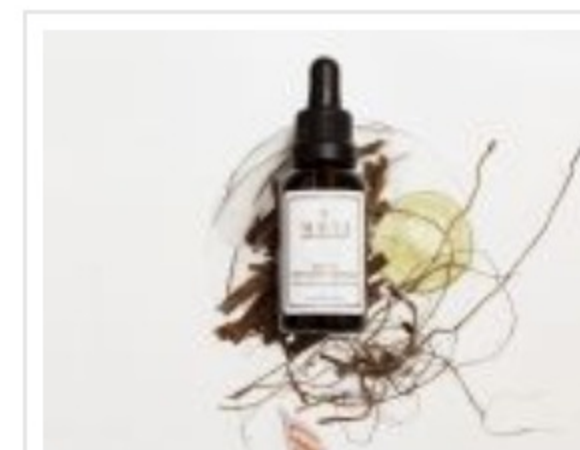


**Al mare in inverno***Sanremo e altre mete balneari italiane fuori stagione*

CONTINUA →

**Check in***Le valigie formate cabina dell'inverno*

CONTINUA →

**Barba Bio***In sei prodotti uomo*

CONTINUA →

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).*Gli eventi enogastronomici più interessanti del mese di febbraio - Credits: iStock*

Food

GLI APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI DI FEBBRAIO

*I più sfiziosi del mese. Per bere e assaggiare, curiosare e imparare a conoscere il meglio dell'Italia. E non solo*di **Chiara Degl'Innocenti**

Il 2018 è partito alla grande e gli appuntamenti enogastronomici dedicati a foodie, curiosi e amanti del buono in febbraio si moltiplicano. Ecco gli imperdibili selezionati da *Icon* con date e luoghi che danno il via a un inizio anno all'insegna del gusto.

Da 2 al 4 febbraio

Torna per la seconda volta a Villa Mazzucchelli a Mazzano, in provincia di Brescia, il **Brixia Beer Festival** dedicando anche questa edizione alle birre artigianali di qualità provenienti dall'Italia e dall'estero. La manifestazione è dedicata non solo a chi ama la birra ma anche agli appassionati di street food.

4 febbraio

All'interno dell'Hotel Westin Europa & Regina che dà sulla laguna, F.I.S.A.R. Venezia ripropone l'evento **Gradito l'Abito Rosso**, giunto all'ottava edizione.

La manifestazione ha come scopo la divulgazione e l'approfondimento della conoscenza dei vini rossi del Friuli Venezia Giulia e della Slovenia. In scena quest'anno dai Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon al Merlot, al Pinot Nero fino al Franconia, per quanto riguarda i vitigni internazionali. Mentre sono il Pignolo, Tazzelenghe, Schioppettino, Schioppettino di Prepotto, Refosco dal Peuncolo Rosso, Refoscone o Refosco di Faedis a rappresentare i vitigni autoctoni e le varie versioni di Terrano, sia del Carso triestino/goriziano, che il Teran del Kras sloveno.

Dal 15 al 18 febbraio

A Milano, per i più golosi, c'è il **Salon du Chocolat**, la kermesse dolce che dà loro appuntamento con il meglio del cioccolato italiano, da assaggiare e scoprire assieme ai più grandi artigiani, chef e pastry chef italiani e internazionali. Nato 23 anni fa a Parigi, e replicato anche a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo, Seul e Milano (ovviamente) il festival rappresenta la più grande manifestazione dedicata a questa eccellenza declinata in tutte le sue forme. L'evento meneghino, giunto alla sua terza edizione, ospita curiosi, foodlover, gourmand pronti ad assaggiare le creazioni di decine di chef.

Dal 25 al 26 febbraio

Nelle sale della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si replica con **Gusto in Scena**, la kermesse ideata e curata dal critico enogastronomico Marcello Coronini. Questa decima edizione ha come scopo quello di far rivivere la tradizione delle spezie della città lagunare con la formula Cucina del Senza®. Esperti di settore e non sono richiamati ad affinare il palato (e il naso) con le ricette create ad hoc senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero.

© Riproduzione riservata

SHARE



MARIANO DI VAIO



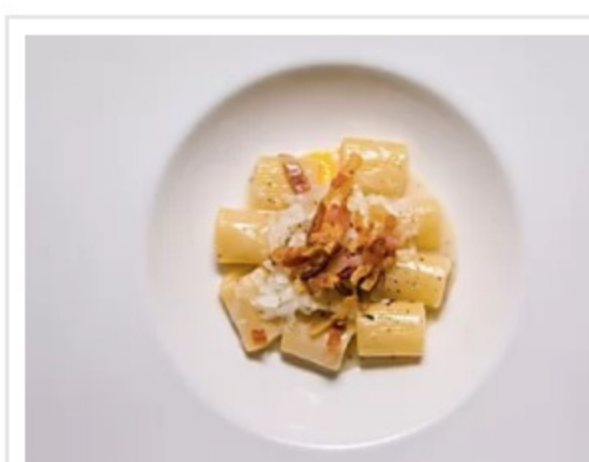
ICON PER LA MARTINA

NUOVA E-PACE SUV



ICON PER JAGUAR

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



FOOD

Una carbonara a regola d'arte*Come realizzarla da 10 e lode*

BEAUTY

Detox: 12 prodotti uomo da 12 prodotti per il viso, il corpo e la mente

FOOD

Birre artigianali, i trend del 2018*I trend del 2018*

Raccomandato da outbrain