

Comunicato stampa del 3 maggio 2018

## **GOURMANDIA 2018: TUTTE LE FORME DELLA LIEVITAZIONE**

**Dalla vasocottura al lievito madre per arrivare a panettoni, pizza e pane. Dal 12 al 14 maggio 2018 all'ex Filanda di Santa Lucia di Piave (Treviso)**

Un vero e proprio forum sui **lievitati** di tutta Italia. Pane, pizza e pasticceria declinati secondo una cucina senza regole, dove trovano spazio nuove ricette e sperimentazioni: dal pane biologico colorato al panettone agli agrumi, dai lievitati in vasocottura alla pizza con le farine di grani coltivati in “Oasi” protette, fino ad un format interamente dedicato alla pizza in un insolito abbinamento con il Prosecco Doc. Tanti gli appuntamenti in calendario **da sabato 12 a lunedì 14 maggio**, durante la terza edizione di **Gourmandia**, all'ex **Filanda di Santa Lucia di Piave (Treviso)**, dove si parlerà di ricerca e innovazione in cucina.

**Sabato alle 13.00** in programma “**Fermentazione naturale del lievito madre con degustazione del panettone agli agrumi abbinato ad una granita agli agrumi**”. Il Maestro Pasticcere **Nicola Fiasconaro** della storica azienda pasticceria **Fiasconaro di Castelbuono (PA)**, salirà in cattedra per un incontro che spiegherà quali sono i passaggi che permettono una naturale fermentazione, con una dimostrazione pratica del figlio **Mario Fiasconaro**. Si continua **alle 15.00** con “**La Linzer Torte nella cucina funzionale**”: **Riccardo Antoniolo** di **Ottocento Simply Food** di Bassano del Grappa (VI), in collaborazione con Molino Quaglia racconterà in che modo la ricerca può trasformare una torta classica in un prodotto di cucina funzionale, la nuova frontiera della nutrizione. Mantenendo gli equilibri gustativi e il piacere della classica torta, la Linzer Torte diventa un alimento utile a favorire il benessere del corpo e funzionale ad esso. **Alle 17.00** si prosegue con “**Tutti i colori del pane biologico**”, a cura di Molino Rachello. Tè matcha, vino rosso, curcuma,

semi di sesamo nero e altri ingredienti naturali: è con queste ricette speciali che il Maestro panificatore **Mauro Pinel** della **Pasticceria Pinel di Jesolo (VE)**, riesce a donare un tocco di colore e una connotazione salutistica ai panini *bun*, guarniti e farciti dallo **Chef Michele Potenza**. Colore, naturalità e gusto per appagare la vista e stuzzicare il palato.

**Domenica 13 maggio alle 11.00** il racconto si concentra sulla pizza con “**I Masanielli da Caserta a Treviso**”, un cooking show a cura di Ferrarelle con **Sasá Martucci** della pizzeria I Masanielli (CE). Preparazione e cottura di Pizza con bufala, pomodori San Marzano dop e olio evo Koinè di Benedetta Cipriani (presidio Slow Food) oltre ad altri ingredienti speciali. **Alle 12.00** si continua a parlare di pizza con “**Il veneto nel piatto: farine di oasi e prodotti tipici per la pizza Tonda Crunch**”. **Denis Lovatel** della **Pizzeria Da Ezio** di Alano di Piave (BL) presenterà la sua famosa “Tonda Crunch” preparata con le Farine di Molino Rachello, ottenute da grani coltivati in “Oasi” protette e incontaminate e farcita con prodotti tipici veneti. Per una filiera di origine 100% italiana, tracciata e certificata. **Alle 17.30** un incontro sui “**Lievitati in vasocottura**” con **Nicola Olivieri** di “**Olivieri 1882**” di Arzignano (VI) che racconterà come la tipologia di cottura influisce su un prodotto che può essere giornaliero o di ricorrenza. In collaborazione con Molino Quaglia. La vasocottura sarà anche al centro dell’appuntamento con **Matteo Pisciotta, Chef del Ristorante Luce** a Villa Panza di Varese, lunedì alle 12.

Nell’ultima giornata di Gourmandia, **lunedì 14 maggio** si parte **alle 10** con “**La pizza in un gioco tra nord e sud, tra dolcezza e acidità**”. Una pizza, quella di **Beniamino Bilali di Pummà** a Milano, che dialoga con due prodotti dall’identità forte e imprescindibilmente legati a un territorio: la mortadella e i latticini di bufala. Non è solo una questione di provenienza, ma anche di caratteristiche organolettiche precise, che vedono dolcezza e acidità incontrarsi per esaltare il sapore della pizza in sé. In collaborazione con Valsana. **Alle 11.00** spazio di nuovo ai dolci con **Fabio Pellizzari** di **Baghi's** di Castello di Godego (TV) e Molino Quaglia. Il cooking show “**L’innovazione nella tradizione**” svelerà i segreti de *La Sbrisolona*, ricetta classica della

tradizione mantovana che ha portato al successo della pasticceria Baghi's all'estero, premiata al Great Taste Award di Londra. **Alle 13.00** l'appuntamento è con **“Oasi tra terra e laguna: pizza in teglino a 4 mani”**. La raffinata cucina dello **Chef Martino Scarpa** dell'**Osteria Ai Do Campanili** di Cavallino-Treporti (VE) incontra gli impasti del pizzaiolo **Michael Sartor** della pizzeria Cavazuccherina di Jesolo, realizzati con le farine biologiche italiane di Molino Rachello, per una degustazione di pizze gourmet che celebra i prodotti ittici della Laguna Veneta. Protagonisti assoluti il farro, i cereali integrali, i semi oleosi del girasole, del lino e del sesamo. Durante la tre giorni l'appuntamento è con gli artigiani del gusto, gli chef e i professionisti della cucina italiana. Contemporaneamente all'interno del salone troveranno spazio una grande selezione di prodotti artigianali e nuove scoperte gastronomiche del Gastronauta per un totale di circa 200 espositori.

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

Giada Azzolin

371 1135535

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

Claudia Zigliotto

324 6199999

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