

Comunicato stampa del 26 aprile 2017

## **GOURMANDIA 2017: LE ANTEPRIME DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO**

**Sono oltre duecento i produttori artigiani presenti a Gourmandia, dal 13 al 15 maggio a Santa Lucia di Piave Treviso. Tra gli stand tante le novità: dalla crema di lardo al lichene al panettone per i formaggi**

Tre giorni per conoscere, assaggiare, scoprire il meglio della gastronomia italiana. Ma soprattutto per incontrare i **più di duecento artigiani** che porteranno a **Gourmandia – Le Terre Golose del Gastronauta** il meglio delle specialità dei territori regionali selezionate da Davide Paolini: dal pane di Matera alla crescita d'Urbino o la colatura d'alici di Cetara. E ancora la 'nduja calabra, il salame rosa, il caciocavallo podolico, il violino di capra, la bondiola, la vastedda del Belice. E tantissimi altri prodotti tipici. L'appuntamento è **dal 13 al 15 maggio 2017** a Santa Lucia di Piave (Treviso).

Gourmandia sarà anche l'occasione per gli espositori di presentare le loro **novità in anteprima**. Come i **nuovi Bibanesi** dell'azienda Da Re, prodotti utilizzando la varietà Cappelli di grano duro italiano, contenenti solo olio extra vergine di oliva, adatti anche ad un consumatore **vegan**. O i salumi e formaggi affinati in Amarone della Valpolicella DOCG dall'azienda Corrado Benedetti. L'emiliano Gigi il Salumificio porterà il **nuovo cicciolo "Antica Ricetta"** in cui le rifilature di pancetta del suino sono cotte lentamente a caldaia aperta per tre ore. E ancora in anteprima la **crema di lardo al lichene d'alta montagna** di Salumi&Salami o la Valtellina Casera DOP BIO, Yogurt Alpiyò Valtellina Intero e magro BIO e il Burro Latteria Chiuro di filiera Valtellina della Latteria Sociale di Chiuro. Terre Lucane di Lucera farà assaggiare la **nuova linea di conserve al topinambur** in olio extravergine d'oliva in agrodolce, al peperoncino e prezzemolo e al pepe nero e alloro, mentre l'azienda ligure Olio Roi presenterà la nuova linea di **cru millesimati e la birra con foglie d'Ulivo**. Tante novità anche nel settore dolci e distillati. TortaPistocchi® di Firenze con i suoi ultimi due argenti europei

all'*International Chocolate Award*: **Pralina di Lemon e Yuzu Fondente** e **Pralina Ricciarello Fondente Tanzania 75%** e Opera Waiting di Poggibonsi farà assaggiare **un nuovo panettone adatto ai formaggi**: con pere e pepe nero in grani. Per **Fiasconaro** sarà il debutto del panettone con gianduia e marron glacé, mentre Villa Marta di Firenze presenterà i **nuovi frollini e cantuccini salati**. L'opificio cilentano Santomiele presenta i **fichi Mondì**, cultivar Dottato che vengono sbucciati ed essiccati al sole. L'azienda siciliana 'A Ricchiglia farà assaggiare la **crema di pistacchio bio Bronte** senza lattosio e senza glutine. La distilleria valdostana La Valdotaïne presenta la sua **nuova linea di distillati di montagna**, nati per valorizzare il legame con il territorio ("Verney" il Vermouth dei Savoia, "Acqueverdi" il Gin delle alpi, "Eyva" la Vodka al Farro di Montagna e "Dente di Leone" l'Amaro di montagna). La distilleria veneta Schiavo porta in anteprima gli ultimi prodotti della Linea estrema **Mixology Gagliardo**: Gagliardo Bitter Radicale, Gagliardo Fernet Radicale e, soprattutto, il nuovo Gagliardo Triple Sec radicale con mandarino tardivo di Ciaculli Presidio SlowFood. E ancora la **Veneziana affogata all'amarena** e la **Veneziana affogata al limoncello** della pasticceria veneta Fraccaro; e un prodotto belga che fa il suo debutto sul mercato italiano: **Chocolate in a Bottle**, un bollicine ricavato da uva Francese 100% Chardonnay con l'aggiunta di essenze di nocciola e cioccolato belga. Novità anche per gli astemi con la nuova linea "**Deliziosa e Autentica**" delle bibite siciliane Tomarchio in 9 gusti (aranciata rossa, aranciata, limonata, chinotto, spuma, gassosa, mandarino verde, cedrata e melagrana) e i nuovi gusti (pera, pesca e albicocche) dei succhi di Biobacche Toscane. E questa è una prima anticipazione, le altre "leccornie" si potranno gustare nella Filanda di Santa Lucia di Piave.

Gourmandia sarà aperta al pubblico. Ingresso a pagamento.

Info: [gourmandia.gastronauta.it](http://gourmandia.gastronauta.it) | [info@gastronauta.it](mailto: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:

**Venerdì 12 maggio:** dalle 18 alle 23 aperta solo la parte esterna: food truck, cocktail e musica. Entrata gratuita.

**Sabato 13 maggio:** dalle 13 alle 20 (area interna ed esterna con biglietto); dalle 20 alle 24 aperta solo l'area esterna.

**Domenica 14 maggio:** dalle 10 alle 20 (area interna e esterna); dalle 20 alle 23 aperta solo l'area esterna.

**Lunedì 15 maggio:** dalle 10 alle 18 (area interna e area esterna | area esterna chiude alle 15).

Ingresso Adulti: 10 euro

Ingresso Bambini (6-12 anni): 5 euro

### **Ufficio stampa GOURMANDIA:**

Claudia Zigliotto

324 6199999

[claudia@studiocru.com](mailto:claudia@studiocru.com)

Michele Bertuzzo

347 9698760

[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)

**Gour  
man  
dia**

Le terre golose  
del Gastronomata

## Main Partner



## Partner



## Media Partner



## Partner Tecnici

