



Credits: iStock

Food

I MIGLIORI EVENTI ENOGASTRONOMICI DI NOVEMBRE

Tutte gli appuntamenti più originali per chi ha voglia di andare per fiere, festival e provare cene stellate a 4 mani sopraffine

di *Chiara Degl'Innocenti*  

Pronti per i pranzi e le cene delle feste? A mettervi la carica e a fornirvi nuovi spunti e idee i numerosi, **gli eventi enogastronomici** del mese di novembre che *Icon* ha selezionato pensando a voi.

11 novembre - Festa dell'Olio

Al Frantoio Turri di Cavaion Veronese torna la Festa dell'Olio, la tradizionale giornata aperta al pubblico che dà la possibilità di degustare l'olio nuovo nei piatti tipici del Garda, come pasta e fagioli, bruschette e la tradizionale Fogassa. Tutti i piatti preparati dallo chef Claudio Rama in cui è possibile degustare e conoscere da vicino come viene prodotto l'olio grazie anche alle visite guidate previste per la giornata.

Da 1 al 25 novembre - Frantoi Aperti

Frantoi Aperti torna in Umbria per migliaia di appassionati gourmet, animando per 4 weekend consecutivi i borghi medioevali che aderiscono all'iniziativa. Da Spoleto a Foligno fino ad Assisi è possibile degustare l'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria con olive appena frante, oltre a tanti prodotti gastronomici di qualità. Inoltre si può partecipare a visite guidate di monumenti e centri storici, a trekking tra gli ulivi, oltre che alla raccolta delle olive.

Dal 5 novembre al 21 dicembre - Swiss Winter Lounge

Svizzera Turismo e St. Moritz, in collaborazione con La Terrazza di Via Palestro, trasformano uno dei rooftop più esclusivi di Milano in una tipica baita di montagna, la Swiss Winter Lounge. Così, nella zona che dà sul parco di Palestro, e di consueto divisa in due sia per clienti del ristorante quanto per il popolo dei cocktail, per un paio di settimane si trasforma in quattro chalet in legno arredati con slittini, orologi a cucù e circondati da alberelli innevati a richiamo del paesaggio alpino svizzero. In questo modo, tra luci soffuse, pouf e cuscini dai colori tenui, l'atmosfera si scalda grazie anche ai cocktail e i piatti serviti per l'occasione. Inoltre l'8 e il 22 novembre e il 4 e il 20 dicembre per l'ora dell'aperitivo la Swiss Winter Lounge prende vita grazie al sound dei DJ e al gusto dei prelibati finger food e formaggi svizzeri offerti insieme al vin brulé ai drink e alle tisane a base di erbe Ricola. Per un'esperienza multisensoriale da non perdere.

Dal 9 al 13 novembre - Merano WineFestival

Merano, la mecca del vino, riapre le porte al Merano Wine Festival offrendo l'occasione di degustare il meglio della produzione enologica nazionale, frutto del rigoroso lavoro di diverse commissioni d'assaggio, che si compone centinaia di cantine italiane e oltre 150 produttori internazionali arrivati in città per l'occasione. Tra gli appuntamenti di punta della kermesse c'è Emergente Sala, ovvero l'evento che, ideato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali, vede 30 giovani professionisti di sala under 30 sfidarsi per due giorni (8 e 9 novembre) tra prove d'esame e una prova pratica finale.

30 novembre - Top of Vini Alto Adige

Dopo aver attraversato l'Italia con "I vini dell'Alto Adige in tour", il road show già andato in scena con successo a Roma, Firenze e Milano, con il Consorzio Vini Alto Adige si prepara a sbarcare con le eccellenze enologiche locali sempre a Merano dove il Kurhaus ospita Top of Vini Alto Adige, la vetrina delle etichette altoatesine che si sono aggiudicate i riconoscimenti più prestigiosi nelle edizioni 2019 delle principali guide del vino nazionali. Imperdibile la degustare del meglio della produzione enologica altoatesina qua proposta.

Dal 17 al 18 novembre - Re Panettone

A Milano, negli spazi del MegaWatt torna Re Panettone, il tradizionale appuntamento - giunto alla sua 11esima edizione - con il grande lievitato delle feste per eccellenza. Qua, l'estro e il territorio dei maestri pasticceri italiani si fondono dando vita a degustazioni e acquisti del meglio della produzione artigianale nazionale di 40 pasticceri. Per chi desidera approfondire il tema, inoltre, può partecipare a showcooking e incontri sul tema. Come ogni anno, poi una giuria di esperti assegna il Premio I PanGiuso al Miglior panettone e al Miglior lievitato innovativo. Il Panettone "fatto in casa", invece, resta al centro della classifica dei migliori panettoni casalinghi con una giuria di maestri pasticceri.

