

L'AGENDA

Due mesi di sapori dalle Alpi alla Puglia

La bella e buona stagione è finalmente arrivata. E l'agenda del gusto fra luglio e agosto non può che essere piena zeppa di appuntamenti buonissimi. Ecco quelli da non perdere in tutta Italia, dalle Alpi alla Puglia.

Al nord

In Trentino Alto Adige l'estate della Valle Aurina propone la "Cucina in strada" di **Campo Tures** fino al 25 agosto. Ogni martedì sera il centro del paese si trasformerà in un grande villaggio del gusto. Saranno proposte tante specialità del territorio come il gulasch di manzo e le eccellenze casearie della valle. Fino al 21 luglio, invece, la Latteria **Vipiteno** nell'omonima località propone "Yogurt Summer" le giornate dello yogurt edizione 2026. In programma degustazioni in baita, visite guidate agli stabilimenti di produzione, feste, cene nella cabina di Monte Cavallo e in malga. In Alta Badia saranno i canederli i protagonisti della degustazione prevista martedì 14 luglio a **Badia**. Si potranno scoprire le diverse varietà di questa specialità che caratterizza la cucina altoatesina dal dolce al salato. In Veneto **Cortina d'Ampezzo** (Belluno) farà da scenario alla quindicesima edizione di "Vino-Vip Cortina" in programma domenica 12 e lunedì 13 luglio tra le cime più belle d'Europa. Con un inedito focus-tasting dedicato ai tre Pinot e un Grand Tasting finale allo Chalet Tofane.

In Friuli Venezia Giulia, **Tarvisio** (Udine) accoglie l'Ottava edizione di "Ein Prosit Summer Edition", versione estiva della celebre rassegna enogastronomica. In programma dal 10 al 12 e dal 17 al 19 luglio per due fine settimana all'insegna dell'alta cucina e del turismo esperienziale in uno scenario unico come quello delle Alpi Giulie. Fra escursioni nella natura, laboratori, degustazioni, masterclass, incontri e tavole rotonde ci saranno gli "Itinerari del Gusto" con chef stellati come Massimiliano Mascia Giacomo Sacchetto, Francesco Brutto, Matias Perdomo e tanti altri, che proporranno cene fine dining preparando i piatti della loro cucina nei ristoranti presenti sul territorio. Grande attenzione anche a patrimonio enologico friulano, protagonista di una serie di degustazioni guidate.

In Emilia Romagna "Tramonto DiVino" accende la riviera con tre serate che vogliono raccontare i grandi vini del territorio e le specialità regionali. Il primo appuntamento è a **Riccione** con la piadina romagnola Igp. Segue il 24 luglio la tappa di **Cervia** dedicata al food pairing con prodotti certificati e gin artigianali. Infine a **Cesenatico** il 7 agosto verrà interpretata la patata di Bologna Dop.

Al centro

In Toscana nel Parco nazionale delle Foreste Casentinesi all'interno del festival "Naturalmente Pianoforte" dall'11 al 19 luglio ci sarà "Viveri", la sezione ideata da Martina Liverani che

Luglio e Agosto all'insegna delle eccellenze enogastronomiche del nostro Paese. In Friuli Venezia Giulia torna l'edizione estiva di Ein Prosit che animerà i due fine settimana centrali di luglio. In Costiera Amalfitana si brinda sotto le stelle

di LUISA MOSELLO

porta la cultura del cibo dentro la narrazione del territorio con incontri costruiti attorno al progetto del Parco nazionale "Aziende agricole".

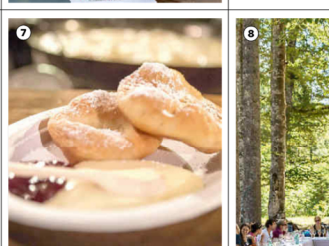
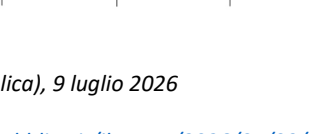
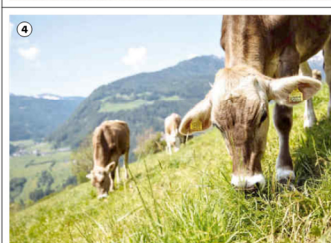
Nel Lazio dal 23 al 26 luglio a **Soriano nel Cimino** (Viterbo) ecco la "Festa degli gnocchi co' ferro", piatto simbolo della cucina tradizionale sorianese: una pasta fresca a base di acqua e farina lavorata rigorosamente a mano dalle cuoche del paese che, utilizzando un antico ferro da calza, imprime alla pasta una forma allungata e forata al centro, perfetta per trattenere i ricchi sughi della Toscana.

Al sud

In Campania dal 10 al 12 luglio **Vietri sul Mare** (Salerno) ospita per il quinto anno consecutivo "Borgo diVino in tour", rassegna enogastronomica itinerante promossa dall'associazione "I Borghi più belli d'Italia". L'invito è a celebrare la stagione del buon bere con il dodicesimo di 25 appuntamenti in tutta Italia in un intero weekend di degustazioni nel bicchiere con una carrellata di etichette da assaggiare e nel piatto con una sfilata di specialità. Il tutto condito dalla musica dal vivo.

In Puglia l'estate profuma di tradizione nei vicoli di **Grottaglie** (Taranto) per la dodicesima edizione di "Orecchiette nelle 'nchiosce - On the Road", l'evento che il 4 e il 5 agosto celebra uno dei simboli più amati della cucina locale. Tutti da assaggiare i piatti proposti da dodici chef del territorio, chiamati a interpretare la regina delle tavole pugliesi con un pizzico di creatività mescolata all'identità regionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



4 Vipiteno
Torna la Yogurt Summer in quota, con degustazioni e visite guidate

5 Cortina
Un inedito focus tasting dedicato ai tre Pinot

6 Al Tramonto
In Emilia-Romagna una stagione dedicata al territorio

7 Cucina in strada
A Campo di Tures ogni martedì fino al 25 agosto

8 Ein Prosit
Tra alta cucina e turismo esperienziale in chiave estiva

1 Toscana
"Viveri", nel programma di Naturalmente Pianoforte unisce cibo e territorio

2 Al Sud
Vietri sul Mare ospiterà Borgo diVino in Tour per il quinto anno consecutivo

3 Tradizione
A Grottaglie (Taranto) si reinterpretano le orecchiette

I piaceri del GUSTO (La Repubblica), 9 luglio 2026

anche online: <https://www.repubblica.it/il-gusto/2026/07/09/news/agenda-eventi-gastronomici-seconda-settimana-luglio-425460223/>