



Il richiamo della stagione

“Quando il sole si abbassa e le vigne cambiano tono, l’Italia torna a sedersi alle sue tavole di pietra. È il tempo delle sagre, dei racconti e dei sapori che non chiedono applausi, ma memoria.”

Michele Pigozzo

Foto di Sonia Olivieri



VENEZIA & dintorni
il gusto italiano nel mondo



Sagre d'autunno Il gusto delle radici

L'autunno arriva piano, come un ospite atteso che non ha fretta. Scende con la luce più bassa, accarezza i colli, veste i campi di rame e oro. È la stagione in cui l'Italia torna alla terra, e ogni borgo, dal più noto al più nascosto, si prepara al rito delle sagre: fuochi che si accendono, pentole che ribollono, mani che mescolano storie insieme ai sapori.

Da nord a sud, è un lungo corteo di profumi.

In Veneto, il mare incontra i monti alla Festa del Baccalà di Sandrigo: nei piatti si mescola il sapore salmastro del Nord con l'olio caldo dei colli vicentini. Le confraternite servono con lentezza, come se ogni porzione fosse un atto di fede.

In Piemonte, la nebbia diventa cornice per il tartufo bianco di Alba, re silenzioso che non si mostra mai, ma comanda con il suo profumo. I ristoranti si riempiono di mani che alzano bicchieri, mentre lo scalogno sfrigola e l'attesa diventa parte del piacere.

In Toscana, le strade di San Miniato profumano di terra e di sottobosco: i cacciatori del gusto camminano ancora all'alba con i cani, mentre i mercati brulicano di voci e di ricette tramandate come eredità.

Più giù, in Puglia, i forni si riaccendono per la Sagra del Fungo Cardoncello, e la pietra bianca dei paesi risplende di vino nuovo. È un'altra idea di lusso, quella che nasce tra mani callose e risate sincere.

In Sardegna, tra i filari di Jerzu, il vino scorre come un canto antico: è la Festa della Vendemmia, quando il cielo e la terra si stringono in un abbraccio di mosto e di vento.



Ogni luogo racconta un modo diverso di celebrare la stessa gratitudine.

Perché le sagre non sono più soltanto pance e stoviglie di carta, ma salotti en plein air dove la tradizione dialoga con la cucina d'autore. Gli chef più raffinati tornano nei paesi d'origine per reinterpretare ricette contadine: un risotto alla zucca che si veste di tartufo, una polenta morbida che incontra la spuma di formaggio caprino. La semplicità si fa eleganza, la memoria si fa gusto contemporaneo.

Eppure, tra una degustazione e un brindisi, resta qualcosa di più profondo.

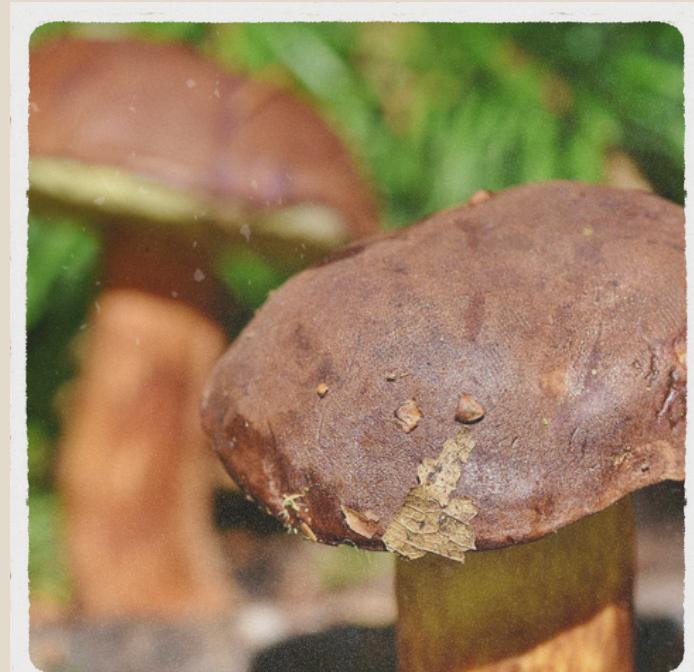
C'è un'Italia che non dimentica il ritmo lento della natura. Che trova nel gesto di tagliare un salame, nel suono del vino versato, nella brace che scoppietta, una forma di identità. Le sagre autunnali non sono solo eventi: sono il respiro collettivo di un Paese che ama riconoscersi attorno a una tavola.



