

Italia a Tavola

network

RISTORAZIONE - BAR - OSPITALITÀ - ENOGASTRONOMIA - TERRITORIO



Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 - con L. 27/02/2004 n. 46 in L. 28/02/2004 n. 45 art. 1, comma 1, DCB BERGAMO
- CEO di Bergamo per la restituzione al mittente prevista dagli art. 17 e 18 del D.L. 353/2003 - P.



Ottimismo
La parola d'ordine
al Vinitaly

Taroccamenti
Pizza al distributore
Aranciata e Rosé



Cannoli & Friends Dolci in festival

Dal 16 al 19 aprile la pasticceria internazionale si darà appuntamento a Piana degli Albanesi (Pa) in occasione di Cannoli & Friends (www.cannoliandfriends.it), il primo festival di dolci e culture dedicato al cannolo.

Momento centrale della kermesse sarà la gara di pasticceria che vedrà il cannolo di Piana degli Albanesi "sfidare" dolci internazionali come l'austriaca torta Sacher, la crema catalana, lo strudel tirolese e la francese Saint Honoré. **(M.F.)** cod 8663

VI.TE. 2009, GIRO D'ITALIA

DEL GUSTO - L'eccellenza enogastronomica italiana si dà appuntamento al Vi.Te. Il Salone nazionale del vino e dei prodotti della terra, in programma dal 30 aprile al 3 maggio al Polo Fieristico Sud Malpensa di Castano Primo (Mi), vuole essere una vetrina privilegiata dei prodotti di qualità, proponendo un "giro d'Italia del gusto". In programma anche due convegni dedicati al lavoro e al business nel settore agroalimentare e due concerti con il prestigioso Blues & Wine soul festival. Il tutto senza dimenticare la solidarietà. **(M.F.)** cod 9124

FORMAGGI D'AUTORE, A GUALDO IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE ITALIANA

- A Gualdo (Mc), borgo medioevale del maceratese, il 23 e il 24 maggio degustazioni e spettacoli per la 13ª mostra mercato Formaggi d'Autore, manifestazione dedicata alle eccellenze della tradizione casearia italiana, dai formaggi freschi alle specialità "protette" da Slow Food. **(M.F.)** cod 8981

Tour fra i sapori delle Marche

Tipicità, la passerella dell'enogastronomia marchigiana e dei sapori di terra e di mare, ha fatto il pieno di presenze e di consensi. Le eccellenze enogastronomiche tipiche di questa terra, l'inventiva, la creatività, l'ingegno della dell'imprenditoria e dell'artigianato distribuite in un'area espositiva di circa 6mila mq di superficie, articolata in tre grandi settori tematici: Tipicità Marche Expò, destinato all'incontro professionale tra domanda e offerta; il Mercatino di Tipicità, un itinerario per il consumatore finale; Tipicità Marche Tur, salone del turismo enogastronomico marchigiano.

Una miriade di sapori, profumi, colori dai mille toni dalle mille sfumature si sono incontrati: 300 gli stand, migliaia i visitatori che hanno ascoltato i produttori raccontare come preparano i formaggi, piuttosto che la pasta all'uovo o i salumi, i vini, gli oli e tutte le altre prelibatezze della nostra terra. **(M.B.)** cod 8797