

## Gli eventi da non perdere nel fine settimana 7-8-9 ottobre

LINK: <https://www.turismoitinerante.com/site/gli-eventi-da-non-perdere-nel-fine-settimana-7-8-9-ottobre/>



Gli eventi da non perdere nel fine settimana 7-8-9 ottobre by admin 30 Settembre 2022 Abbiamo selezionato per voi i migliori eventi in giro per l'Italia nel weekend 7-8-9 ottobre! Turismo Itinerante vi invita a contattare direttamente gli organizzatori degli eventi per prenotare comodamente il vostro posto. Viaggiate in sicurezza con il vostro camper con la "Polizza degli Amici di Turismo Itinerante" in convenzione con la D'Orazio Assicurazioni. Sabato 8 ottobre ad Alba (CN) al via la 92<sup>a</sup> Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Per nove settimane, Alba e il territorio si apprestano ad animarsi attraverso le innumerevoli proposte della Fiera per tutti gli amanti dell'oro bianco delle Langhe: l'avvio della 92<sup>a</sup> edizione è previsto per sabato 8 ottobre, arrivando fino a domenica 4 dicembre. La Fiera sarà visitabile tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria di lunedì 31

ottobre e martedì 1<sup>o</sup> novembre. Il tema di questa 92<sup>a</sup> edizione rimanda a un concetto trasversale, riprendendo il focus sulla sostenibilità (ambientale, sociale ed economica) introdotto lo scorso anno: il tempo è scaduto, pensando tanto alla necessità di intervenire per arrestare il cambiamento climatico, quanto guardando alle scelte economiche e di responsabilità sociale, delle aziende come dei singoli. Cuore della Fiera rimarrà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba Albaqualità, all'interno del Cortile della Maddalena, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l'apertura straordinaria di lunedì 31 ottobre e martedì 1<sup>o</sup> novembre. Sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di *Tuber magnatum Pico*, accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo, a garanzia della qualità dei

prodotti proposti. Dal 7 al 9 ottobre prossimi lungo il nastro d'asfalto della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene torna la Centomiglia Settanta gli equipaggi in gara. Altrettante le vetture storiche che sfileranno dal 7 al 9 ottobre prossimi lungo il nastro d'asfalto della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene, attraverso un itinerario inedito, pensato e predisposto dagli organizzatori allo scopo di mettere in risalto la bellezza del paesaggio, la sua enogastronomia e la sua ricchezza storico-culturale: "Mostrare il nostro territorio è sempre motivo di orgoglio - afferma Elvira Bortolomiol, presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. - la Centomiglia è un'ulteriore occasione per svelare l'incanto delle nostre colline ricamate dai vigneti, per celebrare sia questo paesaggio, nella lista dei siti Patrimonio Unesco dell'Umanità dal 2019, sia i

viticoltori che con fatica ne custodiscono da generazioni la bellezza". Sabato 8 e domenica 9 ottobre al Parco di Villa Serra di Comago di Sant'Olcese (GE) l'Abacadabra Festival Torna anche quest'autunno, sabato 24 e domenica 25 Settembre, nella suggestiva cornice del Parco di Villa Serra di Comago di Sant'Olcese (Genova), la sesta Edizione dell'ABRACADABRA FESTIVAL " ovvero il "Village del Magico, del Fantasy, dello Storico, del Folk del Bizarro e dell'Insolito". ABRACADABRA FESTIVAL, giunto alla sua sesta edizione, è l'iniziativa con grande riscontro di pubblico e partecipanti, organizzata dalla vulcanica, è il caso di dirlo, Società "High Voltage Sport 2" in collaborazione con il "Circolo Culturale Fondazione Amon", "Mistica Festival", "Genova Dreams", "Black Widow Records" e "Giocaluccoli" che propone, appunto, per la sesta volta in Italia, un Village del Magico, del Fantasy, dello Storico, del Bizarro, del musicale e dell'Insolito assolutamente unico nel panorama ligure. In questo spazio incantato che è Villa Serra, si potrà volare sulle ali della fantasia, in un week-end tutto speciale, all'insegna del divertimento della meraviglia e del mistero, spaziando attraverso le

