

Comunicato stampa del 26 aprile 2018

GOURMANDIA 2018: PREMIO ALLE MIGLIORI CARTE DEI VINI D'ITALIA

Il Premio Gastronomista – Cantina Tramin ha scelto i ristoranti con le migliori selezioni dei vini. I vincitori saranno premiati lunedì 14 maggio a Santa Lucia di Piave (Treviso)

Saranno quattordici i ristoranti che riceveranno il **Premio Gastronomista – Cantina Tramin** rivolto alle **migliori carte dei vini d'Italia**. Un riconoscimento per i locali che nella selezione dei vini si impegnano con proposte originali, non ricorrono a carte prefabbricate ma ricercano novità, prestano attenzione al biologico e al naturale, sempre rispettando un equilibrio tra i prezzi e la portata della clientela. La **premiazione** sarà **lunedì 14 maggio 2018 alle 15** in occasione della terza edizione di **Gourmandia** in programma da sabato 12 a lunedì 14 maggio 2018 all'Ex Filanda di Santa Lucia di Piave (Treviso).

Il premio è il risultato della ricerca della redazione di Gastronomista® e dei suoi collaboratori: esperti, giornalisti e winelovers sparsi per tutta Italia. Lunedì 14 maggio Davide Paolini consegnerà il riconoscimento ai quattordici locali selezionati, per la maggior parte stellati. Saranno premiati **Le Calandre** di Sarmeola (PD), **Agli Amici** di Godia (UD), **Rovello 18** di Milano, **Casin del Gamba** di Altissimo (VI), **La Peca** di Lonigo (VI), **Dal Pescatore** di Canneto sull'Oglio (MN), **Enoteca Marcucci** di Pietrasanta (LU), **Osteria della Brughiera** di Villa d'Almè (BG), **Ristorante Gellius** di Oderzo (TV), **Locanda San Lorenzo** di Puos d'Alpago (BL), **Il Ridotto** di Venezia, **La Stüa di Michil** dell'Hotel La Perla di Corvara In Badia (BZ), **Osteria Mondodoro** di Verona e **Ristorante Romano** a Viareggio (LU). **Gastronomista®** promuove il premio insieme alla **Cantina Tramin** di Termeno (BZ), considerata *La casa del Gewürztraminer* e conosciuta in tutto il mondo come firma inconfondibile del territorio dell'Alto Adige.

A Gourmandia – Le terre golose del Gastronauta il vino sarà protagonista anche con **“PIZZA&PROSECCO DOC”**: un ciclo di incontri con due simboli del Made in Italy per scoprire come la versatilità e la freschezza del Prosecco DOC si abbinino perfettamente alla Pizza, diventando così una valida alternativa alle classiche proposte che aggiungono lieviti a lieviti, penalizzando digeribilità e apporto calorico. Il primo appuntamento è per **sabato 12 maggio alle 14** con **“Lieviti spontanei del grano saraceno”** con Massimo Frighetto di Premiata Fabbrica Pizza e il Consorzio di Tutela del Prosecco Doc. **Domenica 13 maggio alle 13** ci sarà invece **“Passione a lenta lievitazione”** con Michele Basso di Arrigoni & Basso e sempre i vini del Consorzio di Tutela del Prosecco DOC. Infine **lunedì 14 maggio alle 14** in programma **“Sofficecroccante, le diverse consistenze in un’unica pizza”** con Angelo di Lieto de La Fenice Belluno e ancora i vini tutelati dal Consorzio del Prosecco DOC. Durante i tre giorni un fitto programma di incontri, dibattiti e show cooking con i grandi nomi della cucina italiana, storie di ricerca e innovazione in cucina che saranno filo conduttore dell’edizione di quest’anno. Gourmandia sarà aperta al pubblico. Ingresso a pagamento.

Info: gourmandia.gastronauta.it | info@gastronauta.it

Gourmandia in breve

Quando: 12 - 13- 14 maggio 2018

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

Orario di apertura al pubblico: sabato 12-20; domenica 10-20; lunedì 10-17

Ingresso adulti: 10 euro

Ingresso bambini (6-12 anni): 5 euro

Ufficio stampa GOURMANDIA:

Claudia Zigliotto

324 6199999

claudia@studiocru.com

Giada Azzolin

371 1135535

giada@studiocru.com