

Gli eventi da non perdere nel fine settimana 29-30 settembre/1 ottobre

LINK: <https://www.turismoitinerante.com/site/gli-eventi-da-non-perdere-nel-fine-settimana-29-30-settembre-1-ottobre/>



Gli eventi da non perdere nel fine settimana 29-30 settembre/1 ottobre by admin 22 Settembre 2023 ph Antonio Leo Abbiamo selezionato per voi i migliori eventi in giro per l'Italia nel fine settimana 29-30 settembre/1 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 30 settembre e domenica 1 ottobre in Friuli Venezia Giulia torna 'Castelli Aperti' Sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre torna Castelli Aperti FVG con la 40^a edizione dell'appuntamento più atteso per scoprire la regione attraverso manieri, dimore e parchi privati e pubblici, normalmente chiusi al pubblico. Sono 18 i castelli che apriranno le porte per l'edizione

d'autunno in tutte le province regionali grazie al lavoro del Consorzio per la Salvaguardia dei Castelli Storici del Friuli Venezia Giulia. Sono quattordici i manieri in provincia di Udine: Castello di Aiello, Rocca Bernarda (Premariacco), Castello di Strassoldo di Sopra, Castello di Strassoldo di Sotto, La Brunelde - Casaforte D'Arcano (Fagagna), Torre San Paolino (Premariacco), Castello di Villalta (Fagagna), Castello di Susans (Majano), Castello di San Pietro di Ragogna, Castello Savorgnan di Brazzà (Brazzacco), Palazzo Steffaneo Roncato (Crauglio di S. Vito al Torre), Castello di Tricesimo, Castello di Flambruzzo (Rivignano Teor), Palazzo Romano (Manzano). Due in provincia di Pordenone: Palazzo Panigai Ovio (Pravisdolini), Castello di Cordovado. Uno in provincia di Gorizia con la Fortezza Rocca di Monfalcone e uno in provincia di Trieste, il

Castello di Muggia. Castello di Susans A Rosignano Monferrato (AL) domenica 1 ottobre "Vendemmia in Arte" È giunto il momento di alzare i calici e celebrare la fine della vendemmia nel cuore di Rosignano Monferrato, dove si terrà l'atteso evento Vendemmia in Arte giunto alla sua 28^o edizione, l'appuntamento fissato per il 1^o ottobre che trasforma le vie e le piazze di Rosignano Monferrato in un palcoscenico di cultura, enogastronomia e artigianato. Numerosi corner di degustazioni dei vini tipici locali e prodotti artigianali: villaggio del gusto ed il villaggio dei vignaioli animeranno il paese insieme ad eventi artistici, spettacoli, intrattenimento, e passeggiate tra gli infernot, le rinomate cantine rosignanesi patrimonio UNESCO. Il borgo celebra anche Il sessantennale della legge dei vini DOC italiani, ricorrenza a cui Rosignano Monferrato dedica un convegno istituzionale

sull'importanza dei vini DOC italiani presso il Teatro comunale. Vini rappresentati da due gioielli monferrini: il Grignolino del Monferrato Casalese DOC e il Barbera del Monferrato DOC. Organizzato in collaborazione con il Comitato Casale Monferrato capitale della DOC, viene offerta un'interessante prospettiva sulla storia e la centralità dei vini Denominazione di Origine Controllata con la partecipazione di personalità del mondo enologico. Tanti altri sono i momenti che arricchiscono la giornata: Arte con la realizzazione di un'opera di street art a cura del collettivo artistico MostraMi che trasforma la strada in una galleria a cielo aperto. I visitatori avranno l'opportunità di assistere dal vivo alla sua creazione. Imperdibile il vernissage della mostra Riti Di-Vini a cura di Gabriella Anedi presso i Saloni Morano, un'esposizione sui rituali, le gestualità, gli oggetti e i luoghi che accompagnano ed esaltano la degustazione di questa antica bevanda. Vino con la Masterclass Signor Grignolino, il vino preferito da Casa Savoia, condotta da Guido Invernizzi, un sommelier AIS di grande esperienza e simpatia. Vendemmia in Arte si inserisce nei progetti di 'Rosignano Accoglie,