seguenti aree e i seguenti temi: Spazio Bimbi: Giochi, competizioni ludiche e tanto altro ispirato al mondo della fantasia, in particolare a quello del Maghetto più famoso del mondo; Antica Arte della Divinazione: in angoli dedicati, resi caratteristici da particolari scenografie, Astrologi e Chiromanti, con suggestivi abbigliamenti e strumenti "magici" intratterranno i presenti con l'antica e misteriosa Arte della Divinazione, che, dalla Notte dei Tempi, affascina anche i più scettici; Folclore Country: La musica folk statunitense, che riprende i motivi delle ballate popolari, coinvolgendo il pubblico con i suoi ritmi, portandolo nel leggendario mondo western; Folclore Storico e Medievale: Spaccato di vita medievale con figuranti storici, duelli all'arma bianca, lotta con i bastoni e tiro con la balestra. Danze rinascimentali e medievali. Mercato storico popolare. Teatro storico popolare e un intero accampamento medioevale con tornei; Spazio Danza: Momento di danza con esibizioni curate dalla "Associazione Liberamente" e stage per il pubblico in collaborazione con le numerose compagnie di danza genovesi: danze di folclore popolare, orientali, tribal e contemporaneo; Spazio Illusionismo: maghi,

illusionisti e prestigiatori vi stupiranno con la loro arte e con i loro eccezionali esperimenti, grazie al coordinamento di Giocaluccoli e Lanterna Magica; Spazio Musica: Sia sul palco centrale che in angoli dedicati concerti e musiche che spaziano dal tradizionale al folk. Mostre tematiche: Esposizione di opere pittoriche di importanti artisti genovesi relative ai tarocchi e al mondo magico in generale; - Conferenze ed incontri: presentazioni di libri ed incontri legati al mistero, al fantasy, alle discipline di frontiera affrontate da esperti del settore; Sfilate di Moda: sfilate con abiti a tema, e con la sesta edizione di "Miss Abacadabra"; Inoltre, la manifestazione "Abacadabra Festival", prevede un parco giochi per i più piccini, stand gastronomici con specialità tipiche liguri e delle regioni limitrofe, Mercatino Magico con bancarelle tematiche e curiosità. Altra attrazione dedicata soprattutto ai più piccoli è, anche per questa edizione, l'ormai consolidato appuntamento con il Trenino Magico, che farà il tour del fiabesco Parco della Villa. Festa del Salame, Cremona si prepara a un programma ricco di eventi dal 7 al 9 ottobre Torna finalmente per la quarta edizione la Festa del

Salame, kermesse che mette al centro il salume più amato da grandi e piccini. Dal 7 al 9 ottobre il centro storico di Cremona sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia per un fitto calendario di eventi che prevede sfide tra agriturismi, premiazioni e tanto altro. La kermesse prenderà il via con la sfida dei salami lombardi, una competizione gastronomica degli agriturismi del territorio per degustare i migliori salumi prodotti da loro. La giuria di esperti composta da giornalisti gourmet e guidata dal giornalista Giorgio Cannì decreterà il miglior salame artigianale vincitore dell'edizione 2022. Non solo gusto, la Festa del Salame, è anche un momento di incontro e confronto per conoscere meglio i segreti e le sfaccettature del salame. Dal 7 al 9 Ottobre a Modena torna Gusti.a.Mo22. Si accendono i motori di Gusti.a.Mo22, la principale manifestazione enogastronomica dedicata alle eccellenze del territorio organizzata da Piacere Modena con il patrocinio del Comune di Modena, della Provincia di Modena, del Comune di Fiorano Modenese, del Comune di Carpi, della Regione Emilia Romagna e della Camera di Commercio di Modena, ed il contributo di F.A.MO Fondazione Agroalimentare

