

Festa del Pignoletto nel Bolognese

La XVI edizione della Mostra Assaggio dei vini del Consorzio Vini Colli Bolognesi (tel. 051.6707752, sito web www.collibolognesi.it) si terrà per la prima volta nella Rocca dei Bentivoglio, a Bazzano (Bo), sabato e domenica 8-9 e 15-16 settembre (ore 18 - 24). In mostra (da degustare e commentare coi produttori presenti), un centinaio di etichette di 30 aziende del

Consorzio Vini Colli Bolognesi. Saranno organizzate anche degustazioni guidate a tema, organizzate dal Consorzio Vini Colli Bolognesi con Slow Food e AIS Bologna, nelle cantine della Rocca, con posto a sedere (prenotazione tel. 051.6707752, contributo 5 euro). Nel 'Pignoletto Piano Bar' si potranno ordinare calici di Pignoletto da abbinare a piatti di tortellini preparati dalle 'sfogline'. g.c.



Vini da meditazione a Perugia

Torna dal 14 al 16 settembre «Excellentia» (www.excellentia2007.it), il festival internazionale dei vini da meditazione, che da Montefalco si estende a Perugia. L'anteprima sarà nel chiostro del Museo nazionale archeologico dell'Umbria dove il 13 settembre (ore 22) musiche e poesie accompagneranno i visitatori nella degustazione dei vini. «Excellentia» proseguirà poi a Montefalco

con numerose iniziative. Nell'enoteca di S. Agostino saranno esposti oltre 450 vini di tutto il mondo. Ci sarà una sezione dedicata ad incontri e dibattiti con esperti. Ospite d'onore la Sicilia che proporrà una selezione dei migliori nettari abbinati ai prodotti tipici. I percorsi degustativi termineranno con l'assaggio di cinque grandi vini «Indimenticabili».

g.c.

Settembre, il tempo delle sagre

Funghi, prosciutti, lumache e cantine: alla scoperta degli angoli 'golosi' d'Italia

di MARCO GATTI

SETTEMBRE, mese dei sapori. Innumerevoli gli appuntamenti per chi vorrà vivere questo weekend all'insegna del gusto. Le mete? In Emilia Romagna, funghi.

SI APRE OGGI ad Albareto, in provincia di Parma, la Fiera nazionale del Fungo porcino (tel. 0525929449). Testimonial sarà il noto conduttore di Melaverde, e re dei critici enogastronomici italiani, Edoardo Raspelli (nella foto), che questa mattina (ore 10) inaugurerà la manifestazione. Poi, fino a domenica 9 settembre, incontri, musica, degustazioni, con un'area espositiva ricca di stand enogastronomici di oltre 5000 mq. Domani l'Associazione Fiera del Fungo Porcino di Albareto, per 25 euro, offrirà visita guidata al Castello di Compiano, pranzo a base di funghi porcini e visita agli stand. Sempre nel parmense, a Langhirano, nel weekend va in scena il «Festival del Prosciutto di Parma» (tel. 0521228152), testimonial Gerard Depardieu, la cui presenza è annunciata per domenica pomeriggio. Una sosta prima di ripartire? È tavola d'autore Parizzi (tel. 0521285952) di Parma. Fine settimana all'insegna della natura e della gastronomia nelle aree protette in provincia di Arezzo (<http://areeprotette.provincia.ar.it>; www.parks.it/parchi.aretzo). Un esempio: domenica 9 settembre sarà escursione nella Riserva Naturale di Valle dell'Inferno e Bandella. Alle 9,15 ritrovo al Centro Visita di Monticello e partenza per la passeg-



giata nella Riserva Naturale con due soste presso le aziende agricole per le degustazioni di prodotti tipici. Alle 13.15 arrivo alla Fattoria di Romignano per il pranzo a buffet con degustazione di vini locali. Sfizio? In Liguria. In provincia

d'Imperia, nella suggestiva cornice di due borghi a ragione considerati tra i più belli d'Italia, tutte da vivere due sagre, quella di Molini di Triora, in cui si celebreranno le lumache, e quella di Apricale, in cui si farà festa con le ghiottissime pan-

sare, formidabili biscottini dolci profumati all'anice. A chi si spingerà fin qui, peraltro, suggeriamo di visitare l'Enoteca «Re» (tel. 0184206137) di Dolceacqua, che ha selezione enoica di raro valore. E «Apricale da Delio» (tel. 0184208008), tavola tra le migliori della regione. Regaleranno esperienza da ricordare insalata di stoccafisso, ravioli di coniglio al profumo di timo, quello stufatino di capra con i fagioli bianchi di Pigna che è leccornia che da sola vale il viaggio.

