



GUSTO IN SCENA

Venezia

L'1 e il 2 marzo 2015
www.gustoinscena.it

Marcello Coronini, critico enogastronomico e docente universitario, è l'ideatore di **Gusto in Scena**, kermesse in programma alla Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista, che gode del patrocinio di **Expo 2015** e che riunisce quattro eventi in uno. **Magnifici Vini** propone una selezione accurata di cantine nazionali ed europee. **A Seduzioni di Gola** saranno di scena produttori provenienti da tutta Italia che presentano prodotti di gran-

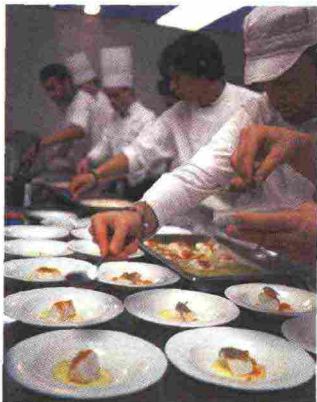
de qualità, difficili da trovare nei tradizionali circuiti di distribuzione. **Chef in Concerto**, invece, è un congresso di alta cucina, al quale partecipano chef di fama internazionale che si cimentano nella **Cucina del Senza**, la preparazione di piatti - inclusa la pizza - senza l'aggiunta di sale o grassi o zucchero. L'1 e il 2 marzo, si terrà anche il **Fuori di Gusto**, con 18 ristoranti e bacari di Venezia che proporranno menù dedicati alla **Cucina del Senza**.

TERRE DI TOSCANA

È il nome della prestigiosa kermesse dedicata al vino toscano, in programma a marzo, negli spazi dell'**Una Hotel Versilia**. I visitatori potranno degustare oltre 600 grandi etichette proposte da 130 vignaioli, in rappresentanza della migliore produzione vitivinicola del territorio: dal **BRUNELLO DI MONTALCINO**, al **CHIANTI**, dal **NOBILE DI MONTepulciano**, alla **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO**. Le degustazioni saranno accompagnate da una selezione di delizie locali, come salumi, formaggi, olio, conserve, dolci. In contemporanea a **Terre di Toscana**, si terrà anche **Golosizia**, la rassegna che riunisce i più celebri chef toscani, protagonisti di accattivanti cooking-show.

Lido di Camaiore (Lucca)

L'1 e il 2 marzo 2015
www.terreditoscana.info



TIPICITÀ MADE IN MARCHE

La struttura del Fermo Forum ospita a marzo **Tipicità**, il festival delle eccellenze enogastronomiche marchigiane, che quest'anno ha ottenuto anche il patrocinio di **Expo 2015**. La rassegna consente di conoscere e degustare tutte le tradizionali prelibatezze del territorio, proposte direttamente dai produttori: **OLIVE ASCOLANE**, **CIASCIOLO**, **MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE**, **SALAME DI FABRIANO**, **MELE ROSA DEI SIBILLINI**, oltre a miele, formaggi pecorini e caprini, vino cotto, marmellate, tartufi, legumi, olio extravergine d'oliva, pesce dell'Adriatico, birre agricole, produzioni bio e cioccolato d'autore. Il festival proporrà anche cooking-show con grandi chef, confronti con le cucine di realtà italiane e internazionali, focus su benessere e buon vivere e, infine, **Art & Genius**, un percorso espositivo dedicato al saper fare e all'artigianato, dove scoprire le migliori espressioni della creatività made in Marche.

Fermo

Dal 7 al 9 marzo 2015
www.tipicita.it