Modenese. E allo stesso modo si accendono i motori di quanti, nel secondo fine settimana di ottobre, si muoveranno per raggiungere Modena e prendere parte a questo evento di grande rilievo per promuovere e valorizzare le eccellenze enogastronomiche del Territorio. Dopo le restrizioni degli ultimi anni a causa della pandemia si torna finalmente in presenza, con degustazioni, intrattenimento in piazza e visite nei luoghi di produzione delle predette eccellenze. Un fine settimana gourmet che si rivolge ai modenesi ma anche ai turisti, che in misura sempre crescente - soprattutto da quando si era reso necessario praticare forme di turismo di prossimità - scelgono di intraprendere esperienze ad alto impatto emozionale, da vivere a 360 gradi da protagonisti. Ecco dunque che, soprattutto per loro, Gusti.a.Mo22 apre le porte dei luoghi di produzione per far conoscere da vicino come nascono le eccellenze enogastronomiche che rendono questa terra la Food Valley italiana per eccellenza, con ben 27 prodotti a denominazione di origine. Essere la provincia italiana con il maggior numero di DOP ed IGP registrate candida automaticamente Modena a

divenire un punto di grande interesse turistico, soprattutto per gli amanti del buon mangiare e del buon bere, oltre che del patrimonio artistico, culturale e paesaggistico. Per turisti e modenesi dunque, due giornate intense e all'insegna di degustazioni, visite guidate ed intrattenimento interattivo. Si parte sabato 8 ottobre, in Piazza Roma nel centro di Modena e nel Cortile d'Onore del Castello dei Pio a Carpi, con tante attività di gusto e arte aperte a tutti. Il 6 e 7 ottobre a Lucca i Musei del futuro alla XVIII edizione di **LuBeC**. Il Museo sarà uno dei temi centrali della XVIII edizione di **LuBeC - Lucca Beni Culturali**, l'incontro internazionale dedicato allo sviluppo e alla conoscenza della filiera che lega la cultura e l'innovazione, in programma il 6 e 7 ottobre al Real Collegio di Lucca. Due giorni di appuntamenti gratuiti, organizzati da **Promo PA** Fondazione, con la partecipazione del Ministero della Cultura e la direzione di **Francesca Velani** ([www.lubec.it](http://www.lubec.it)). Ospiti, alcuni direttori dei più importanti musei italiani e internazionali. Tra questi, il direttore del Museo Egizio di Torino Christian Greco, che ha più volte proposto un "Museo Egizio impossibile" in grado di riunire tramite il metaverso

reperiti da ogni parte del mondo. Si confronterà sulle possibili sinergie fra virtuale e cultura con Dino Pedreschi, direttore del centro di ricerca Knowledge Discovery and Data Mining Laboratory (Università di Pisa - CNR) e pioniere della Data Science, e con Alessandra Vittorini, a capo della Fondazione Scuola Beni e Attività Culturali. Dal 7 al 9 ottobre Leguminaria: Appignano (MC) in festa con legumi e ceramiche Degustare legumi proposti in ricette antiche e tradizionali, scoprire varietà in via di estinzione, pasteggiare in pregevoli manufatti di ceramica artigianale da riportare a casa come ricordo della festa. Sono solo alcuni tra i tanti motivi che ogni anno attirano migliaia di curiosi e gourmet ad Appignano (MC) per Leguminaria. Promossa dal Comune e coordinata dalla locale Pro Loco, la manifestazione quest'anno celebra i venti anni con un'edizione organizzata nell'incantevole borgo storico cinto da antiche mura, con uno sconfinato panorama che spazia dagli Appennini al mare Adriatico. Dal 7 al 9 ottobre Leguminaria propone un ricco programma di iniziative, menù ed intrattenimenti, che coinvolgono il visitatore nel clima festoso della cittadina. Al centro della