saperi e sapori in Monferrato' il programma vincitore del bando PNRR Piccoli Borghi, in questa occasione verrà presentata anche la collaborazione con Maurizio Beucci - fotografo, docente di fotografia e Head of Leica Akademie Italy - che presenterà l'avvio di un entusiasmante progetto fotografico che coinvolgerà il borgo nei prossimi mesi con dei workshop di fotografia ed un concorso. Tanti i momenti a corollario per rendere la giornata indimenticabile con laboratori artistici per bambini, esibizioni musicali e tante prelibatezze da gustare. Vendemmia in Arte è una celebrazione in cui l'arte e il vino si incontrano in un incantevole connubio di tradizione e innovazione, un'opportunità per esplorare le ricchezze culturali e enogastronomiche del Monferrato. Ogni angolo di Rosignano Monferrato diventa un invito a scoprire e celebrare le tradizioni del borgo. Un capitolo imperdibile nell'agenda culturale del territorio per vivere un'esperienza da scoprire e assaporare insieme. Servizio navetta gratuito dalla Valle Ghenza al Centro Storico disponibile dalle ore 10:00 alle ore 18:00. A Genova torna l'Abracadabra Festival: appuntamento il 30 settembre e 1 ottobre Torna

anche quest'autunno, il 30 settembre e 1 ottobre, nella stupenda cornice che è il Parco di Villa Serra di Comago di Sant'Olcese (Genova), l'8° edizione dell'Abracadabra Festival 'Ovvero il Village del Magico, del Fantasy, dello Storico, del Bizzarro e dell'Insolito'. Abracadabra Festival è il nome di questa iniziativa, giunta alla sua ottava edizione, organizzata dalla vulcanica, è il caso di dirlo, Società High Voltage Sport 2 in collaborazione con il Circolo Culturale Fondazione Amon APS, la Soffitta di Morgana, Avventure Cittadine, che propone unico in Italia, un Village del Magico, del Fantasy, dello Storico, del Bizzarro, del musicale dell'Insolito. In questo spazio meraviglioso che è Villa Serra, si potrà volare sulle ali della fantasia, in un weekend tutto speciale, all'insegna del divertimento che si ammantava di mistero.

Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre 'I Like Parma - Un patrimonio da vivere' Aperture straordinarie, visite guidate gratuite, nuovi itinerari tra arte e storia e sorprendenti novità attendono i visitatori sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre 2023 per 'I Like Parma. Un patrimonio da vivere', iniziativa apprezzatissima ormai giunta alla X edizione, due giorni per

immersersi tra le meraviglie culturali della città emiliana, scoprendo luoghi iconici ed insoliti e partecipando ad eventi speciali. Tanti i luoghi coinvolti per la decima edizione della rassegna autunnale organizzata dall'Assessorato alla Cultura e Turismo del Comune di Parma. Tra questi, assolute novità, come la possibilità di vedere le statue originali dello scultore Jean-Baptiste Boudard nel Chiostro della Fontana del Complesso di San Paolo e nel Cortile binato della Pinacoteca Stuard, tra cui il complesso scultoreo del Sileno. Per l'occasione, il 1° ottobre alle 17:00, si terrà una conferenza dal titolo 'Dal mito al marmo. I capolavori del Boudard per il Giardino di Parma' con Alessandro Malinverni e Carlo Mambriani organizzata in collaborazione con l'Accademia Nazionale di Belle Arti. Nella stessa giornata il Chiostro sarà eccezionalmente aperto anche di sera con il concerto Audite Karissimi! alle ore 21 che proporrà musiche sacre e devozionali del Medioevo europeo eseguite dalla Schola medievale del Coro Paër. Ingressi speciali con visite guidate anche nei luoghi del PUG, il Piano Urbanistico Generale, come l'Ex Convento di San Pietro d'Alcantara, l'Ex Vetreria

Bormioli Rocco e Figlio, l'Ex Deposito TEP e il WoPa. Posti ricchi di storie da scoprire. E poi, coinvolgenti appuntamenti per i giovani al Torrione Visconteo, e le visite alla sede della Fondazione Bertolucci, alla scoperta dell'archivio del grande cineasta con le lettere, i copioni, le immagini, i cimeli, del celebre regista Bernardo, che ha recentemente trovato sede a Parma. Palazzo del Governatore - Foto Turismo Comune di Parma "Effetto Cultura"- Il 28 e 29 settembre a Lucca la XIX edizione di **LuBeC** "Effetto Cultura" è il tema della XIX edizione di **LuBeC**, l'incontro annuale organizzato da **Promo PA Fondazione** e sostenuto in via principale dal Comune di Lucca, dalla Regione Toscana dal Ministero della Cultura e dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, che si tiene al Real Collegio di Lucca il 28 e 29 settembre 2023. Esperti provenienti anche da altri Paesi proporranno in due intense giornate di appuntamenti, tutti gratuiti, una riflessione sulle crescenti ricadute che la cultura può generare in ogni ambito della crescita del Paese, per dare risposta ai bisogni economici, sociali ed ecologici. Quest'anno la struttura della manifestazione si rinnova e propone un nuovo assetto

