



O COTTE

QUANDO LE COMPRI

La **buccia** deve essere **intgra**, la polpa soda al tatto e le foglie ancora ben attaccate sono indice di freschezza, anche se **non devono diventare troppo mature**, altrimenti la polpa risulta asciutta e fibrosa.

SI CONSERVANO COSÌ

Vanno sistemate in una cassetta o su un capace vassoio e rieste

Appuntamenti golosi

- Dal **30 settembre al 2 ottobre**, a Spilamberto (Mo) torna Vetrine, Motori e Balsamici Saponi: si può seguire la produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, visitare gratuitamente il museo e assistere a degustazioni guidate. Per informazioni, www.winefoodfestival.it.
- Dal **1 ottobre al 27 novembre**, durante la XXIII Rassegna Gastronomica del Lodigiano, è possibile conoscere i piatti tipici, ma anche le bellezze naturali e artistiche del territorio. Per informazioni, www.rassegnagastronomica.it.
- Il **2 ottobre** ritorna in tutta Italia Grapperie aperte: si possono visitare le distillerie, degustare e imparare gli abbinamenti con il cibo. Per informazioni, www.istitutograppa.org.
- Parte il **15 ottobre** dalla Sicilia per approdare il **18 dicembre** in Trentino Alto Adige: Girolio d'Italia ci accompagna alla scoperta dei migliori olii della Penisola. Per informazioni, www.cittadellolio.it.