VINO? IN LOMBARDIA, «bollicine», con l'Associazione Strada del Franciacorta (tel. 0307760870), che, da oggi, ripropone per tutti i fine settimana di settembre e ottobre, «Di cantina in cantina», l'evento che offre l'opportunità di visitare le cantine dei grandi produttori della zona. Dove mangiare? Da provare la new entry più interessante della ristorazione bresciana, Spirito di Vino (tel. 0309701197) a Comezzano. Grandi! In Piemonte, infine, «re dei vini», al suo paese di origine,

Barolo (info: tel. 017356106), appunto, dove domani e domenica è previsto uno degli appuntamenti più attesi dell'estate di Lang: la celebrazione del grande rosso piemontese. Gli indirizzi golosi? Uno per tutti: Da Maurizio (tel. 0173855019) a Cravanzana.



'Rosamento' in Puglia

ULTIMI APPUNTAMENTI per «Rosamento 2007», iniziativa organizzata dal Comune di Nardò (Le) e Slow Food Nereum per valorizzare il vino rosato del Salento. Domani si terrà una cena al Grand Hotel Riviera di Santa Caterina, ideata dal «Cenacolo del Rosato» (www.cenacolodelrosato.org), composto da appassionati di questo vino di qualità provenienti non solo dal Salento ma anche da Bologna, Milano, Germania e Svizzera. Selezionerà i vini Sandro Sangiorgi, ideatore della rivista di enologia «Porthos». Domenica 9 settembre alle 20.30, al Chiostro dei Carmelitani ci sarà il dibattito «L'universalità del vino rosato». Dalle 18.30 nella Piazzetta delle Erbe vi sarà un mercatino, con prodotti gastronomici di aziende locali (info@www.slowfoodpuglia.it).



IL GIRAMONDO

«Espulso dall'Australia perché lavoravo senza visto»

di Luca De Giglio

CAIRNS, AUSTRALIA, giugno 2000. Avevo già deciso di smettere di creare pagine web per non rischiare troppo quando mi chiamò una certa Wendy Watson che voleva un sito internet per il suo bar. Inizialmente rifiutai, ma poi decisi di fare quest'ultimo sito e in seguito continuare il mio viaggio verso il West Australia: mi diede appuntamento al bar per il lunedì mattina. Puntuale come un ragioniere della Brianza, mi presentai sbarbato, relativamente elegante e munito del mio fido portatile. Wendy mi strinse la mano e mi fece accomodare. Ricordava vagamente Clarence Starling l'agente dell'FBI del «Silenzio degli Innocenti». La tipa al bancone ci guardava in modo strano. Mi fece alcune domande: «Quanti siti hai fatto? Per chi? Quanto ti fai pagare

di solito? Ti posso pagare con assegno?». Io risposi onestamente e senza alcun sospetto, ma quando le dissi: «Ok, parliamo del tuo sito», rimase in silenzio, si mise una mano nel taschino, ne trasse un distintivo e disse: «I've got bad news for you Luca» («Ho cattive notizie per te Luca»). Dal nulla apparve un uomo in giacca e cravatta che si avvicinò a noi. La guardia del corpo. Li guardai stupito. Il mio visto era a posto, lo avevo appena rinnovato! (nella foto, il visto annullato). «Siamo del Dipartimento Immigrazione Australiano. Hai un visto per lavorare?», chiese Wendy. Di colpo fu chiara la mia colpa: stavo lavorando con un visto turistico! Non che non lo sapessi, ma avevo conosciuto talmente tanta gente che lavorava in nero, che ritenevo minime le

probabilità di essere trovato. Ma mi avevano trovato e mi stavano portando in ufficio per l'interrogatorio. Dopo un'ora di domande Wendy mi disse «Sei in arresto». Seguirono una serie di firme, mi cancellarono il visto, mi diedero cinque settimane per sparire e mi salutarono cortesemente. Ero triste ma, anche se non lo sapevo ancora, Wendy mi aveva appena aperto le porte di un mondo fantastico che mi avrebbe cambiato la vita: l'Asia. (continua la settimana prossima). Diari di viaggi su www.tripluca.com Email: info@tripluca.com

