

## LE SEZIONI:

### ENO-GASTRONOMIA, PROFUMI E GUSTI DA TUTTA ITALIA

È un vero e proprio paradiso dei golosi, dove il vero peccato è non lasciarsi andare alle tentazioni del palato e della gola, la sezione "Eno-Gastronomia" della nuova mostra-mercato organizzata da ModenaFiere dal 4 all'8 dicembre prossimi

Sapori, profumi e colori, un vero e proprio paradiso dei golosi e dei buongustai, con una vasta scelta di prodotti tipici e tradizionali per assaporare cibi e bevande dalla maggior parte delle regioni d'Italia. Un percorso dove il peccato è non lasciarsi tentare, fatto di assaggi e degustazioni, alla ricerca della qualità garantita dal produttore al consumatore. Questa è in poche parole la sezione "Eno-Gastronomia", una delle quattro in cui si articola CURIOSA – Idee Atmosfere Sapori in Fiera, la nuova mostra-mercato organizzata da ModenaFiere che si svolgerà dal 4 all'8 dicembre presso il quartiere fieristico modenese.

Un prelibato e accattivante percorso all'interno del padiglione B, seguendo il quale nessuno potrà resistere alle tentazioni offerte ad ogni passo: ecco, tra i tanti, i prodotti della lavorazione del cioccolato, cioccolato piemontese e cioccolato caldo, e i funghi (sia secchi che conservati); i prodotti e i formaggi della pregiata varietà delle vacche rosse; salumi equini, di cinghiale e di bovino.

Largo spazio ai prodotti tipici, dalla Sardegna (pecorino sardo), dalla Calabria (conserve e salumi tipici), dalla Liguria (pesto genovese, focaccia, olio, olive, patè, pasta di olive), dall'Umbria, dalla Puglia (conserve e salumi), dalla Toscana (olio, miele), dal Piemonte (salumi), dalla Sicilia (olive, pomodori secchi, pasticceria di pasta di mandorle, cannoli). E poi ancora la spianata bolognese, tè e infusi, caffè, oggettistica. Non può mancare ovviamente l'aceto balsamico, con una curiosità come il mielaceto, e il tartufo bianco.

Ottime cose da mangiare, ma anche prodotti da bere altrettanto buoni: vini e spumanti di Valdobbiadene, oppure liquori e prodotti vari a base di liquirizia Amarelli, soltanto per citarne alcuni.

Un luogo per tutti coloro che amano ben mangiare e ben bere, e che per il prossimo Natale hanno deciso di regalare e regalarsi prelibatezze per il loro palato e per quello dei loro amici.

Tutte le informazioni e le novità sul sito [www.curiosainfiera.it](http://www.curiosainfiera.it)

#### Ufficio Stampa:

Nevent, 059 29.29.413, [info@nevent.it](mailto:info@nevent.it)

Gianluigi Lanza 349 3432989, [gianluigilanza@gmail.com](mailto:gianluigilanza@gmail.com)

organizzazione:



info:

ModenaFiere  
tel. 059848380 - fax 059848790  
[info@curiosainfiera.it](mailto:info@curiosainfiera.it)  
[www.curiosainfiera.it](http://www.curiosainfiera.it)