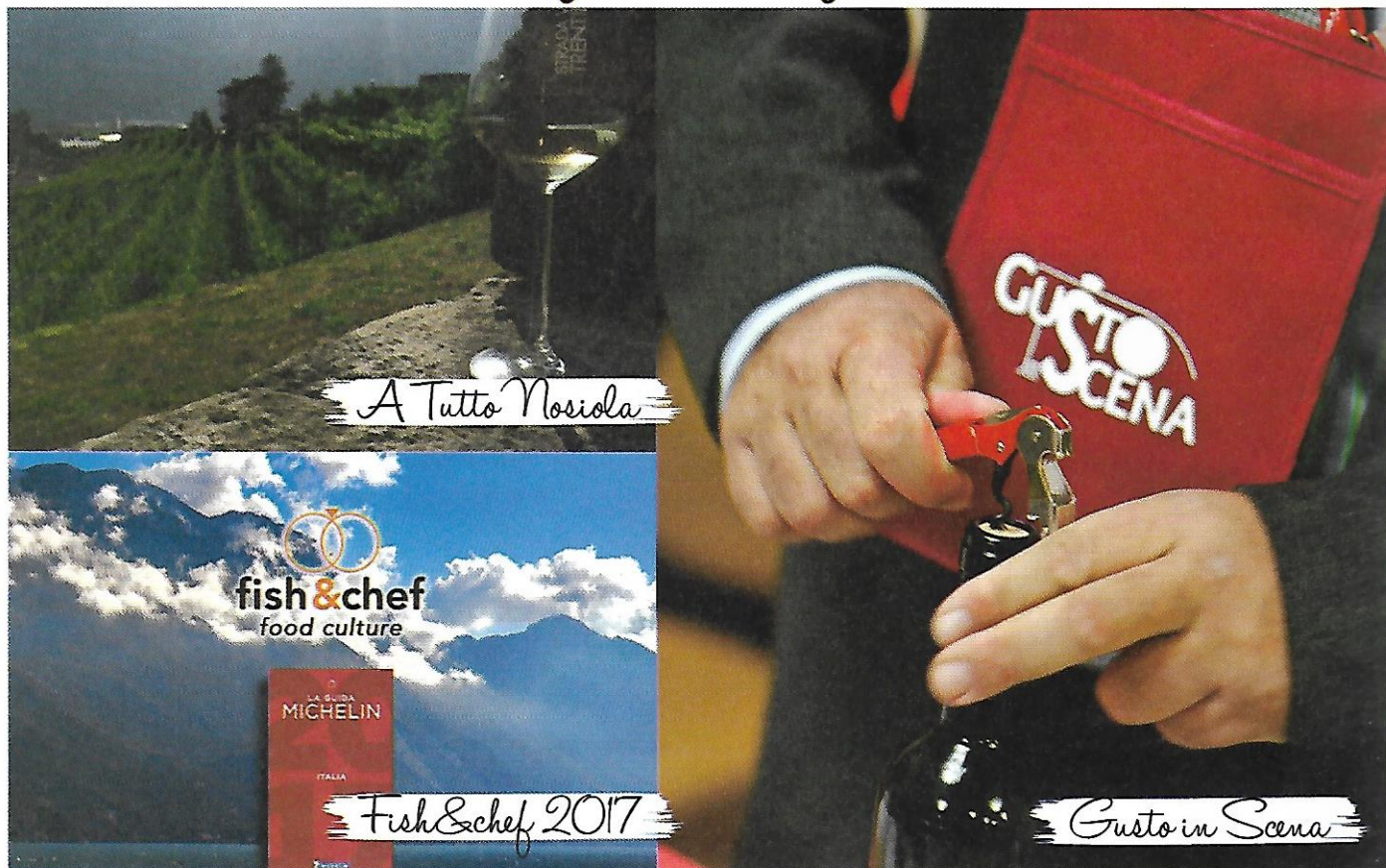


2017  
**MARZO**  
**APRILE**  
**MAGGIO**

# GITE ED EVENTI

*consigliati da gusto Sano*



*A Tutto Nosiola*

**fish & chef**  
 food culture

LA GUIDA  
 MICHELIN

*Fish&chef 2017*

*Gusto in Scena*

## APRILE È "A TUTTO NOSIOLA"

**DAL 30 MARZO A MARTEDÌ 25 APRILE**

In occasione della VIII edizione di DiVinNosiola - manifestazione dedicata all'omonimo vitigno autoctono trentino - la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza "A tutto Nosiola", kermesse di iniziative che, durante tutto il mese di aprile, vedono protagonisti Nosiola e Vino Santo. L'ONAV, sezione di Trento, organizza due appuntamenti con i produttori seguiti da degustazione, presso Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino: "Il Nosiola o la Nosiola questo è il dilemma", in calendario giovedì 6 aprile, con tasting di 9 Nosiola, seguito giovedì 13 aprile da "Vino Santo Trentino... ancora di Nosiola si parla". Mercoledì 12, 19 e 26 aprile è invece in programma "La caleidoscopica Nosiola", una degustazione di 4 Nosiola. Venerdì 21 aprile, alla Distilleria Marzadro di Nogaredo, degustazioni in musica con "Jazz Spirit".

INFO: [WWW.TASTETRENTINO.IT/](http://WWW.TASTETRENTINO.IT/)

## GUSTO IN SCENA

**23 E 24 APRILE, VENEZIA**

Torna "Gusto in Scena", manifestazione ormai alla IX edizione. Al centro del Congresso ci sarà sempre La Cucina del Senza, attenta non solo al piacere ma anche alla salute, che esclude grassi, sale e zuccheri aggiunti precorrendo i tempi e le tendenze attuali. Marcello Coronini presenta come tema per gli Chef e i pasticceri relatori al Congresso di Alta Cucina 2017: "La cucina del Senza e le erbe aromatiche". I due grandi saloni della prestigiosa location sono dedicati come ogni anno ai Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro eccellenze enogastronomiche. Saranno presenti nuovi produttori di vini e sfizi gastronomici selezionati direttamente da Lucia e Marcello Coronini. Parallelamente al Congresso si potranno provare le ricette particolari e sfiziose oltre che sane e gustose a Fuori di Gusto, che include ristoranti, bacari e grandi alberghi veneziani.

INFO: [WWW.GUSTOINSCENA.IT](http://WWW.GUSTOINSCENA.IT)

## FISH&CHEF 2017

**DAL 23 AL 28 APRILE, LAGO DI GARDA**

Un percorso gourmand in sei tappe. Ad aprire le danze domenica 23 presso l'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) sarà Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago (TR). Il 24, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) ospiterà invece Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese. Il 25 aprile, presso l'Aqualux Hotel Spa e Suite di Bardolino lo Chef Vinod Sookar del Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica (BR) porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente. Il 26, presso l'Hotel Lido Palace di Riva del Garda (TN) sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna (SO). Il 27 Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera (BS) vedrà ai fornelli Paolo Donei di Malga Panna, Moena (TN). Gran finale a otto mani presso l'Hotel Regina Adelaide con i quattro Chef del Dream Team del Garda.

INFO: [WWW.FISHANDCHEF.IT](http://WWW.FISHANDCHEF.IT)