



"A... Calepiando l'autunno"

Un Borgo Medievale ed un Castello, numerosi e interessanti siti storici da visitare, arte, musica e splendidi scorci paesaggistici, oltre ad un'importante realtà vitivinicola che affonda radici in tempi antichi. Ecco alcuni affascinanti motivi per visitare **Castelli Calepio**, terra vocata alla coltura della vite, una pianta meravigliosa che accompagna il viaggio dell'uomo fin dalle sue origini. E non c'è terra legata alla viticoltura che non sia capace di donare forti emozioni e quindi di forte richiamo. Via allora, dopo lo straordinario successo delle scorse edizioni, alla caleidoscopica "A...Calepiando l'Autunno", una vetrina per la promozione del territorio! L'edizione 2007 che si svolgerà Sabato 6 e domenica 7 ottobre metterà in primo piano quanto di eccellente e suggestivo offre Castelli Calepio, a partire da quel prodotto che fa

conoscere questo territorio a livello internazionale: quel nettare di vino che le Aziende esportano in tutto il mondo.

Castelli Calepio è infatti Città del vino, con una realtà enologica di alto livello capace di inserirsi con forza e personalità nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale.

"A...Calepiando l'Autunno" 2007 si sviluppa in tre sezioni che si collocano nelle tre frazioni che compongono **Castelli Calepio: Tagliano, Calepio e Cividino/Quintano**.

Il tema autunno farà da costante sfondo alle iniziative. Le **degustazioni** dei pregiati vini di Castelli Calepio accompagneranno la grande kermesse autunnale. Gli ingressi sono liberi.

Info: Comune di Castelli Calepio Tel. 035 4494242 - cell-338 4363248. Sito: www.comune.castellicalepio.bg.it



Anticipando Halloween a Bolzano festa fino al 14 ottobre

La zucca nell'arte della cucina

Anticipando Halloween, Bolzano celebra la zucca fino al 14 ottobre con giorni dedicati a questa *coeurbitacea* che è ottima in cucina, alla base di molti piatti, ma è anche facile da intagliare per ricavare oggetti d'arredamento, porta lumini, maschere. Si chiama *Kurbifest* e in piazza Walther ha il suo monumento, ossia una piramide di zucche di tutte le dimensioni che oscurerà il fascino dei palazzi gotici. Floricoltori, pittori, intagliatori, musicisti e caricaturisti daranno la loro versione della zucca. Quadri, maschere, soprammobili, souvenir, tutto in tema. E le zucche d'arte le potrete acquistare nei vari negozi. Nei vari ristoranti invece veleranno secondo le ricette più disparate. La zucca più grande e il miglior piatto verranno premiati. La *Kurbifest* vale un week end e allora ecco un tocco originale. Da Bolzano c'è una *funicolare* sempre in funzione che in pochi minuti vi porta a San Genesio un terrazzo naturale da dove si ammirano i gruppi dolomitici dello Sciliar e del Catinaccio, un luogo quasi incantato in autunno perché il grande bosco di larici dell'altopiano Salten diventa color oro. Gli



aghi di questa conifera si depositano a milioni sul terreno creando un tappeto giallo su cui è meraviglioso compiere un'escursione a piedi o a cavallo. **A San Genesio c'è l'Antica Locanda Al Cervo** che è l'ideale per una vacanza al naturale fuori stagione. L'hotel vanta una cucina raffinata che sfrutta prodotti assolutamente locali. Ha una propria macelleria da cui si ricava anche un prodotto non locale: un'ottima bresaola che non ha nulla da invidiare a quella valtellinese. Le verdure provengono dai contadini del posto e la cantina è rifornitissima. L'albergo ha inoltre un proprio allevamento di cavalli avelignesi che sono originari di queste vallate. C'è la possibilità di imparare a cavalcare e per chi già lo sa fare raccomandiamo una cavalcata attraverso il Salten. Ma ecco il pacchetto settimanale dell'Antica Locanda Al Cervo, valido dal 26 agosto al 3 novembre: cinque giorni di mezza pensione con libero accesso all'area benessere, 2 escursioni guidate, merenda tirolese "torggelen" con castagnata, degustazione vini, prelibatezze gastronomiche. Il tutto costa 295,50 euro a persona in camera doppia. Per informazioni e prenotazioni, Antica Locanda Al Cervo, tel. 0471 - 354195. Sito Internet: www.hirschenwirt.it



A Torino in autunno e inverno per una vacanza tematica

Un week end tutto cacao



Svizzero? No torinese. Con tutto il rispetto dei maestri elvetici, il cioccolato artigianale di alto profilo si trova a Torino e dintorni. E alcuni lo ammettono anche oltreconfine. Caffarel, Gobino, Peyrano e altri hanno fatto la storia del cioccolato; gianduiotti, cremini, turineis, alpini, tartufini e altre ghiottonerie le trovate, nella loro massima espressione, solo qui. Già nel 1600 si producevano a Torino 350 chili al giorno di cioccolato da esportare in tutta Europa. Da allora i laboratori hanno perfezionato questa arte rielaborandola continuamente, secondo i gusti e le tendenze. Cosa ne dite di un cremino aromatizzato agli agrumi oppure al gusto ginger-lemon? Ebbene il cioccolato torinese vale un week end, un week end per gironzolare in città a caccia di golosità. Ma dove andare? C'è da prendere al volo l'offerta del **Pacific Hotel Fortino** che vi fornisce la mappa delle cioccolaterie più famose e vi fa degustare al mattino una serie di miscele prelibate. Ma qualche indirizzo giusto eccolo già: **Peyrano, corso Vittorio Emanuele 76, Accorsero, via Vanchiglia 32, Stratta, piazza San Carlo 191, Baratti e Milano, piazza Castello 27,**