in otto cantieri tematici, un nuovo format che da un lato restituisce una migliore fruizione dell'iniziativa e dall'altro offre maggiore centralità al ruolo dei partner tecnici e istituzionali. Dal cantiere sull'innovazione digitale e l'immersività, sviluppato attraverso ISIE - International Summit of Immersive Experience, a quelli dedicati alle nuove competenze e allo sviluppo economico del settore, con focus sulla sostenibilità economica e ambientale dei progetti culturali, sull'accessibilità degli spazi della cultura, sul recupero turistico dei borghi storici. Montecassiano (MC) celebra la vendemmia con la Sagra dei Sughitti dal 29 settembre al 1° ottobre Autunno, tempo di vendemmia nelle campagne e di feste nei borghi! Dal 29 settembre al 1° ottobre, a Montecassiano (MC), si perpetua la golosa usanza della preparazione dei 'Sughitti', una leccornia a base di mais, noci e mosto d'uva che celebrano il frutto del lavoro dei campi e le tradizioni più autentiche. La Sagra dei Sughitti è una manifestazione che da quarantotto edizioni esalta l'identità di Montecassiano, borgo tra più belli d'Italia adagiato tra le dolci colline che ondulano la campagna maceratese. Una preparazione tradizionale,

quella dei 'Sughitti', che oggi si fregia anche della De.Co. (Denominazione comunale). Nel fine settimana a cavallo tra settembre e ottobre, si comincia già il venerdì sera con l'apertura delle caratteristiche taverne che vedranno protagonisti stornelli tradizionali e musica. In programma anche una speciale cena 'collo leso', ossia con diverse proposte di carni locali cotte con la tipica preparazione a fuoco lento. Fino a domenica, nella piazza centrale, ci sarà la possibilità di ammirare un'installazione dedicata alla tipica vigna locale. Mostre, mercatini ed eventi speciali animeranno il pomeriggio di sabato 30 settembre, allorché nelle apposite bancarelle inizierà la vendita dei 'Sughitti'. Alle 17:00 sarà la volta dell'esclusivo 'SughHit Parade', condotto da Roberta Morise, un vero e proprio défilé di proposte tradizionali ed innovative dei 'Sughitti' con la partecipazione del mastro gelataio Riccardo De Simone, del pizzaiolo Leonardo Rocchetti e della food editor Ilaria Cappellacci. Taverne, cantastorie e musica anche per la serata del sabato, con l'apertura di 'a cantina di Egle' e, in Piazza Unità d'Italia, concerto con i 'Folkappanca'. Al via i

'Primi d'Italia', dal 28 settembre al primo ottobre a Foligno (PG) arriva la XXIV edizione 'I Primi d'Italia' sotto i riflettori: la XXIV edizione si preannuncia come la più ricca di sempre per l'unico grande festival italiano dedicato alla pasta e ai primi piatti, in programma a Foligno (Pg) dal 28 Settembre al 01 Ottobre 2023. Obiettivo centrale del festival: promuovere a livello mondiale la cultura del cibo italiano, come recentemente stabilito anche dal protocollo d'intesa siglato un anno fa dal festival con la Riserva mondiale della biosfera Unesco del monte Peglia. Un'edizione che, in vista del raggiungimento dei 25 anni di vita della manifestazione il prossimo anno, si appresta ad accogliere migliaia di food lover con proposte di qualità ma anche con l'obiettivo di fare cultura alimentare su uno dei simboli del Made in Italy, raccontando e facendo degustare al pubblico ricette di primi piatti provenienti da tutta Italia. Ma anche premiando personaggi che si sono distinti per il proprio talento nei settori del sociale, della medicina, della moda, e dell'arte. Come ogni anno non mancherà un ricco programma di show cooking con volti noti, chef emergenti e stellati,

