

Comunicato stampa

GOURMANDIA 2018: LA CUCINA ITALIANA CHE ROMPE GLI SCHEMI

Dal 12 al 14 maggio 2018 l'ex Filanda di Santa Lucia Piave (Treviso) ospita i professionisti della ristorazione italiana. Incontri, dibattiti e show cooking sulla ricerca e l'innovazione

Torna **Gourmandia – Le Terre Golose del Gastronauta**, il salone dedicato alla cultura del cibo e alle eccellenze gastronomiche ideato da Davide Paolini. **Dal 12 al 14 maggio** negli spazi dell'**ex Filanda di Santa Lucia Piave** di Treviso l'obiettivo sarà raccontare la ricerca e l'innovazione attraverso i piatti e le storie di quattro grandi nomi della ristorazione italiana, ospiti dell'evento. Gli chef si alterneranno sul palco di Gourmandia per una serie di approfondimenti dedicati alla cucina non convenzionale, che vuole dare uno strappo alle regole della tradizione, esplorando nuovi ingredienti e modi di cucinare.

Tra i protagonisti della tre giorni trevigiana, sabato alle 16 ci sarà **Giuliano Baldessari, Chef del Ristorante Aqua Crua** di Barbarano Vicentino (Vi), che racconterà l'ispirazione per un piatto inaspettato nello show cooking "**La trasgressione in cucina**". Lo chef illustrerà come trasgredire le regole imposte dalla cucina e realizzare una preparazione dallo stile provocatorio. Nella giornata di domenica, alle 14 sarà il turno di **Enrico Bartolini, lo Chef più stellato d'Italia**, con un approfondimento intitolato "**La vera innovazione è la conoscenza**". Bartolini racconterà al pubblico l'importanza dello studio e della conoscenza nel mondo della cucina, mostrando come applicarla con innovazione, attraverso la preparazione di due ricette: una della tradizione più classica e un'altra fuori dagli schemi. Sempre domenica, alle 15 l'appuntamento è con **Davide Scabin**, l'eclettico Chef del **Combal.Zero di Rivoli (TO)**. Durante l'approfondimento "**La tecnica è una trappola e lo stile una**

prigione”, lo Chef racconterà la sua cucina rivoluzionaria e il suo rapporto con la ricerca e l’innovazione. Durante l’incontro intervverrà anche Davide Paolini. Lunedì alle 12 sarà la volta di **Matteo Pisciotta, Chef del Ristorante Luce** a Villa Panza di Varese, per spiegare **“La democratizzazione dell’alta cucina ovvero la cucina in vasocottura”**. Questo metodo di cottura è nato negli ultimi anni e ha portato nelle cucine dei ristoranti una sfida nuova e moderna. In un percorso a tappe con ricette dal nord al sud Italia, lo chef racconterà come racchiudere un’esperienza gastronomica di qualità in un vasetto, preparato con le migliori materie prime e secondo ricette tradizionali.

Info: gourmandia.gastronauta.it | info@gastronauta.it

Gourmandia in breve

Quando: 12 - 13- 14 maggio 2017

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:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.it

Giada Azzolin

371 1135535

giada@studiocru.com