tavola i legumi, che qui ad Appignano vengono abitualmente consumati da tanto tempo, molto prima che diventassero i protagonisti delle attuali diete nutraceutiche ed i più fotografati dagli instagranmer! "Kid Design Week" a Terni, Umbria, dal 3 al 9 ottobre 2022 la seconda edizione del festival su creatività e design per adulti e bambini Torna a Terni, in Umbria, dal 3 al 9 ottobre 2022, "Kid Design Week" il festival della creatività per grandi e bambini. Disegno, musica, pensiero, scrittura, movimento saranno spunti per una settimana densa di appuntamenti che creano relazioni inedite tra l'individuo e l'idea di esperienza, a partire da riflessioni di ampio respiro sul segno grafico del bambino. La seconda edizione vede il tema delle "libertà" come tematica centrale dei laboratori, dei talks, degli atelier e dei momenti formativi del programma e stringe importanti collaborazioni con realtà del territorio nazionale: tra queste il collettivo di artisti "Mook", l'Associazione "Parole O\_Stili", giovani artisti emergenti. Il Festival, organizzato da Utilità Manifesta / design for social APS in collaborazione con i Servizi Educativi Comunali del Comune di Terni, la

Direzione Istruzione Assessorato alla Cultura Comune di Terni, con il contributo della Fondazione Carit Terni, mette a sistema gli spazi creativi di Terni, città dell'acciaio che ha saputo dare nuova linfa alle storiche architetture industriali per farne luoghi di cultura, come ad esempio il Caos - Centro Arti Opificio Siri, nato dalla riconversione dell'ex fabbrica chimica SIRI, che oggi ospita spazi espositivi permanenti come il Museo d'Arte Moderna e Contemporanea Aurelio De Felice, ma anche una vasta area dedicata a mostre d'arte contemporanea, oltre al Teatro Sergio Secci e spazi dedicati a laboratori didattici e residenze per artisti. Valmontone: dall'8 al 10 ottobre arriva la IV edizione di armonie di ottobre, i sapori e i calici del territorio Dopo lo straordinario successo del 2019, e il lungo stop per la pandemia, dall'8 al 10 ottobre Valmontone torna a vivere la IV edizione di ARMONIE DI OTTOBRE, il festival organizzato dall'Associazione Bibere de Arte (nell'ambito del progetto "Arte da bere - Le dimore del vino") per portare sui piatti e nei bicchieri un territorio e le sue eccellenze. La manifestazione vuole promuovere il Cesanese, vitigno DOCG a bacca nera

più rappresentativo del Lazio, e si pone l'obiettivo di riunire le migliori aziende enologiche regionali e nazionali per diffondere la conoscenza e il confronto dei prodotti vitivinicoli e gastronomici, dando vita ad un dialogo costante tra produttori, addetti ai lavori e consumatori. All'interno di Palazzo Doria Pamphilj sarà quindi possibile degustare i principali sapori del territorio, cucinati utilizzando i prodotti di forni, macellerie, caseifici, laboratori di pasta artigianale e pasticcerie locali. Contestualmente lungo il percorso con i banchi di assaggio verrà esaltato il programma iconografico, ricco di riferimenti mitologici e letterari, attraverso le etichette di decine di aziende vitivinicole tra le più importanti sul mercato. Padri di eccezione della manifestazione sono lo chef stellato Paolo Gramaglia (1 Stella Michelin), executive chef e patron del ristorante President di Pompei, Roberto Cipresso, uno dei migliori enologi e studiosi di vino al mondo, entrambi protagonisti di spazi propri secondo un programma specifico. Tra i numerosi ospiti presenti, che si alterneranno nei tre giorni, anche Piero Palanti (Guida Extravoglio); lo chef Giuseppe Verri; l'enologo Maurizio de Simone, alcuni

dei ristoranti più noti del territorio (come RossoDiVino, l'Osteria del Tasciotto, Elle Et Lui, Olio Sale e Pepe, Antica Cantina, Osteria del Parco, Zi Rico di Palestrina e Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano) e tanti altri. Vi ricordiamo inoltre che nelle vicinanze di tutte queste zone potrete usufruire degli sconti esclusivi riservati da molti esercizi turistici ai possessori della nostra Tessera Turit. Buon weekend!!!