animerà il centralissimo palco di Piazza della Repubblica a Foligno. Numerose anche le food experience con degustazione realizzate da grandi maestri della cucina italiana e convegni sui temi di attualità legati anche al mondo della sicurezza alimentare. 'I Primi d'Italia' sarà spettacoli e animazione per tutta la famiglia e cene stellate con gli chef Maurizio e Sandro Serva *stella Michelin, Silvia Baracchi *stella Michelin, Nikita Sergeev *stella Michelin, Enrico Mazzaroni *stella Michelin. Tra i volti noti presenti alla kermesse, Giuseppe 'Peppone' Calabrese, esperto enogastronomico e conduttore di Linea Verde su Rai1; altro 'vip' attesissimo dal pubblico di Foligno il campione del mondo Antonio Cabrini, che giovedì 28 settembre alle ore 18:00 parteciperà al taglio del nastro, con il presidente Epta Aldo Amoni. La giornata di venerdì 29 settembre sarà una preziosa occasione di approfondimento e cultura. Il festival che propone tre convegni realizzati in collaborazione il mondo accademico e forense. Il primo dedicato all'"oro verde dell'Umbria" è in collaborazione con Aufo (Associazione Umbra Frantoi Oleari) e si svolgerà dalle 10.30 all'Auditorium

San Domenico. Il secondo dal titolo Menti in Pasta, si terrà dalle ore 11:00 alle 13:00 nella sala rossa di Palazzo Trinci e consiste in un incontro con esperti dell'Università degli Studi di Perugia per conoscere più a fondo uno degli alimenti principali della dieta mediterranea. Il terzo convegno, sempre nella sala rossa di Palazzo Trinci, si svolgerà dalle 15.30 alle 18.30 e sarà incentrato del tema Sicurezza alimentare e qualità, in collaborazione con l' Ordine degli Avvocati di Perugia e la Fondazione Forense di Perugia Per i più piccoli la straordinaria collaborazione con i '44 gatti', cartoon popolarissimo le cui mascotte animeranno un pranzo speciale dedicato ai bambini e alle loro famiglie.

Dal 28 settembre al 2 ottobre a Palazzo Brancaccio 'Arte e collezionismo a Roma': torna nella Capitale la grande mostra dell'antiquariato La Capitale torna protagonista della sua storia millenaria all'insegna dell'arte. Dal 28 settembre al 2 ottobre 2023 si svolgerà la mostra dell'antiquariato 'Arte e Collezionismo a Roma' nella splendida cornice di Palazzo Brancaccio, con il patrocinio del Ministero della Cultura. Dopo vent'anni, l'Associazione Antiquari d'Italia torna ad

organizzare, rinnovandolo, uno degli appuntamenti più seguiti dal settore. L'obiettivo della kermesse è di restituire alla Capitale d'Italia uno spazio di elevato prestigio artistico e di costruire un appuntamento permanente, punto di riferimento assoluto per gli studiosi e i collezionisti, offrendo al Paese un'esposizione di livello paragonabile alle mostre di arte antica allestite nelle maggiori capitali europee. L'appeal della mostra è destinato a tramutarsi in un nuovo volano per il turismo culturale a Roma. Le opere d'arte presentate dai 45 espositori si inseriranno in un percorso a 'salotto culturale' allestito tra le mura del Palazzo costruito nel 1880 dall'architetto Gaetano Koch su commissione dei principi Brancaccio. Il programma della mostra prevede l'inaugurazione giovedì 28 settembre, seguita da una giornata riservata agli ospiti internazionali e a numerosi operatori del mondo della cultura e dell'imprenditoria. Sabato 30 settembre i portoni di Palazzo Brancaccio apriranno al grande pubblico. Ad arricchire il programma della manifestazione contribuiranno iniziative ed eventi collaterali, come seminari e workshop sui temi legati al mercato

dell'arte e alle normative in materia, oltre ad approfondimenti sulla filiera delle professioni e dei mestieri. Protagonisti della mostra saranno inoltre la formazione e il coinvolgimento di studenti ed esperti. Nel progetto sarà coinvolta la facoltà di Storia dell'Arte dell'Università La Sapienza di Roma, per consentire agli studenti di immergersi concretamente all'interno del mercato e fare esperienza nel processo organizzativo di una manifestazione artistica. Studenti e ricercatori affiancheranno gli storici dell'arte affermati a livello internazionale, chiamati a valutare lo stato delle opere esposte nel processo di vetting. Ricerca e formazione specialistica nel campo della storia dell'arte che godrà inoltre del prestigioso contributo della Fondazione Zeri, con la quale l'Associazione Antiquari d'Italia collabora da tempo, contribuendo a sostenere la pubblicazione di volumi curati da giovani studiosi. Al fianco del Ministero della Cultura, la mostra 'Arte e Collezionismo a Roma' è patrocinata da 'ENIT-Agenzia Nazionale del Turismo', l'Assessorato alla Cultura di Roma Capitale, l'Assessorato Politiche della Sicurezza, Attività Produttive e alle Pari

