



2017
MARZO
APRILE
MAGGIO

GITE ED EVENTI

consigliati da gustoSano



APRILE È "A TUTTO NOSIOLA"

DAL 30 MARZO A MARTEDÌ 25 APRILE

In occasione della VIII edizione di DiVinNosiola - manifestazione dedicata all'omonimo vitigno autoctono trentino - la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza "A tutto Nosiola", kermesse di iniziative che, durante tutto il mese di aprile, vedono protagonisti Nosiola e Vino Santo. L'ONAV, sezione di Trento, organizza due appuntamenti con i produttori seguiti da degustazione, presso Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino: "Il Nosiola o la Nosiola questo è il dilemma", in calendario giovedì 6 aprile, con tastings di 9 Nosiola, seguito giovedì 13 aprile da "Vino Santo Trentino... ancora di Nosiola si parla". Mercoledì 12, 19 e 26 aprile è invece in programma "La caleidoscopica Nosiola", una degustazione di 4 Nosiola. Venerdì 21 aprile, alla Distilleria Marzadro di Nogaredo, degustazioni in musica con "Jazz Spirit".

INFO: WWW.TASTETRENTINO.IT/

GUSTO IN SCENA

23 E 24 APRILE, VENEZIA

Torna "Gusto in Scena", manifestazione ormai alla IX edizione. Al centro del Congresso ci sarà sempre La Cucina del Senza, attenta non solo al piacere ma anche alla salute, che esclude grassi, sale e zuccheri aggiunti percorrendo i tempi e le tendenze attuali. Marcello Coronini presenta come tema per gli Chef e i pasticceri relatori al Congresso di Alta Cucina 2017: "La cucina del Senza e le erbe aromatiche". I due grandi saloni della prestigiosa location sono dedicati come ogni anno ai Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro eccellenze enogastronomiche. Saranno presenti nuovi produttori di vini e sfizi gastronomici selezionati direttamente da Lucia e Marcello Coronini. Parallelamente al Congresso si potranno provare le ricette particolari e sfiziose oltre che sane e gustose a Fuori di Gusto, che include ristoranti, bacari e grandi alberghi veneziani.

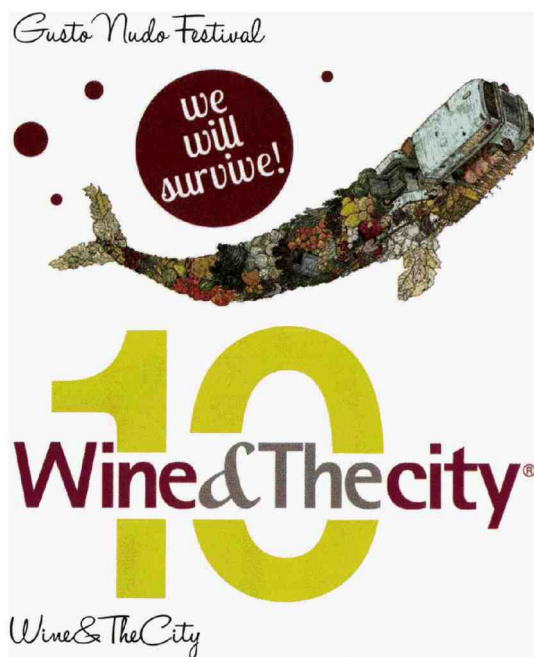
INFO: WWW.GUSTOINSCENA.IT

FISH&CHEF 2017

DAL 23 AL 28 APRILE, LAGO DI GARDA

Un percorso gourmand in sei tappe. Ad aprire le danze domenica 23 presso l'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) sarà Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (TR). Il 24, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) ospiterà invece Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese. Il 25 aprile, presso l'Aqualux Hotel Spa e Suite di Bardolino lo Chef Vinod Sookar del Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (BR) porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente. Il 26, presso l'Hotel Lido Palace di Riva del Garda (TN) sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (SO). Il 27 Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS) vedrà ai fornelli Paólo Donei di Malga Panna, Moena (TN). Gran finale a otto mani presso l'Hotel Regina Adelaide con i quattro Chef del Dream Team del Garda.

INFO: WWW.FISHANDCHEF.IT



GUSTO NUDO FESTIVAL

DAL 24 APRILE ALL'1 MAGGIO, BOLOGNA

Dopo un anno di pausa, torna a Bologna Gusto nudo e si ingrandisce: la manifestazione diventa infatti una kermesse lunga 8 giorni. Diverse le location in cui si svolgerà Gusto nudo festival: Dynamo (che ospiterà tra l'altro l'infopoint, il bookshop e l'enoteca), l'Orto botanico di Bologna, il Cassero Lgbt Center, le Serre dei Giardini Margherita e il Cinema Lumière. Nelle giornate di domenica 30 aprile e domenica 1 maggio, all'ex Ospedale dei Bastardini si potranno invece incontrare i vignaioli e assaggiare i loro vini: oltre 60 le aziende vinicole attese a Bologna, provenienti dalla Sicilia all'Alto Adige. Insieme a loro anche una selezione di produttori di confetture, farine, peperoncini, formaggi e insaccati. Il festival includerà eventi, degustazioni, concerti, dj-set, conferenze, teatro, proiezioni, mostre, installazioni e laboratori per bambini.

INFO: GUSTONUDOFESTIVAL.COM

WINE&THECITY

DAL 5 AL 26 MAGGIO, NAPOLI

Wine&Thecity, rassegna diffusa e in movimento, celebra il suo decennale e cento luoghi della città si aprono alla più trasversale e gioiosa "festa mobile": musei e palazzi storici, ma anche spazi privati, boutique e ristoranti, ipogei millenari, chiese barocche, alberghi e percorsi urbani. Una mappa estesa che va dalla collina di Posillipo al centro storico, passando per le vie di Chiaia. Performance di danza, concerti, reading, degustazioni, cene, visite teatralizzate e molto altro animeranno la città in un crossover di *سنة* estioni fino al 26 maggio. Il vino è il filo che unisce questa trama fitta e multiforme di appuntamenti: circa 100 cantine da tutta Italia partecipano ogni anno al progetto. Per la prima volta dal 12 al 14 maggio il Complesso monumentale di San Domenico Maggiore ospiterà l'Enoteca della Banca del Vino di Slow Food con una grande selezione di etichette.

INFO: WWW.WINEANDTHECITY.IT

VINISSAGE 2017

6 E 7 MAGGIO, ASTI

Vinissage, la mostra mercato di vini biologici, biodinamici e naturali che si tiene per l'undicesimo anno nella nuova sede di Palazzo Ottolenghi, si è affermato come uno dei più importanti appuntamenti italiani dedicati al mondo della viticoltura biologica, naturale e consapevole. Il fine settimana di Asti, infatti, permette al pubblico non solo di degustare e acquistare il meglio della produzione italiana in questo settore, ma è soprattutto occasione per conoscere, dialogare e confrontarsi con chi produce e segue personalmente la preparazione del vino dal filare alla cantina. Quest'anno uno dei protagonisti sarà il vermouth: dopo i grandi successi riscontrati a Torino, sarà proposta "Esperienza Vermouth". Non mancherà la possibilità di acquistare anche altri prodotti biologici, così come di partecipare a degustazioni guidate e a un ricco programma di appuntamenti.

INFO: WWW.VINISSAGEASTI.IT