

**SFIDA TRA CERCATORI DI FUNGHI**

GLI APPASSIONATI DA TUTTO IL MONDO SI SONO DATI APPUNTAMENTO A CERRETO LAGHI PER IL QUARTO MONDIALE DEL FUNGO

**UN MENU' RICCO E VARIEGATO**

CE N'È PER TUTTI I GUSTI: «FUNGALONGA» A SORGNANO E «MANGIALONGA» A FIVIZZANO E A LICCIANA «LA CASTAGNA RACCONTA»

**I MIGLIORI LIBRI DI CUCINA**

DOMENICA 23 OTTOBRE A PONTREMOLI VA IN SCENA LA CULTURA DELLA TAVOLA CON IL PREMIO BANCARELLA DELLA CUCINA



Altri eventi

**Mostra alla Comasca**

Al parco della Comasca, a Ronchi, domani e domenica, si terranno la mostra dei funghi, a cura dell'Associazione micologica naturalistica delle Apuane, e la mostra del peperoncino.

**Focaccette a Monti**

Festa d'autunno, con le focaccette, a Monti di Liciana, in piazza della Chiesa, oggi (ore 19-24), domani (15-24) e domenica (12-24). E' organizzata da parrocchia S. Maria Assunta e circolo Anspi.

**Porcini a Treschietto**

Torna, domani e domenica, a Treschietto (Bagnone), nel sagrato della chiesa, la sagra del fungo porcino e della castagna a cura del circolo La Torre. Domani apertura alle 18, domenica alle 12.



Villafranca

**Il ritorno della castagnata di Filetto**

**RIPRENDE** la castagnata a Filetto di Villafranca. Anche questa domenica, come tutte quelle del mese, la suggestiva piazza del Pozzo ospiterà la festa tipica dell'autunno. Chi parteciperà potrà gustare le caldarroste e tutti i prodotti a base di farina di castagne. La festa è organizzata dal circolo Anspi di Filetto in collaborazione con il Comune di Villafranca.

# Arriva il Bancarella della cucina Ecco i sei finalisti del premio

*E' tutto pronto a Pontremoli per celebrare la cultura della tavola*

**E' IL TEMPO** della cultura della tavola, a Pontremoli, con i libri del «Bancarella della Cucina»: storie di gola, seduzione e fantasia per ristorare il corpo e la mente. I libri in finale all'undicesima edizione che sarà assegnata domenica 23 ottobre al Teatro della Rosa sono «La mia vita al burro» di Philippe Lèveillé (Giunti editore), «Gli sbafatori» di Camilla Baresani (Mondadori), «Il cuoco universale» di Andrea Grignaffini (Marsilio editore), «Partigiani a tavola, storie di cibo resistente e ricette di libertà», di Lorena Carrara e Elisabetta Salvini, (Fausto Lupetti editore) «Mangiare da cristiani» di Massimo Montanari (Rizzoli), «Cucine del territorio, la cucina piacentina» di Andrea Sinigaglia e Marino Marini (Tarka editore).

**RACCONTANO** storie diverse, da quella dell'avventuroso cuoco bretonne Lèveillé, che dopo aver frequentato una prestigiosa scuola alberghiera è andato girovago per il mondo a cucinare i suoi piatti prelibati all'affresco sulla cucina contemporanea del noto gastronomo Grignaffini e alla narrazione della Resistenza attraverso il cibo della coppia Carrara-Salvini. Poi arrivano le pratiche alimentari monastiche e le regole dell'astinenza quaresimale secondo la tradizione apostolica descritte da Montanari e le curiosità della cucina piacentina come quel «tortello del Petrarca» offerto al grande poeta nel 1351. Infine un



**OLIMPIADI DEL GUSTO** Lo staff dell'alberghiero Pacinotti di Bagnone vincitore della scorsa edizione

ritratto beffardo del mondo del cibo sulle tracce di una foodblogger e di un critico gastronomico maldestro, raccontati da Camilla Baresani.

