



## Rassegne gastronomiche, sagre ed eventi: l'autunno in montagna ha più gusto



Dal Monte Bianco alle Tofane passando dal Trentino, pane nero, fontina, mele ed eccellenze del territorio diventano protagonisti. Ecco gli appuntamenti che fanno gola

Chiara Todesco

26 Settembre 2023 alle 23:10

2 minuti di lettura

Sapori locali e prodotti tipici: sulle Alpi, dalla Valle d'Aosta alle Dolomiti, non c'è momento migliore dell'autunno per "gustarsi" il territorio. Le occasioni sono tante e diverse. In Valle d'Aosta, ad esempio, uno degli appuntamenti più tradizionali in fatto di gusto è quello con il Marché au Fort, la rassegna enogastronomica che si tiene nello storico Borgo di Bard il 7-8 ottobre: una grande mostra-mercato dedicata all'enogastronomia con 70 produttori. Si degusta e si acquista quello che si vuole con un'apposita tessera punti che dà diritto a buoni sconto.

Tutta dedicata al pane è invece la Festa "Du Blé au Pain" a La Magdeleine il 30 settembre: nella vallata del Cervino si può percorrere l'itinerario dei mulini dove un tempo si macinavano i cereali e si potranno gustare piatti tipici dove il pane sarà il protagonista. Così come nelle frazioni di la Saxe e Dolonne, a Courmayeur, il 14-15 ottobre: è il weekend de "Le Pan Ner" durante il quale vengono riaccesi i forni comunitari. Dalle 9 di mattina si preparano pagnotte fragranti e crenchen, tipici dolci a base di uova e uvetta, si vendono i prodotti e nel pomeriggio si fa merenda con le specialità del territorio.

A La Thuile la mattinata del 30 settembre sarà Dop. Si potrà partecipare a una passeggiata enogastronomica alla scoperta dei luoghi e delle tradizioni. L'itinerario guidato prevede la visita alla grotta delle fontine, nella zona del Buic, dove sono stivate per la stagionatura più di seimila forme. Alla fine della mattinata si potranno gustare le eccellenze enogastronomiche della valle accompagnate da un calice, ovviamente locale.

Tante le esperienze gourmet in quota e nelle valli anche sulle Dolomiti. Tornano protagonisti i formaggi a Madonna di Campiglio: il 7 e il 14 ottobre, a 2100 metri di quota, va in scena la rassegna "Sapori insoliti d'Autunno". I prodotti locali, i produttori del



territorio e gli esperti della montagna si incontrano al rifugio Viviani Pradalago per una due giorni di degustazioni e racconti.

La mela è un altro prodotto prezioso dell'autunno trentino: sono tante le feste e le sagre dedicate a questo frutto. Tra queste "Pomaria", la festa della mela in Val di Non: dal 13 al 15 ottobre si potranno raccogliere le mele dall'albero, s'impara a cucinare lo strudel e si potrà partecipare a percorsi di degustazione e escursioni guidate.

Celebra il connubio tra ristorazione, montagna e sport il "Delicious Festival" di Cortina: il 29-30 settembre si corrono tre trail di diversa lunghezza abbinati a sapori e prelibatezze della conca ampezzana.

Il gusto scavalca i confini e diventa protagonista dell'autunno anche oltralpe: a settembre sono cominciati in Carinzia tanti eventi gastronomici legati alle tre culture confinanti (sud dell'Austria, Italia e Slovenia). Fino al 14 ottobre, ad esempio, ogni venerdì e sabato, Bad Kleinkirchheim propone le "notti gastronomiche": un viaggio culinario dove trattorie e ristoranti propongono piatti preparati esclusivamente con prodotti artigianali. Fino al 20 ottobre invece i paesaggi intorno al lago Millstätter See si trasformano in punti di ristoro: una volta alla settimana ecco le tavole imbandite, ognuna con un tema diverso.

