

fiere e sagre

20 anni di Cheese (CN)

Cheese, le forme del latte, manifestazione internazionale dedicata al mondo lattiero-caseario di qualità, spegne le candeline del suo 20° compleanno con un'edizione davvero speciale, **a Bra dal 15 al 18 settembre**. Al centro di questa nuova edizione c'è un tema che ha segnato la storia della manifestazione: **la battaglia in difesa dei formaggi a latte crudo**. Per la prima volta, infatti, la manifestazione presenta solo ed esclusivamente formaggi prodotti con latte crudo. **Sotto i riflettori anche i formaggi naturali**, ossia prodotti senza l'ausilio di fermenti industriali o additivi. Tra i Paesi stranieri presenti il **focus del 2017 è per gli Stati Uniti**.

Info: 0172438278



Festival delle Sagre Astigiane (AT)

Il mondo contadino tra Otto e Novecento viene raccontato al Festival delle Sagre Astigiane, che **domenica 10 settembre** festeggia la sua 44° edizione nella storica Piazza Campo del Palio ad Asti. Oltre 40 pro loco della provincia propongono le loro specialità gastronomiche accompagnate da vini Doc astigiani, con le eccellenze biologiche piemontesi. I piatti sono più di 80, divisi tra antipasti, primi, secondi e dolci. Solo ed esclusivamente ricette tradizionali e cucinate con materie prime del territorio. Agnolotti, risotti, tagliatelle e polente negli abbinamenti più vari. Tutte le proposte dolci, dalle creme ai biscotti, dal *bunet* alle torte "alla moda di un tempo".

Info: 0141535241

Frutti Rari alla Santa (MB)

I Giardini di Villa Camperio a Villasanta, **il 9 e 10 settembre**, ospitano Frutti Rari alla Santa, una **manifestazione florivaistica** ideata dall'Associazione Thuja Lab che mette in mostra piante, fiori, frutti e semi dimenticati. Durante i due giorni vivaisti d'eccellenza provenienti da tutta Italia propongono **piante rare e autoctone**, erbacee perenni, collezioni botaniche "a tema", piante aromatiche, orchidee, rose, ortensie, agrumi e altro ancora. Inoltre, grazie alla collaborazione con Slow Food, hanno ampio spazio i **prodotti di alcuni orti biologici e lo zafferano coltivato in Brianza**.

Info: 0392050753



A Orticolario c'è anche il tè (CO)

Dal 29 settembre al primo ottobre, a **Villa Erba sul lago di Como**, a Cernobbio (CO), torna l'evento dedicato alla **passione per il giardino e alle sue capacità di trasmettere emozioni e bellezza**, un omaggio alla natura attraverso una concezione evoluta di giardino che offre al visitatore un percorso sensoriale tra **giardinaggio, botanica, paesaggio, arte e design**, quest'anno anche in **versione notturna**. Tra le novità, il "tè fai da te" dell'azienda bresciana *Compagnia del lago*. Sarà possibile acquistare una vera e propria "**piantagione**" di tè in formato mignon da allestire su **balconi** e giardini e che consentirà di produrre il tè in casa propria. Biglietti da 12 a 17 euro.

Info: 0313347503



Festa dello strudel (BZ)

Tra le Dolomiti dell'area vacanze Alpe di Siusi - Seiser Alm, **l'8 settembre** si possono degustare le più creative varianti del celebre dolce altoatesino per la **Festa dello strudel** di Siusi allo Sciliar. Gli artigiani locali e i contadini esibiscono le loro creazioni negli **stand allestiti nel centro del paese** e i profumi si spandono tra le strade, sullo sfondo delle melodie della musica popolare, nel pieno dell'atmosfera caratteristica di queste montagne. La festa è stata certificata dall'Agenzia provinciale per l'ambiente della Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige come *Green Event*, cioè come evento realizzato nel rispetto di criteri di sostenibilità ecologica, economica e sociale.

Info: 0471709600



Mercato del pane (BZ)

Piazza Duomo, cuore pulsante di Bressanone, è pronta ad accogliere turisti e curiosi per l'annuale e immanicabile appuntamento con il tradizionale **Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige** che, quest'anno, compie 15 anni. **Tre giorni, dal 29 settembre al 1 ottobre**, dedicati a uno degli alimenti che vanta in Alto Adige una tradizione lunghissima, tutt'oggi ancora viva e sentita. Dal celebre pane di segale croccante, alla **pagnotta pusterese**, fino alla **pagnotta venostana in coppia**, tutti a Marchio di Qualità Alto Adige che garantisce l'utilizzo di ingredienti naturali e di cereali di provenienza locale.

Info: 0472836401