**PRESENTERANNO** la cerimonia di proclamazione il gastronomo Alfredo Pelle e il giornalista Francesca Negri. Nell'ambito della manifestazione che l'hanno scorso ha visto il successo di Jo Bastianich con il libro «Giuseppino» (Utet) si svolgeranno anche le Olimpiadi del Gusto organizzate dal Comune di Pontremoli con l'Amministrazione provinciale di

Massa Carrara e l'Associazione Strade del Vino dei colli di Candia. Gli chef del futuro delle scuo-

**NON SOLO LIBRI**

**Il 23 ottobre in programma anche le Olimpiadi del gusto con gli istituti alberghieri**

le alberghiere partecipanti alla kermesse coinvolge gli istituti «Minuto» di Marina di Massa, «Pacinotti» di Bagnone, «Matteotti» di Pisa, «Leopoldo II di Lorena» di Grosseto e «Magnaghi» di

Salsomaggiore, che già nelle scorse edizioni hanno incrociato le forchette battendosi a colpi di menù. La classifica finale uscirà al termine del «cooking show» in Piazza della Repubblica.

«I LIBRI di cucina – afferma Gianni Tarantola, presidente della Fondazione Città del Libro – rappresentano una fotografia particolare del panorama gastronomico. Sono fondamentali per approfondire le evoluzioni del gusto rispetto al passato ed avanzare suggerimenti per il futuro».

Natalino Benacci

**TRADIZIONI TRE GIORNATE COME CENT'ANNI FA**

## Quando la castagna era l'alimento base Liciana, un fine settimana d'altri tempi

**ANCORA UN FINE** settimana, nel comune di Liciana Nardi, incentrato sul frutto principe dell'autunno lunigianese, la castagna. Domani e domenica, infatti, andrà in scena il secondo weekend della 18ª edizione de «La castagna racconta». Il borgo licianese si immergerà nell'atmosfera tipica degli anni a cavallo tra la fine del 1800 e gli inizi del 1900, tra alimenti, profumi, mestieri e costumi. Un vero e proprio viaggio sensoriale fino al periodo in cui la castagna costituiva l'alimento base e la fonte di sostentamento per la popolazione del territorio. A organizzarla il comitato «La castagna racconta» in collaborazione con i cittadini, che ormai quasi da 20 anni danno vita al tutto. Era il 1998 quando l'allora vice sindaco Giuseppe Malaspina,

scomparso da diversi anni, ebbe l'idea di far nascere la manifestazione ed è a lui che oggi è dedicata. Alla base poi, lo scopo benefico della festa. Grazie al ricavato infatti, negli anni è stato realizzato l'impianto audio e illuminazione del Comune, ma è stato anche dato sostegno alla parrocchia, al centro sportivo e alle scuole. Grande la mobilitazione di turisti e visitatori, che ogni anno accorrono per assistere alle rievocazioni storiche, alle dimostrazioni dei mestieranti, e a gustare mondine, cian, pattona, castagnaccio, vino e prodotti tipici. Tutti potranno visitare il borgo e le due piazze, dove avverranno le degustazioni e la vendita di tutti i prodotti derivati dalle castagne e delle tipicità lunigianesi. Lungo il centro storico poi, ad attendere i parte-



**LICCIANA** Antichi mestieri

cipanti ci saranno i mestieranti, che rappresenteranno le attività dell'epoca. A esibirsi invece ci sarà la banda musicale «La Fenice» di Liciana Nardi, diretta dalla maestra Barbara Germi, il cantastorie Bugelli e il menestrello Mario Badioli.

Manuela Ribolla



Mulazzo

## Arpiola, grande festa con mondine, frittelle e pattona

**E' TUTTO** pronto ad Arpiola di Mulazzo, presso il Parco Centro Giovanile San Giuseppe, per la 20ª edizione della «Grande castagnata», che si terrà domenica dalle ore 14,30. Si potranno gustare specialità a base di castagne (mondine, frittelle, castagnaccio e pattona cotta nei testi di ghisa). Durante il pomeriggio funzionerà il servizio bar.