

02 febbraio 2018

## Gli appuntamenti di febbraio: spezie a Venezia e olio a Milano

di GazzaGolosa

Gli ottimisti vedono febbraio come il preludio della primavera. I pessimisti si aspettano freddo, piogge e perfino neve.

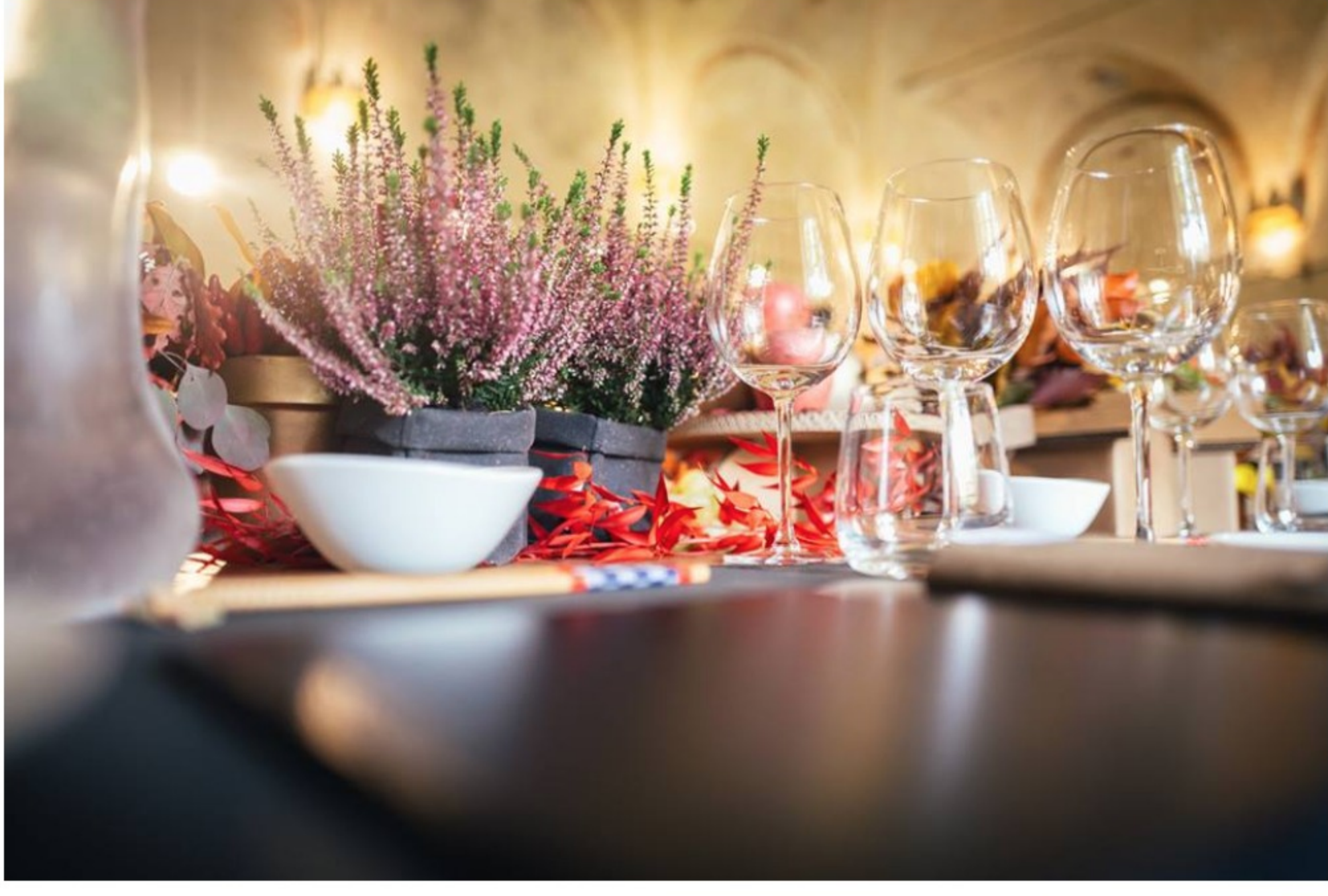
Da qualunque parte vi schierate, ecco 5 appuntamenti gastronomici che ci porterà il mese appena iniziato. Tra festival (quasi) salutistici, degustazioni in alta quota e cene esclusive, ci sarà da divertirsi:



### Olio Officina Festival

Tre giorni per scoprire il mondo dell'extravergine di qualità. Al Palazzo delle Stelline di Milano, dall'1 al 3 febbraio, la manifestazione ideata da Luigi Caricato ([qui un'intervista](#)) porta i migliori produttori d'olio italiani. Molto ricco il programma: sono previsti momenti "tecnici" di confronto e approfondimento tra esperti, ma anche incontri artistico-culturali.

