

Gusto

La rassegna Fish&Chef, sei tappe con i prodotti del lago di Garda

Sei tappe gustose sulle sponde di Benaco, quelle proposte dall'edizione 2017 di «Fish&Chef», il percorso di scena dal 23 al 28 aprile, tra le bellezze del Garda. Il taglio del nastro spetta, il 23 aprile, all'hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (Verona), con lo chef Paolo Trippini, mentre il 24 aprile, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (Brescia), ospita la cucina di Silvio Battistoni. Il 25 aprile, all'Aqualux Hotel di Bardolino (Verona), ci sarà il menu

dello chef Vinod Sookar, mentre il 26 aprile l'hotel Lido Palace di Riva del Garda (Trento), affiderà i fornelli a Andrea Tonola. Il 27 aprile a Palazzo Arzaga di Calvagesse (Brescia) la cucina sarà di Paolo Donei. Gran finale il 28 aprile all'hotel Regina Adelaide di Garda (Verona), con gli chef del «Dream Team del Garda», Leandro Luppi, Stefano Baiocco, Andrea Costantini e Matteo Felter. Info: www.fishandchef.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PIAZZOLA SUL BRENTA (PD)

Piazzola Food Factory

L'evento, all'ex Jutificio Camerini, è dedicato alla promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio, con la presenza dei prodotti tipici del Veneto, affiancati dai ristoranti che propongono piatti della tradizione. Dal 30 marzo al 2 aprile, dal 7 a 9 aprile www.distrettomediobrenta.com

TREVISO E VENEZIA



Germogli di Primavera

Sono otto le mostre mercato dedicate all'Asparago Bianco di Cimadolmo Igp e all'Asparago di Badoere Igp, in programma con la decima edizione della rassegna targata Unrpi Treviso. In particolare quest'anno si festeggia il 50° anniversario della prima mostra dedicata all'asparago alla Rotonda di Badoere. Da fine marzo al 14 maggio www.germogliprimavera.tv

SANTO STEFANO (TV)



Mostra Cartizze e Valdobbiadene Docg

Ultime giornate per la mostra che ha inaugurato la lunga stagione della «Primavera del Prosecco». Nel calice, tra brindisi e degustazioni, i vini del vigneto di Santo Stefano. Fino al 2 aprile www.primaveradelprosecco.it

VILLA DI CORDIGNANO (TV)



Mostra dei Vini d'Annata

La mostra, giunta alla 53esima edizione, permette di degustare tantissimi vini d'Annata, tra spumanti, bianchi, frizzanti, tranquilli e vini rossi, proposti da una trentina di produttori della Marca. Fino al 2 aprile www.primaveradelprosecco.it

SAREGO (VI)



VinNatur

Appuntamento a Villa Favorita per la manifestazione dell'associazione Vinnatur che riunisce 170 produttori di nove Paesi, nel segno del vino naturale, prodotto nel rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali. In programma tanti eventi, banchi d'assaggio e degustazioni. Dal 8 al 10 aprile www.vinnatur.org

COLBERTALDO (TV)



Mostra del Valdobbiadene Docg Rive

La rassegna si svolge nel cinquecentesco Santuario della Madonna delle Grazie e propone, accanto alla degustazione dei vini della Docg Conegliano-Valdobbiadene, tante idee per scoprire il territorio, tra escursioni a cavallo, passeggiate e trekking tra le colline. Fino al 9 aprile www.primaveradelprosecco.it

COL SAN MARTINO (TV)



Mostra del Valdobbiadene Docg

La più antica delle rassegne della «Primavera del Prosecco», giunta alla 61esima edizione, presenta un centinaio di etichette dei produttori della Docg, oltre a piatti tipici e iniziative per visitatori di ogni età. Fino al 17 aprile www.primaveradelprosecco.it

GUIA (TV)

Mostra del Conegliano Valdobbiadene

La manifestazione propone al pubblico un viaggio alla scoperta delle tante sfumature del principe locale, il

MIANE (TV)

Mostra del Conegliano Valdobbiadene

Un viaggio nel vigneto dell'Altamarca, quello proposto dalla rassegna con tanti brindisi e l'attesa «Proseccissima», l'appuntamento sportivo per gli appassionati della Mtb. Dal 21 aprile al 1° maggio www.primaveradelprosecco.it

FREGONA (TV)



Mostra del Torchiato di Fregona

Il protagonista della mostra è un vino di pregio prodotto con tre uve autoctone: Glera, Verdiso, Boschera. La festa permette di degustarlo e di assaggiare tante tipicità, tra le quali lo spiedo d'Altamarca. Dal 21 aprile al 1° maggio www.primaveradelprosecco.it

fanno da cornice iniziative e piatti locali come il tagliere con affettati e formaggi di malga. Dal 22 aprile al 1° maggio www.primaveradelprosecco.it

REFRONTOLO (TV)



Mostra dei vini

La mostra di Refrontolo racconta la tradizione e la cultura del vino con i gioielli enologici locali. Principe della festa è il Refrontolo Passito Docg, il vino marzemino dal colore rosso rubino. I piatti tipici sono le «alette piccanti» e lo «spiedo». Dal 22 aprile al 7 maggio www.primaveradelprosecco.it

