



EVENTI ENOGASTRONOMICI

Festival gastronomici, sagre, eventi e appuntamenti food nel weekend dal 2 al 4 ottobre 2026

La nostra agenda degli appuntamenti gastronomici da segnare e a cui vale la pena partecipare questo fine settimana. Si viaggia tra Trentino-Alto Adige, Veneto, Lombardia, Liguria, Emilia-Romagna, Umbria e Sicilia, con anche una tappa fuori confine in Austria

**Vivian Petrini**

Editor di CiboToday

30 settembre 2026 10:43

Con ottobre che inizia, il calendario degli eventi gastronomici entra nel pieno dell'autunno. Nel weekend **dal 2 al 4 ottobre 2026** si può scegliere tra grandi degustazioni, feste dedicate ai prodotti di stagione e appuntamenti che portano il cibo fuori da ristoranti e cucine, tra borghi, mercati storici e paesaggi decisamente

spettacolari. A Bressanone si celebrano pane e strudel, mentre sulle Dolomiti gli chef cucinano a oltre duemila metri di quota e sul Lago di Tenno si cammina tra produttori, carne salada e specialità locali. A Bologna arrivano centinaia di Champagne da degustare, alle Cinque Terre 24 produttori portano i propri vini lungo la Via dell'Amore e a Venezia il Mercato di Rialto festeggia i 25 anni della Confraternita del Baccalà Mantecato. Ma ci sono anche mercati e manifestazioni dedicate a zucche e ortaggi d'autunno in Trentino, panini vegetariani e dj set a Milano, una cena itinerante nei palazzi storici di Amelia e tre giorni dedicati al vino siciliano a Menfi. Ecco gli appuntamenti food da segnare in agenda questo fine settimana.

Into the Wild From Forest to Table - Austria



Into the Wild - Rotewand Gourmet Hotel

Dal 2 al 5 ottobre il Rote Wand Gourmet Hotel di Lech am Arlberg, in Austria, ospita Into the Wild – From Forest to Table, quattro giorni dedicati a selvaggina, cotture al fuoco, fermentazioni e prodotti alpini. Il festival nasce dalla collaborazione con James Lowe, chef del londinese Lyle's, che dopo la chiusura del ristorante porta sulle Alpi il

suo storico Game Event: appuntamento che per oltre dieci anni ha riunito cuochi internazionali intorno alla cucina della selvaggina. A Lech arriveranno quindi Elena Reygadas di Rosetta a Città del Messico, Álvaro Clavijo di El Chato a Bogotá, Edoardo Tilli del Podere Belvedere in Toscana, Prin Polsuk di Samrub Samrub Thai a Bangkok, Sophia Massarella di Polentina a Londra, Pasha Demin di Boreal a Helsinki e Fabio Delledonne di Belrespiro, sulle colline piacentine. Insieme a Lowe, gli chef lavoreranno sul rapporto tra cucina e natura partendo da ingredienti, tecniche e tradizioni molto diverse, ma con selvaggina e fuoco come filo conduttore. Il festival chiude il calendario estivo del Rote Wand, indirizzo gastronomico di Lech che comprende anche il ristorante Chef's Table, due stelle Michelin guidato dallo chef Julian Stieger.

Dove: Rote Wand Gourmet Hotel, Lech am Arlberg

Quando: dal 2 al 5 ottobre

Prezzo: variabile

Sitoweb

Mercato del Pane e dello Strudel di Bressanone – Trentino Alto Adige



Mercato del Pane e dello Strudel

Piazza Duomo a Bressanone torna a profumare di pane appena sfornato con il Mercato del Pane e dello Strudel, appuntamento dedicato a due delle produzioni più rappresentative dell'Alto Adige. Per tre giorni panettieri e pasticceri del territorio portano in centro le specialità della tradizione locale, a partire dallo Schüttelbrot, il caratteristico pane di segale sottile e croccante, e dal Vinschger Paarl, fino allo strudel di mele altoatesino, protagonista dolce della manifestazione. Accanto agli assaggi sono previsti momenti dedicati alla lavorazione e alla cultura del pane e laboratori pensati anche per i bambini, che possono mettere direttamente le mani in pasta.

Dove: Piazza Duomo, Bressanone (BZ)

Quando: dal 2 al 4 ottobre

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Festa della Zucca e degli ortaggi invernali – Trentino Alto Adige



Festa della Zucca e degli Ortaggi invernali

Il 3 ottobre a Lasino, frazione del comune di Madruzzo in provincia di Trento, torna la Festa della Zucca e degli Ortaggi invernali, appuntamento del Mese del Gusto dedicato ai prodotti che segnano l'arrivo dell'autunno in Garda Trentino. Tra mercatini, assaggi, laboratori, giochi, musica e spettacoli, la zucca e gli ortaggi della stagione diventano il filo conduttore di una giornata che recupera ricette e sapori della tradizione contadina locale. Il programma comincia in realtà già venerdì 2 ottobre a Villa Ciani Bassetti, con Aspettando la Zucca, aperitivo e cena a tema dello chef Stefano Bertoni accompagnati dai vini di Casa Pisoni e Cantina Pravis. Sabato 3 c'è spazio anche per la Grappa Experience, laboratorio dedicato alla grappa trentina in versione mixology, durante il quale i partecipanti possono cimentarsi nella preparazione del proprio cocktail.

Dove: Lasino, Madruzzo (TN)

Quando: 2 e 3 ottobre

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Dolomiti Gourmet Festival – Trentino Alto Adige



Dolomiti Gourmet Festival-2

Dal 1° al 3 ottobre torna a San Candido il DolomitiGourmet Festival, tre giorni che porta cuochi italiani e internazionali tra ristoranti, rifugi e alta quota nella regione delle 3 Cime. A coordinare la tredicesima edizione è Chris Oberhammer, chef del Tilia di Dobbiaco, che ha riunito nomi come Giuseppe Aversa del ristorante Il Buco di Sorrento, Graziano Prest del Tivoli di Cortina, Fabio Pompanin di Al Camin, Luigi Dariz di Da Aurelio e il francese Christoph Haton, Meilleur Ouvrier de France. Dopo la cena inaugurale al rifugio Jora (160€), venerdì 2 ottobre il festival si sposta per le strade di San Candido con la Gourmet Walk (150€): una cena itinerante che porta i partecipanti da un ristorante all'altro, con piatti preparati in coppia da uno chef ospite e uno del territorio e abbinamenti con i vini dei produttori presenti. Il gran finale è invece sabato 3 ottobre a 2.434 metri sul Monte Elmo, dove dalle 11 alle 15 va in scena il Mountain Food Festival a ingresso libero.

Dove: San Candido (BZ)

Quando: dall'1 al 3 ottobre

Prezzo: variabile

Sitoweb

Laghet con Gusto – Trentino Alto Adige



Laghet con Gusto

Domenica 4 ottobre le rive del Lago di Tenno, in provincia di Trento, diventano un percorso gastronomico a cielo aperto con Laghet con Gusto, giornata dedicata ai produttori e alle specialità del Tennesse. Dalle 11 parte il Percorso del Gusto, un itinerario tra aziende agricole e assaggi del territorio dove non può mancare la carne salada, specialità simbolo della zona, e che comprende anche un piatto di polenta e gulasch. Nel pomeriggio si può alternare il cibo alle passeggiate guidate intorno alle caratteristiche

acque turchesi del lago, mentre alle 17.30 è previsto un aperitivo. Musica dal vivo, dj set e bar proseguono fino alle 21.

Dove: Lago di Tenno (TN)

Quando: 4 ottobre

Prezzo: 20-25€

Sitoweb

Il Vento del Nord a Rialto – Veneto



Dogale Confraternita Baccalà Mantecato

Sabato 3 ottobre il Mercato del Pesce di Rialto a Venezia ospita una serata interamente dedicata al baccalà mantecato, organizzata per celebrare i 25 anni della Dogale Confraternita che dal 2001 tutela e promuove questa specialità veneziana. Dalle 17.30 Il vento del Nord a Rialto ripercorre anche la storia dello stoccafisso e del suo arrivo a Venezia, legato al viaggio di Pietro Querini nelle isole Lofoten nel Quattrocento,

attraverso incontri e interventi dedicati al rapporto tra gastronomia, storia e futuro di questa tradizione. Ma la parte più golosa comincia dalle 20, quando la festa esce dal mercato con la Rotta della degustazione del Mantecato: ristoranti e bacari aderenti propongono il proprio baccalà mantecato, coinvolgendo anche i locali riconosciuti dalla Confraternita perché rispettano il suo disciplinare.

Dove: Mercato del Rialto, Venezia

Quando: 3 ottobre

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Pan's Book Club - Lombardia



il bancone di Pan deli @delfino_sl dsl__studio

Sabato 3 ottobre PAN deli inaugura a Milano il PAN'S BOOK CLUB, un nuovo appuntamento mensile che porta libri e conversazioni negli spazi del locale di Pirelli 35,

a Portanuova. Il progetto nasce dal team di PAN, realtà dalle radici giapponesi e internazionali, con l'idea di estendere oltre il cibo il confronto tra culture che caratterizza il locale. Il primo incontro, alle 15, è dedicato a Pachinko di Min Jin Lee, saga che segue quattro generazioni di una famiglia coreana in Giappone affrontando temi come identità, appartenenza e incontro tra culture. A moderare la conversazione saranno Alice Yamada, co-founder di Kazoku, e Ines Serpe. Non è necessario essere lettori esperti e gli incontri sono aperti anche a chi non parla italiano grazie alla possibilità di traduzione.

L'appuntamento si tiene nel PAN deli con ingresso dalla corte interna di Piazza Einaudi 6 ed è gratuito su prenotazione; dopo il debutto di ottobre, il Book Club proseguirà con cadenza mensile.

Dove: Pan deli, Pirelli 35

Quando: 3 ottobre

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Friends of Friends: The Plimsoll X Minerale - Lombardia



The Plimsoll

Il 4 ottobre da Minerale a Milano prende il via **Friends of Friends**, una nuova rassegna che porta a tavola persone, ristoranti e progetti che condividono un'idea di cucina contemporanea e di "nuovo classico". Per il primo appuntamento arrivano da Londra gli amici di **The Plimsoll**, uno dei neighbourhood pub più interessanti della nuova scena food londinese. Nato nel 2021 all'interno del gruppo Four Legs di Ed McIlroy, The Plimsoll è partito dal pub e dalle sue regole, per poi costruirsi una cucina libera di muoversi tra grandi classici, verdure, carne, pesce e fritti. Il simbolo resta il loro celebre **Dexter cheeseburger**, ma il menu racconta molto di più di quello che succede dietro al bancone. Per il primo appuntamento di **Friends of Friends**, verranno ospitati da Minerale per portare a Milano un pezzo della loro Londra.

Dove: Via D'Oggiono, 5

Quando: domenica 4 ottobre 2026

Prezzo: menu alla carta prenotazioni qui

CLUB SANDWICH - Lombardia



Lom Dopolavoro il giardino

Domenica 4 ottobre gli spazi di LOM Dopolavoro a Milano ospitano Club Sandwich, progetto, ideato da Tondo Forno, LOM e Brodo. L'evento consiste in una giornata dedicata a panini, vino e musica che mette insieme alcune delle realtà più interessanti della nuova scena gastronomica cittadina. Dalle 11 alle 21 tre forni lavoreranno in coppia con altrettanti ristoranti, preparando ciascuno un panino e un dolce: Cucina Franca incontra Tondo Forno, Spore lavora con Forno Nascosto/TIPA, mentre Trattoria della Gloria fa squadra con il Panificio Davide Longoni. Tutti i panini saranno vegetariani e partiranno da materie prime recuperate da RECUP, associazione milanese che raccoglie le eccedenze alimentari dei mercati per contrastare spreco ed esclusione sociale. Ad accompagnare il cibo ci saranno vini e drink, mentre ai giradischi il collettivo Kebab Completo curerà il dj set in vinile.

Dove: LOM Dopolavoro, Milano

Quando: 4 ottobre

Prezzo: ingresso libero

Sitoweb

Mense Aperte - Lombardia



Mense Aperte Opera San Francesco

Domenica 4, in occasione della festa di San Francesco, Cesare Battisti, chef del Ratanà, entra nelle cucine della Mensa di Opera San Francesco di corso Concordia per Mense aperte: preparerà il pranzo per gli ospiti della struttura in una giornata pensata per far sedere allo stesso tavolo cittadini e persone in difficoltà. L'appuntamento delle 12 è già sold out. Il giorno successivo, lunedì 5 ottobre, il testimone passa invece ad Alessandro Barbero, protagonista alle 21 all'Auditorium di Milano di una lectio magistralis dedicata a San Francesco. Lo storico e divulgatore ripercorrerà la sua vicenda attraverso le fonti, provando a restituire una figura più complessa rispetto a quella tramandata dalla tradizione. L'incontro è gratuito, con prenotazione obbligatoria. I due appuntamenti

aprono il programma autunnale con cui Opera San Francesco celebra gli 800 anni dalla morte del Santo, tra cucina, storia, cultura e solidarietà.

Dove: Milano

Quando: dal 4 ottobre all'11 dicembre

Prezzo: variabile

Sitoweb

I Vini dell'Amore – Liguria



I Vini dell'Amore

Sabato 3 ottobre la Via dell'Amore, tra Riomaggiore e Manarola in provincia della Spezia, ospita per la prima volta una degustazione collettiva dedicata ai vini delle Cinque Terre. Dalle 17 alle 20, lungo uno dei percorsi più celebri della Liguria, si potranno incontrare 24 produttori del territorio – 23 cantine dell'Associazione Viticoltori delle Cinque Terre insieme alla Cantina Sociale – e assaggiare i bianchi nati sui

terrazzamenti affacciati sul mare. I Vini dell'Amore diventa così anche un modo per conoscere da vicino la cosiddetta viticoltura eroica locale, fatta di vigneti coltivati su forti pendenze e sostenuti dai caratteristici muretti a secco. Per l'occasione la Via dell'Amore sarà accessibile gratuitamente dalle 16 alle 20, con ingresso sia da Riomaggiore sia da Manarola.

Dove: La Spezia

Quando: 3 ottobre

Prezzo: 30€

Sitoweb

Bologna Champagne Experience – Emilia Romagna



Bologna Champagne Experience

Domenica 4 e lunedì 5 ottobre BolognaFiere ospita la nona edizione di Champagne Experience, grande appuntamento italiano interamente dedicato alle bollicine francesi.

Dalle 10 alle 18 il Padiglione 18 riunisce grandi maison e piccoli vigneron con centinaia di etichette in degustazione, organizzate in base alle principali aree della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar, oltre a uno spazio riservato alle maison classiche. Tra i produttori presenti figurano nomi come Bollinger, Louis Roederer, Charles Heidsieck, Pol Roger, Jacquesson, Billecart-Salmon e Larmandier-Bernier, accanto a numerose realtà di dimensioni più contenute. Alle degustazioni ai banchi si affianca un fitto calendario di masterclass: si va dagli incontri tra Champagne e Parmigiano Reggiano agli approfondimenti sui diversi terroir e vitigni, fino alla lezione di lunedì dedicata a otto etichette selezionate da Pellegrini. La ristorazione della manifestazione è invece affidata a Vicook, realtà legata alla famiglia Cerea del ristorante Da Vittorio. Le masterclass sono gratuite su prenotazione, ma per partecipare è necessario avere il biglietto d'ingresso alla manifestazione per la giornata corrispondente.

Dove: Bologna

Quando: 4 e 5 ottobre

Prezzo: 84-224€

[Sitoweb](#)

Amerino Tipico Festival - Umbria



Amerino Tipico Festival in Umbria

Dal 2 al 4 ottobre torna ad Amelia, in provincia di Terni, l'Amerino Tipico Festival, con un programma che mette insieme cucina umbra, vino, olio e patrimonio storico.

L'appuntamento centrale è sabato 3 ottobre con una cena itinerante nel centro storico, articolata in quattro tappe tra cortili, androni e chiostri di alcuni dei palazzi della città. Si comincia a Palazzo Cansacchi della Valle Superiore, dove Emanuele Rengo prepara bruschetta con olio di Rajo e Fava Cottòra dell'Amerino e fregnaccia di Montecampiano con erbe selvatiche; si continua a Palazzo Pagliaricci con Matteo Barbarossa e la sua interpretazione dei manfricoli all'Amerina, per poi raggiungere Palazzo Venturelli, dove Paolo Trippini propone la faraona alla leccarda, storico piatto locale. La conclusione è nel Chiostro di San Francesco con birbanti, paneforte e maritozzi al mosto, oltre ai banchi d'assaggio di vini, oli e prodotti del territorio. Domenica 4 ottobre il festival esce invece dal centro di Amelia con due itinerari guidati dedicati rispettivamente al vino e all'olio, tra vigneti, oliveti, cantine e aziende agricole dell'Amerino.

Dove: Amelia (TR)

Quando: dal 2 al 4 ottobre

Prezzo: variabile

Sitoweb

Sant'Erasmus Fish & Wine - Sicilia



Molo Sant'Erasmus Fish & Wine

Mercoledì 30 settembre il Molo Sant'Erasmus di Palermo dedica una serata all'Etna Bianco DOC, con un menu di pesce costruito per essere accompagnato da quattro diverse interpretazioni dei vini del vulcano. È il secondo appuntamento di Sant'Erasmus Fish & Wine dopo il sold out della prima serata del 3 settembre. Si parte con una tortilla di panella, stracciatella e alici di Aspra insieme allo Scalunera di Torre Mora, per proseguire con polpettina di tonno in agrodolce e il Sul Vulcano di Donnafugata. L'Etna Bianco di Graci accompagna invece la mezza manica con ragù di totanetti, basilico e mollica atturrata, mentre a chiudere il percorso sono il baccalà a sfincione bianco con tuma, ricotta e bagna cauda all'acciuga e il Contrada Taccione di Planeta.

Dove: Molo Sant'Erasmo, Palermo

Quando: 30 settembre

Prezzo: variabile

Sitoweb

Inycon 2026 - Sicilia



Inycon Menfi

Menfi questo weekend ospita la 28esima edizione di Inycon, una delle manifestazioni siciliane più longeve dedicate alla cultura del vino. Per tre giorni il centro storico diventa un percorso diffuso tra degustazioni e masterclass dedicate alla DOC Menfi e alle Terre Sicane, showcooking, produttori, street food e incontri sull'olio extravergine, mentre cantine e frantoi del territorio aprono le porte per visite e assaggi su prenotazione. Tra i produttori protagonisti ci sono realtà come Cantine Settesoli, Planeta e Cantine Barbera. Il tema scelto per il 2026 è Scoprire per raccontare – Territorio, giovani e futuro, con

diversi incontri dedicati alle nuove generazioni e ai cambiamenti nel mondo del vino, tra cui sabato sera un talk sui consumi della Gen Z. Per tutta la manifestazione saranno inoltre attivi il Villaggio delle Tipicità, il Wine Bar realizzato con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio e un'area dedicata allo street food. Sabato 3 ottobre la giornata si chiude con InyconNight.

Dove: Menfi (AG)

Quando: dal 2 al 4 ottobre

Prezzo: variabile

Sitoweb

Vuoi navigare [senza pubblicità](#) ? Scopri come fare

Ricevi la nostra Newsletter

L'unico modo per non perderti nulla sulle novità, le anticipazioni, i consigli, le notizie e le esperienze gastronomiche suggerite da Cibotoday. Ogni mattina nella vostra e-mail.

☐ Ho letto e accettato i **termini del servizio** e le **condizioni sulla privacy**

Iscriviti

© Riproduzione riservata