

Comunicato stampa del 23 febbraio 2017

GOURMANDIA 2017: L'IMPORTANZA DI ESSERE “MATERIA”

La materia come veicolo del gusto con i tanti artigiani e chef presenti alla seconda edizione di Gourmandia. Dal 13 al 15 maggio 2017 all'Ex Filanda di Santa Lucia di Piave (Treviso)

Gourmandia – Le Terre Golose del Gastronomo si prepara alla **seconda edizione**. E lo fa con l'intento preciso di mettere ancora una volta al centro la materia nel racconto dei tanti artigiani del gusto presenti e degli chef ospiti che ogni giorno la valorizzano nei loro piatti. L'appuntamento è **da sabato 13 a lunedì 15 maggio 2017** all'**Ex Filanda di Santa Lucia di Piave** (Treviso). Un luogo non casuale che evoca l'attività manuale della filatura dei tessuti, una storia artigiana rappresentata in fiera dai tanti panettieri, pasticceri, salumai, casari, cioccolatieri, vignaioli provenienti da tutta Italia. Tra gli ospiti: **Antonia Klugmann, Nicola Portinari, Riccardo De Pra**.

Tante le storie fatte di **materia prima** garantita che si alterneranno tra gli incontri in programma di questa seconda edizione. Come quella di **Andrea Rossi di ODP** – acronimo di Orizzonti del pescatore – che nel giorno di apertura della manifestazione (sabato dalle 18 alle 19) parlerà della storia delle **Moeche**, specialità veneziana: nella laguna veneta sono i granchi verdi in fase di muta, pescati in un preciso giorno dell'anno e della giornata. Sempre il sabato presente anche **Valeria Margherita Mosca** per parlare di **cocktail** realizzati con prodotti naturali e selvatici: dal polline d'api al rosmarino. Cocktail che sono raccontati nel suo libro «Wild mixology» a sostegno di un bere intelligente, salutare, a favore dell'ambiente. La domenica in programma il **documentario sulle malghe** di **Danilo Gasparini** – docente all'Università di Padova e alla Ca' Foscari di Venezia – che sarà presentato dalle 19 alle 20. Un viaggio dentro la produzione autentica dei prodotti di montagna. Il lunedì dalle 13:30 la materia è nel racconto di **Mariangela Montanari** dell'**Azienda Cà del Non**, che da più

di un secolo produce il Balsamico tradizionale, un prodotto che parla dei luoghi in cui nasce, della sua gente e delle tradizioni. Anche **Nicola Fiasconaro**, ospite la domenica, lega la pasticceria omonima ai sapori della sua terra, la Sicilia, con prodotti a lunga lievitazione ricavati dal lievito madre. Nelle parole di **Dario Cecchini**, il più famoso macellaio toscano, tutti i segreti della carne in un incontro il lunedì alle 11:30.

L'importanza della materia prima anche negli interventi degli chef presenti. Come **Denis Lovatel** della **Pizzeria da Ezio**, ospite sabato alle 15, che per le sue pizze utilizza prodotti dei Presidi Slow Food e li rispetta con un impasto leggero e fragrante, a lunga lievitazione. Come nella famosa pizza "Tonda Crouch". Il sabato in fiera alle 11 arriva **Nicola Portinari** de **La Peca** che nel menu propone piatti di alta cucina di ispirazione territoriale della tradizione veneta. **Emauele Scarello** del **Ristorante Agli Amici** di Udine, che in cucina materie prime della terra friulana sarà presente, il sabato alle 15. Sempre il sabato, alle 17:30, Riccardo dal Prà chef stellato di Belluno, che le materie le cerca attorno al suo ristorante: sotto una montagna, circondato da boschi. Territorio anche nella materia di **Antonia Klugman** de **L'Argine a Vencò** - Dolegna del Collio (GO) e cuoca dell'anno secondo la Guida Espresso dei ristoranti d'Italia. Il suo incontro è in programma per il lunedì alle 10.

Tra gli altri appuntamenti anche momenti dedicati al vino: il lunedì "**A.A.A. Cercasi difetti del vino**" con Stefano Zaninotto, Responsabile Qualità Amorim Cork Italia, leader mondiale nella produzione dei tappi di sughero. Mentre alle 11:30 sarà **Consegnato il Premio Enoteché**.

L'evento sarà aperto al pubblico. Ingresso a pagamento. Info: gourmandia.gastronauta.it | info@gastronauta.it

Gourmandia in breve

Quando: 13 - 14 - 15 maggio 2017

Dove: Fiera di Santa Lucia - Via Mareno 1, Santa Lucia di Piave (Treviso)

Orario di apertura al pubblico: Sabato 13.00-20.00; Domenica 10.00-20.00;
Lunedì 10.00-18.00

Ingresso Adulti: 10 euro

Ingresso Bambini (6-12 anni): 5 euro

Ufficio stampa GOURMANDIA:

Claudia Zigliotto

340 7165858

claudia@studiocru.com

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.it

Main Partner



Partner



Media Partner



Partner Tecnici