VENEZIA



Gusto in Scena

Alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista appuntamento con la nona edizione di «Gusto in Scena», evento con grandi chef, esperti e prodotti, dedicato alla «Cucina del Senza», lo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. 23 e 24 aprile www.gustoin scena.it

STRA (VE)



Weekend Strabio

Nel parco di Villa Loredan va in scena l'edizione 2017 della rassegna, dedicata quest'anno a «Il nostro pane quotidiano». In programma oltre al mercato di prodotti biologici, tipici e tradizionali, salutistici e di artigianato naturale, ci sono incontri culturali e gastronomici, spettacoli e laboratori. Dal 22 al 25 aprile www.comune.stra.it

SAN PIETRO IN CARIANO (VR)



Magnalunga della Valpolicella

Festeggia 20 edizioni la gustosa passeggiata alla scoperta dei sapori della Valpolicella. Quest'anno si parte da San Rocco di Pedemonte e si cammina per otto chilometri fra tante tappe saporite. 23 aprile www.magnalunga.com

Santa Maria di Sala

Formaggi e salumi, Villa Farsetti diventa un villaggio goloso

Più che una villa, l'edizione 2017 di «Formaggio in Villa», promette di essere un villaggio gustoso, con tanto di versione «by night», in cui ascoltare buona musica, degustando delizie e sorseggiando vini e birre artigianali. Villa Farsetti di Santa Maria di Sala, nel Veneziano, accoglie dal 22 al 25 aprile, la rassegna nazionale dedicata ai migliori formaggi. L'evento presenta nelle quattro giornate, sotto la regia di Alberto Marcomini, i prodotti caseari di altissima qualità, accompagnati dai salumi della tradizione e dai prodotti di nicchia, una selezione di vini e birre, oltre a tanti appuntamenti per produttori, selezionatori, distributori, chef, giornalisti e un gran numero di appassionati «foodies». L'evento, a ingresso gratuito, affianca il Salone dei formaggi, il contemporaneo «Salone dell'Alta Salumeria», occasione unica per assaggiare i migliori salumi artigianali italiani e i prodotti dell'arte



Dal 22 al 25 aprile

Alberto Marcomini è il regista della rassegna, che quest'anno offre anche una versione «by night» con musica, delizie, vini e birre artigianali

della norcineria. La settima edizione di «Formaggio in villa» rappresenta la più qualificata vetrina sulle produzioni di qualità, presenta le ultime tendenze e le grandi tradizioni e premia, negli «Italian Cheese Awards» i migliori formaggi, prodotti con latte totalmente italiano, da assaggiare e votare tra sabato 22 e domenica 23. Non mancano i laboratori e i momenti di degustazione, oltre a un'accurata selezione di birre e vini da sposare a formaggi e salumi, con i consigli degli esperti. In mostra, anche tanti altri articoli di alta gastronomica, con aceto, olio, confetture, cioccolato, conserve, dolci e tanti altri prodotti pregiati. Al tramonto la villa si trasforma con cheese bar, wine bar, bistrot e birrifici, per brindare e assaggiare cose buone sulle note della musica live e del DJ Set, dalle ore 19 alla mezzanotte. Calendario dettagliato su www.formaggioinvilla.it.

Chiara Bertazzolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SANTA LUCIA DI PIAVE (TV)



Mastro Birraio

La fiera della birra artigianale mette in pista ogni fine settimana una nutrita rosa di birrifici artigianali. Il weekend del 31 marzo, 1 e 2 aprile tocca ai birrifici del Triveneto. Dal 7 al 9 aprile, spazio a quelli europei. Fino al 9 aprile www.fierabirra.it

VERONA



Vintaly

Giunge alla 51esima edizione, il Salone internazionale dei Vini e dei Distillati, in corso alla fiera di Verona, in contemporanea a «Sol&Agrifood», l'appuntamento dedicato all'olio e all'agroalimentare di qualità. Dal 9 al 12 aprile www.vintaly.com

Valdobbiadene Docg, accompagnato dai piatti tipici, tra cui lo spiedo. Dal 15 aprile al 1° maggio www.primaveradelprosecco.it

SAN PIETRO DI BARBOZZA (TV)



Mostra del Cartizze e del Valdobbiadene Docg

Come da tradizione la mostra viene inaugurata il sabato santo, proponendo tante etichette in degustazione e il particolare «Vin Santo del prete», preparato dal parroco del paese. In programma tante attività, tra cui la corsa non competitiva «4 Pass». Dal 15 aprile al 1° maggio www.primaveradelprosecco.it

PIAZZOLA SUL BRENTA (PD)



Piazzola Sweet Factory. La fabbrica dei dolci

Appuntamento per i più golosi all'ex Jutificio Camerini con laboratori di pasticceria e una mostra-mercato dedicata al cioccolato artigianale, al gelato e al cake design. Dal 21 al 23 aprile www.distrettomediobrenta.com

SAN GIOVANNI (TV)

Mostra del Cartizze e del Valdobbiadene Docg

Nel calice e in mostra tanti vini della Docg Conegliano-Valdobbiadene, cui