Olio Officina  
1-3 febbraio  
Palazzo delle Stelline – Corso Magenta 6, Milano  
[www.olioofficina.com](http://www.olioofficina.com)



### Postrivoro

Primo appuntamento del 2018 per il Postrivoro. Protagonisti della cena del sabato e del pranzo della domenica (sold out), sotto le volte del suggestivo Chiostro della Chiesa della Commenda di Faenza, la chef giapponese **Fumiko Sakai** e il neozelandese globetrotter **Thomas Barker**.

Postrivoro  
17-18 Febbraio  
Chiostro della Chiesa della Commenda, Faenza  
[postrivoro.it](http://postrivoro.it)



### Alfio Ghezzi all'Acanto

Sarà **Alfio Ghezzi**, neo bistellato alla Locanda Margon, il ristorante delle Cantine Ferrari in Trentino, ad affiancare il resident chef **Alessandro Buffolino** per una cena esclusiva mercoledì 21 febbraio all'Acanto, ristorante dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. Questo il menu della serata:

Estratto di funghi, crostone di pane con burro salato, castagne e tartufo nero invernale (Ghezzi)  
Ravioli di morone, scarola e brodo di tonno (Buffolino)  
Hucho hucho prezzemolo e rafano (Ghezzi)  
Sfera di pistacchio, lampone e tè matcha (Buffolino)

Ristorante Acanto – Hotel Principe di Savoia  
21 Febbraio 2018  
Per info: 02.6230.2026, [acanto.hps@dorchestercollection.com](mailto:acanto.hps@dorchestercollection.com)

### BirrAlp



Prima sessione invernale per **BirrAlp**, che si svolgerà il 24 e 25 febbraio al **Rifugio Nicola ai Piani di Artavaggio**. La montagna incontra la birra artigianale: a 1900 metri di altezza, con lo sguardo che spazia fino agli appennini, potrete degustare le birre del Birrifico Italiano, fermarvi per una cena con degustazione guidata e, dopo aver ascoltato la musica dal vivo de I Vitelloni, rimanere a dormire.

BirrAlp  
24-25 febbraio  
Rifugio Nicola, Piani di Artavaggio (LC)  
**Info** [rifugionicola@infinito.it](mailto:rifugionicola@infinito.it) – 0341 997939



### Gusto in Scena

È ormai giunta alla decima edizione Gusto In Scena, la manifestazione ideata dal critico enogastronomico Marcello Coronini, che si svolgerà nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia nel weekend del 25 e 26 febbraio. Filo rosso del festival come sempre la **Cucina del Senza®**: niente sale, grassi e zucchero, ma tanto gusto. Quest'anno un focus particolare sarà sulle Spezie della Serenissima e sui loro usi medici e culinari.

Gusto in Scena  
25-26 Febbraio 2018  
Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, Venezia  
[gustoinscena.it](http://gustoinscena.it)

Condividi questo post:



#### Lascia un commento

Titolo

Commento

COMMENTA

← Post precedente

Post successivo →

Cerca nel blog



In evidenza

Archivio

**Codice Gardini**

**Expo Low Cost: mangiare a meno di 10 euro**

**Expo a Milano, gli eventi delle regioni per Expo**

**Chef fiamminghi a Expo tra teschi e insetti**

**Il Mercato del Duomo di Milano**

Ultimi commenti

Più commentati



**Antepima Amarone 2014 nel weekend a Verona**

3 giorni fa, Massimilla, l'erede di Dante, e l'Amarone da "Paradiso" | [GazzaGolosa](#)



**Caricato: "Vi spiego perché la Spagna dell'olio ci ha superato".**

4 giorni fa, Gli appuntamenti di febbraio: spezie a Venezia e olio a Milano | [GazzaGolosa](#)



**Cucina italiana all'estero, per sfondare ci vogliono i prodotti**

4 giorni fa, Come trovare facilmente i Ristoranti Italiani all'Estero con un'app gratuita



**Cucina italiana all'estero, per sfondare ci vogliono i prodotti**

1 settimana fa, Perché all'estero mancano i prodotti autentici per cucinare piatti italiani?



**Abruzzo, c'è Meet in con Romito e Genovese**

1 settimana fa, Del carciofo di Cupello usate pure le foglie | [GazzaGolosa](#)