Perché cucinare con i frutti d'autunno non è solo un gesto tecnico: è un modo per riconciliarsi con il ritmo della natura, per sentire che la cucina è ancora un luogo di verità.

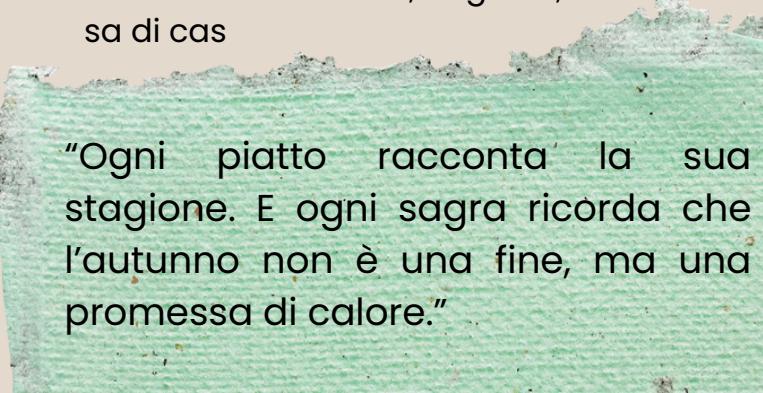
Fuori, la pioggia batte piano sui vetri. Dentro, il profumo di castagne e mosto riempie la stanza.

L'autunno è tutto qui: nei colori che cambiano, nei sapori che tornano, nei ricordi che si accendono a ogni forchettata.



Quando le ultime foglie cadono e il profumo del legno bruciato si mescola all'aria fredda, restano gli echi delle piazze, le luci calde sui volti, e quel silenzio che segue i brindisi veri.

È in quell'istante che si capisce quanto l'autunno non sia una fine, ma un ritorno. Un ritorno alle radici, al gusto, alla vita che sa di casa.



La Festa d'Autunno di Noventa Vicentina

Il lusso delle radici

C'è una domenica, ogni ottobre, in cui Noventa Vicentina si veste dei colori della terra e accoglie l'autunno come un ospite d'onore. La piazza principale si anima di profumi e di voci, mentre il primo sole filtra tra i portici e accende i riflessi dorati delle foglie. È la Mostra dei Prodotti Agroalimentari Autunnali dell'Area Berica, giunta alla sua trentottesima edizione: una celebrazione della stagione più sincera, dove il gusto diventa memoria e la memoria si fa cultura.

Fin dalle prime ore del mattino, le bancarelle si aprono come pagine di un racconto rurale. Ci sono i produttori con i frutti appena colti, i formaggi stagionati nelle contrade, le conserve di zucca e di pere, i pani intrecciati, i vini giovani dal colore del tramonto. Ogni stand è una storia di famiglia, di mani che lavorano insieme, di gesti che non hanno perso la grazia dell'essenziale.

Intorno, la vita scorre lenta: trattori d'epoca sfilano come custodi della memoria contadina, mostre di funghi attirano curiosi e botanici, gli artigiani espongono i loro manufatti con l'orgoglio di chi crea ancora per passione. È una festa che parla piano, ma arriva lontano: nel rispetto della terra, nella gioia condivisa, nella consapevolezza che la bellezza non ha bisogno di clamore.

A mezzogiorno, la piazza si riempie di aromi che sanno di casa. Nello stand gastronomico, le massaie locali cucinano piatti che profumano di tradizione: risotti cremosi, spezzatini teneri, zucche al forno, dolci di mandorle e miele. Intorno ai tavoli si ride, si brinda, si racconta: l'autunno è servito, e il calore umano diventa il vero ingrediente segreto.

La Festa d'Autunno di Noventa Vicentina è molto più di un evento: è un modo di stare al mondo. Un invito a rallentare, ad ascoltare il passo del tempo e il respiro della terra.

In un'epoca in cui tutto corre, Noventa sceglie la lentezza come forma di eleganza.

E ricorda, con la naturalezza delle cose vere, che il vero lusso è continuare a sentirsi parte di un raccolto che non smette mai di dare.

