

Comunicato stampa del 9 maggio 2017

## **TUTTO PRONTO PER GOURMANDIA 2017: TRA GLI OSPITI ANTONIA KLUGMANN**

**Da sabato 13 a lunedì 15 maggio Santa Lucia di Piave (Tv) ospita la seconda edizione dell'evento di Davide Paolini. Domenica 14 c'è la Klugmann, nuovo giudice MasterChef Italia. Novità: GourmandiaFest**

Tutto pronto per la seconda edizione di **Gourmandia – Le Terre Golose del Gastronauta**, l'evento ideato da Davide Paolini. **Da sabato 13 a domenica 15 maggio 2017** l'Ex Filanda di **Santa Lucia di Piave (Treviso)** si anima con gli oltre **200 produttori artigiani** presenti – panettieri, pasticceri, salumai, casari, vignaioli – e gli eventi con gli ospiti chef. Tra i più attesi lo showcooking di domenica 14 maggio con **Antonia Klugmann** del Ristorante L'Argine, appena nominata come nuova giudice di **MasterChef Italia**. E alla sera, per la prima volta, arriva **Gourmandia Fest**: spettacoli teatrali, cocktail con ingredienti selvatici, dj set, food truck con ingresso libero (venerdì 12 maggio dalle 18 alle 23, sabato 13 dalle 20 alle 24, domenica 14 dalle 20 alle 24).

L'appuntamento con **Antonia Klugmann**, chef del ristorante stellato L'Argine a Vencò a Dolegna del Collio (GO), sarà domenica 14 maggio alle 12 per parlare di "stagionalità e raccolta sul confine". La prima giudice donna della prossima edizione di MasterChef Italia porterà a Gourmandia la sua cucina di confine. La chef realizzerà un piatto a sorpresa con questi 3 ingredienti: asparagi bianchi, mandorle e sambuco. Tra gli altri ospiti sabato 13 maggio **Valeria Margherita Mosca** alle 15 spiega come utilizzare il cibo selvatico in cucina e nella mixologia. Alle 16:30 il pizzaiolo **Denis Lovatel** della Pizzeria da Ezio di Alano di Piave (BL) presenta la pizza "Risveglio di primavera" con lo chef Alessandro Favrin del ristorante La Corte dei Lamponi. La domenica **Nicola Portinari**, chef bistellato de La Peca di Lonigo (VI) alle 11 presenta un piatto identitario della Laguna con i frutti di mare e le alghe della Laguna. Alle 15 **Emanuele Scarello** del ristorante bistellato Agli Amici dal 1887 di Udine presenta lo strudel, dolce storico dalle origini antiche che si è integrato nella cultura friulana. Alle 17:30 **Riccardo de**

**Prà** del ristorante stellato Dolada di Pieve d'Alpago (BL) presenterà un risotto alle erbe e ai fiori selvatici. Infine lunedì 15 alle 11.30 **Dario Cecchini**, macellaio di Panzano in Chianti (FI), descrive come si possono utilizzare parti minori dell'animale.

Nei giorni di fiera sempre presenti più di **200 gli espositori artigiani** per proporre un tour enogastronomico della penisola alla ricerca di materie prime di qualità. Tra le specialità che si potranno assaggiare: pane di Matera, crescita d'Urbino, pesto ligure, colatura d'alici di Cetara, aceto balsamico di Modena, mostarda mantovana, pecorino toscano, burrata d'Andria, mortadella bolognese, prosciutto di Parma, prosciutto di San Daniele, prosciutto Saint Marcel, capocollo di Martina Franca, testa in cassetta, Jamon Iberico, culatta, 'nduja calabra, salame rosa, ciccioli, soppressa, pecorini marchigiani stagionati in fossa, Parmigiano Reggiano, ravaggiolo, caciocavallo podolico, tuma, Castelmagno d'alpeggio, formaggi di montagna bavaresi e austriaci, caviale, tonno, salmone, acciughe del Cantabrico. E ancora prodotti ricercati, come il violino di capra, la bondiola, la vastedda del Belice. Tante le cantine presenti e quelle di distillati come gin italiano, limoncello, liquore di ciliegia, vermouth, grappa. Tra i dolci: il panettone versione primavera/estate, la gubana, il mandorlato al cioccolato di Modigliana, i babà napoletani, i fichi dottati del Cilento. Infine caffè e tè pregiati, gelato.

Info: [gourmandia.gastronauta.it](http://gourmandia.gastronauta.it) | [info@gastronauta.it](mailto:info@gastronauta.it)

---

### **Gourmandia in breve**

**Quando:** 13 / 14 / 15 maggio 2017

**Dove:** Fiera di Santa Lucia - Via Mareno 1, Santa Lucia di Piave (Treviso)

**Orario Gourmandia:** Sabato 13.00-20.00; Domenica 10.00-20.00; Lunedì 10.00-18.00

**Ingresso adulti:** 10 euro

**Ingresso bambini** (6-12 anni): 5 euro

**Orario GourmandiaFest:** Venerdì 18.00-23.00; Sabato 20.00-24.00; Domenica 20.00-24.00

**Ingresso:** Gratuito

## Main Partner



## Partner



## Media Partner



## Partner Tecnici



Ufficio stampa: Studio Cru ! viale Verona 98, Vicenza ! telefono: 0444 042110 mail: info@studiocru.it

Ufficio stampa: Studio Cru ! viale Verona 98, Vicenza ! telefono: 0444 042110 mail: info@studiocru.it