Gobino, via Cagliari 15/b. Ed ecco la combinazione offerta dal Pacific Hotel Fortino: upgrading in suite, mappa antichi laboratori di cioccolato, degustazione di cioccolata al breakfast, possibilità di lasciare la camera nel pomeriggio, cioccolato artigianale in omaggio. Prezzo: la camera costa 189 euro a notte. Validità: dal 1 ottobre al 20 dicembre. Per informazioni e prenotazioni: tel. 011-5217757. Sito Internet: www.pacifichotels.it



Torna "Mangia come scrivi"

Si rinnova l'appuntamento di "Mangia come scrivi" Puntuale, dopo il successo ottenuto lo scorso anno, in quel di Montechiarugolo a Parma si rinnova l'appuntamento con la rassegna gastro-letterario-pittorica che si protrarrà a tutto Dicembre 2007 presso la **Trattoria Il Cigno Nero** in p.le San Quintino.

Ecco il calendario delle serate:

Venerdì 12 ottobre: "Elvis, il Re è vivo" (in collaborazione con www.elvis-friends.it)

Ospiti: Gianni Del Savio, Carmelo Genovese, Augusto Morini, Maurizio Maiotti, Stefano Bardelli. Tre studiosi di Presley, il direttore di Jamboree, il presidente del fan club italiano e un menù "Reale".

Giovedì 25 ottobre: "I generi musicali"

Ospiti: Enzo Gentile, Laura Gerevasi, Gianluca Morozzi, Alberto Dosi e Adriano Vignola

Due critici, un autore musicista e la coppia di "intrattenitori" Dosi-Vignola (beatlesiano il primo, illustratore il secondo).

Giovedì 15 novembre: "Il mondo piccolo di Giovannino Guareschi"

Ospiti: Guido Conti, Alessandro Gnocchi, Andrea Setti, Ezio Aldoni, Franco Mora. Quattro guareschiani doc e le tele di Mora per omaggiare il creatore di Don Camillo e Peppone, del quale si celebra il centenario nel 2008.

Giovedì 6 dicembre: "Quel Castoro divora cinema" (in collaborazione con editrice Il Castoro)

Ospiti: Andrea Bellavita, Pier Maria Bocchi, Luca Malavasi, Andrea Valente. Gli autori dei libri su Kim Ki-duk, Michael Mann, Gabriele Salvatores e le caricature delle star firmate dal creatore della Pecora nera.

Inizio serate alle 21. Prenotazione obbligatoria allo 0521-686450. Presenta Gianluigi Negri. Introducono gli scrittori Andrea Vilani e Roberto S. Tanzi. Per saperne di più: www.mangiacomescrivi.it

Le tavole imbandite dell'autunno noneso

Dal 26 ottobre all'11 novembre in Valle di Non si banchetta su tavole imbandite con i sapori e i profumi della tradizione culinaria locale, reinventati dagli chef dei migliori ristoranti e locali tipici della vallata. Tutto ciò grazie alla ventesima edizione de "Gli antichi sapori della Valle di Non", un viaggio eno-gastronomico nella terra anaune.

In quelle settimane i ristoranti e gli alberghi della zona che aderiscono all'iniziativa servono cene e pranzi, abbinati a vini e a grappe trentine. Non mancheranno gli altri pezzi forti della tradizione, la "panada", zuppa di pane raffermo e porcino arrostito, i "tortiei" (tortelli) di patate, la zuppa di porri e patate con grostioni gratinati al nostrano e gli immancabili canederli, il cervo accompagnato dalla polenta e gli arrosti con le patate arrostate. Sono sette i ristoranti dove si possono gustare le prelibatezze della terra anaune: **Hotel Ristorante Alpino di Brez, Hotel Ristorante Rosa di Cavareno, Pineta Hotels di Tavon-Coredò, Hotel Ristorante Le Ciaspole a Tret, Hotel Ristorante Villanuova a Romeno, Rifugio Sores a Tres in Località Predaia e Hotel Ristorante Sport a Coredò.** Ma non è finita qui. Ci

sono anche gli incontri di approfondimento, novità dell'edizione 2007, che si svolgono su tre giornate. Sabato 27 ottobre, 3 e 10 novembre (dalle ore 15.30 alle 18.00) alcuni produttori agro-alimentari associati alla "Strada delle Mela e dei Sapori della Valle di Non", inviteranno il pubblico a conoscere i frutti del proprio lavoro, deliziandoli con assaggi e degustazioni. Luogo dell'evento è Casa Campia a Revò, elegante residenza tardo-rinascimentale.

In occasione della manifestazione è stato predisposto un pacchetto vacanza che comprende il soggiorno in hotel a tre stelle con trattamento di mezza pensione, una cena con prodotti tipici, la partecipazione ad un "Laboratorio del gusto", le visite guidate a "MondoMelinda", ad un caseificio sociale, alla cantina "Fellin" con degustazione del vino rosso Gropello, ad aziende agricole specializzate nella produzione di salumi tipici e al Santuario di San Romedio.

Per info: Ag. via. GuidaVacanze tel. 0463-900177; info@guidavacanze.it; www.guidavacanze.it.