

ENOGASTRONOMIA, SAPORI E PROFUMI D'ITALIA

Un appuntamento dedicato ai golosi, dove i profumi e i colori più diversi si uniscono creando un'attrazione a cui è difficile resistere. Tra le tre sezioni in cui si articola "CURIOSA – Idee Atmosfere Sapori in Fiera", la cui seconda edizione si svolgerà dal 3 all'8 dicembre prossimi presso i padiglioni di Viale Virgilio, quella dell'**Enogastronomia** è certamente la più amata da chi è alla ricerca di prodotti tipici delle diverse regioni d'Italia, e si vuole concedere un po' di relax tra una vista agli stand di **Idee Regalo** e i tanti corsi di **lo Creo**.

Un giro d'Italia del gusto

Un layout caldo e piacevole costruito intorno al giardino creato con sapienza e maestria da **Enzo Maioli**, il vivaista pluripremiato e conosciuto in tutta Italia per la sua collezione di frutti antichi e i suoi suggestivi allestimenti, è la scenografica ambientazione della sezione **Enogastronomia**, quest'anno pensata per valorizzare al meglio i prodotti e i territori da cui essi provengono. Aumenta quindi il numero di regioni rappresentate e di conseguenza quello dei prodotti tipici, un vero e proprio giro d'Italia per soddisfare tutti gusti: dai vini e spumanti di Valdobbiadene ai prodotti biologici, per arrivare ai distillati della zona trevigiana, dall'olio extravergine di oliva ai funghi e frutti del bosco, e poi liquori e prodotti alla liquirizia, miele e prodotti dell'alveare, spezie, zafferano, tè, infusi, caffè, e non mancheranno olive, capperi, pomodori, acciughe e aromi, pasta di mandorle, cannoli siciliani, cupcake artigianali.

Regione che incontri, sapore che trovi...

Un percorso ghiotto e prelibato durante il quale si succederanno piccoli assaggi offerti dagli espositori, dove si potranno gustare ad esempio i prodotti tipici della Liguria (olio, pesto e focaccia) e il cioccolato piemontese (i prelibati "Cuneesi"), oppure le conserve, i salumi e l'olio d'oliva della Puglia, il pecorino e altri formaggi della Sardegna, squisite praline della Campania, altri prodotti tipici della Toscana, dell'Umbria e della Sicilia. Senza dimenticare l'aceto balsamico e le altre tipicità dell'Emilia Romagna.

Dolci dimostrazioni

E per gli amanti dei dolci, una bella sorpresa: la rivista "**Più Dolci**" con il Maestro Pasticcere Mara Mantovani organizza all'interno della sezione delle dimostrazioni pratiche a tema natalizio delle tecniche di utilizzo in pasticceria di glassa, ghiaccia e pasta fondente. Qui a **Enogastronomia** la gola non è un peccato!

Tutte le informazioni e le novità sul sito www.curiosainfiera.it

Ufficio Stampa:

Nevent, 059 29.29.413, info@nevent.it
Gianluigi Lanza 349 3432989, g.lanza@nevent.it