Opportunità di Roma Capitale, e dalla Camera di Commercio Roma. Continua fino al 30 settembre a Oriolo Romano (VT) la Sagra del fungo porcino. Il fungo porcino è l'opera d'arte che la terra, da buona artista rappresenta, delineandone gusto e bellezza. È vero che si è sempre più interessati al suo gusto, piuttosto che alle sue forme tondeggianti, un po' da cartone animato. Il porcino vi attende in tutta la sua bontà dal 15 al 30 settembre a Oriolo Romano, nel cuore della Tuscia. Tre fine settimana, una di seguito all'altra, tutte dedicate al porcino. Non avrete scuse. Nessun alibi. Anche chi ha problemi con la celiachia, qui è atteso a braccia aperte. Il porcino di Oriolo Romano è molto più di un ingrediente da cucina; è un omaggio alla bellezza e alla generosità della natura. La sua bontà raffinata e la sua capacità di trasportarti nella foresta con ogni morso sono un regalo per gli amanti del cibo e degli ambienti naturali. Quando gusti un piatto preparato con questi funghi, ricorda che stai assaporando un'opera d'arte culinaria scolpita dalla natura stessa. La sua versatilità è quasi senza limiti. Lo troverete nella zuppa, crema o ad accompagnare le bruschette, le fettuccine e le carni. Il porcino vi farà

innamorare, la seduzione è una delle sue qualità sin dai tempi degli Antichi Romani. Furono loro i primi a chiamare 'suillus' la varietà più nobile del fungo, che con i suoi profumi e sapori inconfondibili è da sempre sinonimo di buona cucina. I funghi saranno poi il condimento ideale delle fettuccine, nelle due versioni con e senza ragù, e l'ingrediente principale di una prelibata zuppa con i fagioli; fra i secondi, si potrà scegliere fra l'arista ai porcini, un particolare hamburger con crema ai porcini e i funghi fritti. Lo stand gastronomico sarà aperto il venerdì solo a cena e il sabato e la domenica a pranzo dalle 12.30 e a cena dalle 19. Grazie alla collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia sezione Lazio, il sabato e la domenica a pranzo e a cena sarà proposto anche un ricco menù gluten free per permettere a tutti di gustare queste specialità. Chi preferirà optare per le ricette tipiche dell'Alto Lazio potrà invece scegliere tra le bruschette con olio e sale con o senza aglio, le fettuccine al ragù, la braciola, la salsiccia e la ventresca alla brace, le patatine fritte, le insalate e i dolci e il meraviglioso Cremolato di More. Organizzata dall'Associazione Culturale

Oriolo Romano in collaborazione con il Comune, la Sagra del fungo porcino affiancherà alle delizie gastronomiche un ricco programma che spazia dagli spettacoli musicali ai mercatini fino alle mostre d'arte. Da giovedì 28 settembre a domenica 1° ottobre a Martano (Lecce) torna Agorà Design. Da giovedì 28 settembre a domenica 1° ottobre nel Palazzo Baronale di Martano, in provincia di Lecce, torna Agorà Design, festival biennale che celebra la circolazione di idee sui temi culturali e sociali legati all'architettura e al design, all'innovazione e alla biodiversità progettuale. Quattro giorni di laboratori, talk, lectio magistralis, workshop con architetti, designer, giornalisti e addetti ai lavori, incontri con aziende e professionisti e una mostra con gli oltre 100 progetti finalisti, tra prototipi e tavole, delle sezioni Living e Garden del contest sul tema 'Iperlocale: architettura e design dai territori'. E? possibile intercettare nuove energie creative nella dimensione iperlocale? In un mondo che chiede un cambio di passo in termini di sostenibilità come un designer e un architetto possono rispondere alle istanze della società? Attraverso il recupero di saperi e tecniche

dimenticati o caduti in disuso e? possibile dare nuovo slancio alla cultura del progetto seguendo le specificità e storia dei territori? Queste domande sono state al centro del concorso che ha coinvolto oltre 200 professioniste e professionisti, studentesse e studenti, da tutta Italia e dall'estero (Colombia, Belgio, Turchia, Inghilterra, Austria, India, Polonia, Cina, Ucraina, Corea, Egitto e Grecia) e saranno declinate e ampliate nel corso della manifestazione ideata dall'omonima associazione culturale diretta da Lucia Rescio, e supportata dall'azienda Sprech e da altre realtà pubbliche e private. 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!!