdere eleganza, offrendo al pasto profondità, calore e una lunga chiusura aromatica. È ideale anche con brasati e umidi di carne.

Immagine piatto photo:

Mat Aggiato da Pixabay.com





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION