

- IN QUESTO NUMERO -

Il gusto dell'autunno nei Borghi più belli d'Italia

Con l'arrivo dell'autunno, nei **Borghi più belli d'Italia** tornano protagonisti i sapori e le tradizioni legate alla stagione. Prodotti della terra, ricette locali e antichi saperi diventano il filo conduttore di tanti appuntamenti, occasioni per ritrovarsi e riscoprire ciò che rende unico ogni territorio.
Di biodiversità e produzioni locali si è parlato anche a **Terra Madre Salone del Gusto 2026**, a cui ha partecipato l'Associazione. Tra i temi al centro delle giornate torinesi anche il **MIB – Mercato Italiano dei Borghi**, nato per valorizzare le eccellenze agroalimentari dei nostri territori.
E il viaggio nei sapori continua nei Borghi, con feste e iniziative dedicate ai prodotti che raccontano l'autunno.

Scopri le novità dell'Associazione e gli appuntamenti da non perdere. Buona lettura!

Novità ed eventi

I Borghi più belli d'Italia protagonisti a Terra Madre Salone del Gusto 2026



L'Associazione "I Borghi più belli d'Italia" ha partecipato a **Terra Madre Salone del Gusto 2026**, svoltosi a Torino dal 24 al 27 settembre e dedicato al tema della biodiversità. La presenza alla manifestazione si è inserita nel partenariato con **Slow Food Italia**, nato per tutelare e valorizzare le produzioni territoriali, la biodiversità biologica e culturale e le tradizioni delle comunità locali. Tra gli appuntamenti di rilievo, la presentazione degli Atlanti dell'Arca del Gusto, collana in 18 volumi che raccoglie 1.450 prodotti da salvaguardare e riserva uno spazio specifico ai Borghi più belli d'Italia.

Terra Madre è stata inoltre l'occasione per valorizzare il **MIB – Mercato Italiano dei Borghi**, progetto sviluppato in cooperazione con **BMTI – Borsa Merci Telematica Italiana** per promuovere i prodotti tipici e di qualità dei Borghi e creare nuove opportunità commerciali per le imprese locali. Un'iniziativa che punta a favorire la crescita economica e sociale dei territori e a contrastare lo spopolamento dei piccoli centri.

Le attività del MIB, realizzate con il coinvolgimento di Slow Food Italia e di altri partner istituzionali e scientifici, rientrano in una più ampia progettualità realizzata da BMTI su impulso del MASAF. Al progetto è stata dedicata anche una conferenza presso l'Archivio di Stato di Torino, conclusa con una degustazione di prodotti tipici selezionati tra quelli dei produttori dei Borghi presenti alla manifestazione.

Scopri di più...

L'autunno a tavola con La Borsa della Spesa





Con l'autunno, **I Borghi più belli d'Italia** si riempiono di profumi e sapori che raccontano il territorio e le sue tradizioni. È la stagione del **pane appena sfornato, dell'olio nuovo e delle mele**, ma anche di castagne, funghi, zucche, uva e vino novello. Prodotti semplici e autentici, protagonisti di feste e appuntamenti che celebrano il legame tra le comunità e la loro terra.

Questa celebrazione dei sapori più autentici è resa possibile **grazie alla collaborazione tra I Borghi più belli d'Italia e il servizio "La Borsa della Spesa" di BMTI in collaborazione con Italmercati Rete d'Imprese**, uniti per valorizzare le eccellenze agroalimentari locali e promuovere una spesa consapevole e di qualità, sempre nel segno della tradizione e della stagionalità.
Ogni settimana, La Borsa della Spesa accompagna i consumatori in un viaggio tra i migliori prodotti freschi italiani, segnalando quelli che, in quel momento, rappresentano la scelta più conveniente per qualità, gusto e rispetto della stagionalità. Dai banchi dell'ortofrutta alle pescherie, dalle carni alle specialità locali meno conosciute, il servizio offre indicazioni chiare e aggiornate per orientarsi nella spesa quotidiana, scegliendo ciò che davvero vale la pena portare in tavola. Ma non è solo una guida agli acquisti: **La Borsa della Spesa è anche uno spazio di approfondimento**, dove trovare consigli nutrizionali, ricette creative pensate dallo chef e suggerimenti per ridurre gli sprechi in cucina. Un modo per riscoprire il valore del cibo, imparare a riconoscere i prodotti migliori e sostenere, ogni giorno, la ricchezza delle filiere italiane.

Di seguito, ti portiamo a scoprire alcuni dei principali eventi che rendono omaggio ai sapori dell'autunno nei nostri Borghi.

Scopri La Borsa della Spesa

Torna Mele a Mel nel cuore delle tradizioni zumellesi



Mel - Ph Roberto de Pellegrin

Torna anche quest'anno, **dal 9 all'11 ottobre, Mele a Mel**, l'atteso appuntamento che anima il centro storico di **Mel** (BL) e che, edizione dopo edizione, si è affermato ben oltre i confini del Bellunese, richiamando un pubblico sempre più

numeroso anche da fuori provincia. A rendere speciale la manifestazione sarà ancora una volta la suggestiva cornice dell'antico borgo, con i suoi cortili e palazzi storici pronti ad accogliere oltre 100 espositori accuratamente selezionati.
Protagonista indiscussa sarà naturalmente la **mela**, simbolo dell'evento e punto di partenza per un ricco programma di iniziative: dalla mostra pomologica con oltre 100 varietà alle degustazioni di mele e sidro, fino alle tante proposte gastronomiche che porteranno questo prodotto in tavola, dagli antipasti ai dolci.
Passeggiando tra le vie e i cortili del centro storico, i visitatori potranno inoltre immergersi nelle atmosfere di un tempo grazie alle rievocazioni degli antichi mestieri, delle tradizioni agricole e dei giochi del passato curate dai gruppi frazionali. Ampio spazio sarà dedicato anche all'artigianato, con maestri impegnati nella lavorazione di legno, pietra, ferro, vetro, stoffa, cuoio e altri materiali. A completare l'esperienza non mancheranno i sapori della **cucina tradizionale zumellese**, con piatti preparati secondo le ricette locali.

Scopri di più...

Pane, Olio e Fantasia torna a Boville Ernica



Boville Ernica - Ph Rodolfo Pozzi

Dal **17 al 31 ottobre** torna a **Boville Ernica** (FR) la XVIII edizione di **"Pane, Olio e Fantasia"**, manifestazione dedicata ai sapori, ai saperi e alle tradizioni del territorio. L'evento accompagnerà i visitatori in un viaggio alla scoperta delle eccellenze locali, con un ricco calendario di appuntamenti distribuiti nelle giornate del **17, 18, 23, 24, 25 e 31 ottobre**. Protagonisti saranno l'olio, il pane, il vino e i prodotti della terra, raccontati attraverso degustazioni, incontri, cooking show e masterclass. Il centro storico farà da cornice al **Mercato Slow Food**, occasione per incontrare i produttori e conoscere più da vicino le eccellenze agroalimentari locali. Non mancheranno visite guidate, passeggiate tra gli oliveti e visite ai frantoi, insieme a laboratori dedicati all'agricoltura, all'artigianato e agli antichi mestieri. Il programma comprenderà anche attività artistiche e archeologiche, incontri sul consumo consapevole e la seconda edizione del "Boville Ernica Oil Contest". A chiudere la manifestazione sarà il concerto "Echi della nostra terra".

Scopri di più...

Lo Pan Ner a Bienno fa riscoprire i sapori e le tradizioni alpine



Sabato 17 e domenica 18 ottobre 2026 torna **a Bienno** (BS) **“Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi”**, la festa transfrontaliera dedicata al pane nero e alla valorizzazione delle tradizioni delle comunità alpine. Per un intero fine settimana il borgo farà riscoprire gesti, sapori e antichi saperi legati alla coltivazione dei cereali e alla panificazione. Protagonisti saranno gli **antichi forni**, dove sarà possibile seguire le diverse fasi della preparazione del pane, dalla lavorazione dell’impasto alla cottura a legna. Non mancheranno degustazioni del pane appena sfornato, accompagnato dalle eccellenze enogastronomiche locali, oltre a laboratori per i più piccoli e visite guidate.
La manifestazione sarà anche un’occasione per conoscere il profondo legame di Bienno con l’acqua, che per secoli ha alimentato fucine, segherie, falegnamerie e mulini. Tra i luoghi simbolo di questa tradizione c’è il **Mulino Museo**, ospitato in un edificio del Quattrocento e ancora oggi funzionante, dove vengono tramandate le tecniche della molitura e raccontate le diverse fasi della cerealicoltura.

Scopri di più...

Montecassiano: nuovi spazi e nuove connessioni per il borgo

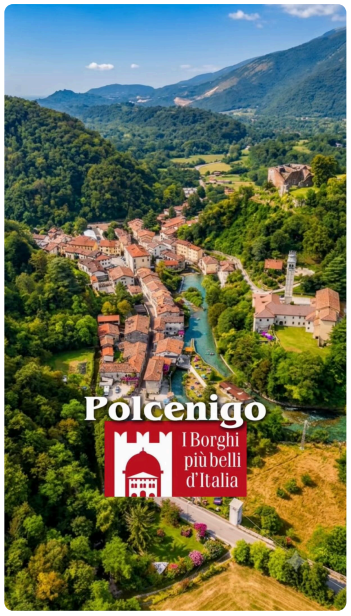


Montecassiano (MC) cambia volto senza perdere il legame con la propria identità. Con **SINAPSI - "Nuove connessioni attrattive 'tra' e 'con' i borghi",** il Comune, insieme a **Montelupone,** altro borgo tra i più belli d'Italia e **Montefano**, porta avanti un percorso di riqualificazione e valorizzazione **finanziato dalla Regione Marche** nell'ambito di "Borghi Accoglienti". Tra gli interventi più significativi c'è la riqualificazione di Piazza Unità d'Italia, inaugurata il 1° agosto, insieme al recupero della Taverna Storica di San Michele. Il progetto punta anche a migliorare collegamenti, accoglienza e servizi e a costruire una promozione condivisa dei tre borghi, valorizzandone cultura, paesaggio e produzioni locali. Un legame con le tradizioni che emerge anche attraverso i **Sughitti**, specialità della cultura contadina protagonista della storica Sagra, giunta alla 51ª edizione. **Dal 2 al 4 ottobre**, proprio in occasione della manifestazione, saranno utilizzati i locali cucina della Taverna Storica di San Michele, recentemente riqualificati grazie a SINAPSI con interventi sugli impianti e nuove attrezzature tecniche. Un esempio concreto di come spazi recuperati, prodotti tipici e tradizioni possano contribuire insieme a raccontare e far vivere il borgo.

Scopri di più...

Scatti da Instagram @BORGHITALIA

Ecco alcuni dei post più popolari dalla nostra pagina Instagram @BORGHITALIA del mese di agosto. Seguiteci!



POLCENIGO (PN)

Content creator:
@_claudia_air_

Visualizzazioni:
934.572

Link al reel



SAPPADA (UD)

Content creator:
@_claudia_air_

Visualizzazioni:
629.432

Link al reel

I Borghi più belli d'Italia

Associazione de I Borghi Più Belli D'Italia
Via Federico Rosazza, 58 - 00153 Roma | P.IVA 06982031004
Tel: +39 06 89 06 21 53 - Email: **info@borghipiubelliditalia.it**

Ricevi questa email in quanto ti sei iscritto al nostro servizio di Newsletter. L'Associazione I Borghi più Belli d'Italia si impegna a rispettare ed a far rispettare ai propri soci, dipendenti e/o collaboratori la riservatezza su dati ed informazioni di cui si potrà venire a conoscenza nell'espletamento delle atti[illegible]nate, con divieto assoluto di diffusione. Il tutto nel rispetto di quanto previsto nel Regolamento UE n,679/2016 (GDPR). Consulta la **Privacy Policy**

Se non desideri ricevere comunicazioni di questo tipo in futuro puoi disiscriverti cliccando qui

(c) 2026 All Rights Reserved - Powered by Quantium