Nei weekend dal 17 novembre al 2 dicembre - Sapori d'autunno a Teglio

In Valtellina, dove il gusto è di casa, gli appassionati gourmet possono scoprire una meta ideale per soddisfare i loro palati. Sapori d'autunno a Teglio, l'appuntamento enogastronomico dedicato alle eccellenze della tradizione valtellinese dedica a questo proposito i suoi 3 weekend alla cacciagione e ai profumi del bosco, mentre i successivi fine settimana, ai menu proposti dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio.

20 novembre 2018 - Cene stellate a 4 mani

Torna l'appuntamento mensile del Relais San Lorenzo, unico cinque stelle lusso nel cuore di Bergamo Alta, che nel calendario della stagione 2018-2019 composto da cene stellate a 4 mani, porta a "sfidarsi" al ristorante gourmet Hostaria il resident Antonio Cuomo e alcuni tra i più grandi chef europei. A novembre è la volta dello chef olandese due stelle Michelin Edwin Vinke del ristorante De Kromme Watergang a Hoofdplaat che mette in tavola il meglio della cucina dello Zeeland, la regione più occidentale dei Paesi Bassi, dove i piatti sono caratterizzati da ostriche, frutti di mare e crostacei.

Dal 24 al 25 novembre - I maestri del Panettone

I migliori Panettoni artigianali d'Italia tornano a Milano per la seconda edizione de "I Maestri del Panettone", la festa del vero prodotto artigianale natalizio, con 25 artigiani lieviti italiani che si cimentano attraverso 100 variazioni del dolce simbolo delle festività di fine anno. Per assaggiare e acquistare questi prodotti artigianali, eseguiti esclusivamente con lievito madre e ingredienti naturali nel rispetto delle regole base della vera artigianalità dolciaria, sono invitati i foodie più esperti e i golosi più arditi.

25 novembre - Pranzo stellare

Pranzo gourmet a Verona con finalità charity. Ai fornelli gli chef stellati Pino Cuttaia, Max Mascia e Giancarlo Perbellini, insieme agli chef Mauro Buffo, Roberto Ottone e alla pastry chef Debora Vena. Il risultato? Un super pranzo dal menu unico nel suo genere e dal sapore multiregionale. "Scampo..." dai 12 Apostoli, "Risotto mantecato al limone, polvere di funghi, rafano cren e spuma di tonnato" da Casa Perbellini, "Uovo in raviolo, burro di malga, parmigiano e tartufo" dal San Domenico, "Falso magro" dal ristorante La Madia. Chiude il dessert "Viola del pensiero" del Due Torri Hotel con piccola pasticceria a cura della pastry chef Debora Vena. Il ricavato dell'iniziativa infatti sostiene il progetto "Casa di Deborah" promosso dalla associazione veronese Famiglie per la Famiglia che ha dato vita ad una nuova, articolata e importante iniziativa al servizio di tutta la città.

Fino al 25 novembre - Fiera internazionale del Tartufo Bianco

Per veri appassionati, ad Alba prosegue l'appuntamento con l'88esima Fiera internazionale del Tartufo Bianco che come ogni anno richiama migliaia di turisti e appassionati. Dopo le ottime premesse della stagione, cominciata il 21 settembre, si prosegue con il successo della raccolta, che va avanti fino al 31 gennaio e che nell'ultimo anno ha dato tartufi nell'area di Langhe e Roero da 700 millimetri con picchi di 900.

Dal 30 novembre fino al 2 dicembre - Milan coffee Festival

Dalla fine del mese fino al 2 dicembre sbarca a Milano il Coffee Festival, la prima edizione dell'evento internazionale che celebra il caffè in tutte le sue sfaccettature e aromi. Dopo il successo di Londra, Amsterdam e New York, la città meneghina apre le sue porte agli appassionati e i curiosi con degustazioni gratuite, workshop interattivi, performance di baristi, torrefattori e mixologist che si mettono alla prova con una rivisitazione del classico aperitivo milanese. Qui, tra tra cocktail d'autore, musica dal vivo e dj-set, il fil rouge resta ovviamente il caffè di qualità. Qualche appuntamento interessante? The Lab, powered by Lavazza con dimostrazioni, workshop e test sulle sue origini passando per i segreti di una buona tostatura a casa, oppure il Marzocco's true artisan caffè che porta la storia di una grande azienda attraverso le migliori caffetterie e torrefazioni indipendenti, ma anche le bevande e i cocktail d'autore. Poi c'è Latte art live, un punto interamente dedicato a una serie di dimostrazioni e competizioni sul latte eseguite dai maggiori esperti in tecniche di decorazione della superficie di espressi e cappuccini. E poi infine il Vegan Coffee bar di Alpro, il primo coffee bar vegano d'Italia, aperto da mattina a sera per offrire cappuccini, macchiati, affogati e cocktail a base di bevande 100% vegetali che dà il meglio con prodotti sani e naturali.

© *Riproduzione riservata*

© Arnoldo Mondadori Editore Spa - riproduzione riservata - P.IVA 08386600152