

GAMBERO ROSSO


I festival gastronomici di aprile. 8 appuntamenti da non perdere

Tanta pizza e tanto vino nel mese di aprile, che insieme alla primavera e al risveglio della natura, porta con sé una serie golosa di manifestazioni gastronomiche. Gli eventi da appuntare in agenda.



Fish&Chef - Lago di Garda

I migliori prodotti del Lago di Garda a Fish&Chef 2018. Saranno sei gli appuntamenti previsti per la nona edizione del festival dedicato al territorio lombardo, dal 22 al 27 aprile: un tour itinerante che partirà dal Desco di **Matteo Rizzo**, Verona, per concludersi nel "gran finale a dieci mani" con gli chef del Dream Team (Baiocco, Costantini, Mantovanelli, Bufi, Di Novo) all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine (VR) il 27 aprile. In mezzo, l'appuntamento del 24 aprile al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (BS) con **Anna Corradi**, quello del 26 aprile presso Palazzo Arzaga con **Alessandro Gilmozzi**, **Terry Giacomello** al Regio Patio Gourmet Restaurant Garda il 25 aprile. Per una kermesse di 6 serate, 6 cene esclusive che portano la firma di chef talentuosi che hanno tratto da questo lago l'ispirazione per la loro cucina. Un punto di incontro tra i cuochi migliori del territorio, e le tante eccellenze che caratterizzano la gastronomia locale, dal pesce d'acqua dolce ai vini, dall'extravergine alla carne.

Fish&Chef - evento diffuso - dal 22 al 27 aprile 2018 - www.fishandchef.it

La Città della Pizza - Roma

Seconda edizione per la rassegna promossa da Vinòforum per raccontare la cultura della pizza e i suoi protagonisti più meritevoli. Torna La Città della Pizza, una tre giorni al Guido Reni District, trasformato per l'occasione in una grande fucina della pizza, in compagnia di 40 pizzaioli italiani. Un'occasione per approfondire la conoscenza di un settore in crescita e sempre più diversificato, riunendo nel grande spazio attrezzato ambasciatori dei differenti approcci alla materia. **Gabriele Bonci**, **Ciro Salvo**, **Stefano Vola**, **Isabella De Cham**, **Matteo Aloe**, **Franco Pepe**, **Enzo Coccia**, **Marzia Buzzanca**, **Gino Sorbillo**: sono solo alcuni dei nomi dei grandi artigiani che prenderanno parte alla kermesse dedicata all'arte bianca a Roma. Ai fritti, **Arcangelo Dandini** e **Pasquale Torrente**. 12 le postazioni attrezzate con i forni per ospitare ogni giorno 12 differenti pizzerie in rappresentanza degli stili che oggi identificano la varietà dello scacchiere italiano (l'ingresso è gratuito, la pizza si acquista in gettoni da 1 euro). In abbinamento le birre di Baladin e le bollicine del Consorzio di tutela Prosecco Doc.

La Città della Pizza - Roma - Guido Reni District - dal 6 all'8 aprile 2018 - www.lacittadellapizza.it

Pizza a Vico 2018 - Vico Equense

Ancora pizza, stavolta in una terra che ha fatto del disco di pasta lievitata il suo simbolo nel mondo. In Campania, a Vico Equense, torna **Pizza a Vico**, la festa dedicata all'arte bianca e pensata per valorizzare il lavoro dei maestri pizzaioli e dei migliori produttori locali. Sono 25 le pizzerie protagoniste della seconda edizione dell'evento, durante il quale i grandi artigiani dell'impasto proporranno al pubblico le loro specialità, con un occhio di riguardo alle materie prime del territorio. Una manifestazione ancora una volta a scopo benefico (la prima edizione ha contribuito al rifacimento della facciata dell'ex cattedrale locale, l'incasso della seconda è stato interamente devoluto al Comune per il miglioramento delle strutture sanitarie). Fra le pizzerie protagoniste **Al Buco, Cerasè, Frate Cosimo, Pizza a Metro, Ma che Bontà, Mordi e Fuggi, Oasi Saltimbocca** e molte altre ancora.

Pizza a Vico - Vico Equense (NA) - dal 15 al 17 aprile 2018 - www.pizzaavico.it

Porcelli d'Autore

Un appuntamento culturale e gastronomico, un viaggio attraverso i sapori della tradizione italiana e le usanze contadine e popolari che hanno scandito, in passato, i tempi della vita delle comunità. Dal 12 al 15 aprile va in scena la prima edizione di Porcelli d'Autore, un evento dedicato a tutti i prodotti di derivazione suina, alle tecniche di allevamento e di lavorazione delle carni. Un'occasione imperdibile per scoprire le origini di alcune delle specialità più apprezzate in Italia e nel mondo, attraverso laboratori, dibattiti, convegni e forum, all'insegna del confronto con i produttori, gli allevatori, e i vari esperti del settore. Tanti gli assaggi e le degustazioni guidate, così come i seminari tenuti dai professionisti, ma altrettanti anche gli spettacoli, i giochi, la musica dal vivo e le attività pensate per i più piccoli. Per una festa all'insegna del gusto e del divertimento nel capoluogo emiliano.

Porcelli d'Autore - Bologna - Parco Nord, via Stalingrado - dal 12 al 15 aprile 2018 - porcellidautore.com/

Salumi da Re - Polesine Parmense

Manca sempre meno alla quinta edizione di Salumi da Re, che come ogni anno sarà occasione di approfondimento, assaggi e confronti dedicati all'arte della norcineria italiana. L'evento ideato e organizzato dai fratelli **Spigaroli** e dal Gambero Rosso a Polesine Zibello, nel cuore della Bassa Parmense, sarà ospitato ancora una volta dall'Antica Corte Pallavicina, no dei templi della salumeria italiana famoso a livello internazionale, situato in un castello rinascimentale ristrutturato che oggi ospita un relais, un ottimo ristorante (Due Forchette nella nostra guida Ristoranti d'Italia 2018) e le cantine di stagionatura di mitici culatelli. Un'occasione per assaggiare e acquistare alcune delle espressioni più alte della salumeria nazionale, accompagnarle a vini e birre artigianali, conoscere i più validi interpreti della norcineria made in Italy. Ma il cuore della manifestazione sarà nuovamente il Gran Palco del Maiale, dove sabato e domenica si avvicenderanno gli appuntamenti del programma 2018, una maratona di incontri serrati sugli argomenti più caldi, condotti da **Mara Nocilla**, giornalista del Gambero Rosso e curatrice per l'editore della guida Grandi Salumi. Ad accompagnarla, ci saranno **Giorgio Melandri** (giornalista enogastronomico, collaboratore della nostra guida Vini d'Italia) e **Mauro Pellegrini** (presidente dell'UDB). E soprattutto, Salumi da Re 2018 vedrà la partecipazione di **Fulvio Pierangelini**, un vero artista dei fornelli, per tanti anni primo chef italiano e Tre Forchette nella nostra guida dedicata ai ristoranti.

Salumi da Re - Antica Corte Pallavicina, Polesine Zibello (PR) - dal 7 al 9 aprile 2018 - www.salumidare.it

S. Pellegrino Sapori Ticino – Canton Ticino

Si protrarranno dal 9 aprile al 17 giugno le cene con gli ospiti della manifestazione che valorizza il territorio del Canton Ticino, nelle realtà più prestigiose dell'hotellerie svizzera. Grandi Chef, altissima gastronomia, vini di eccellenza e luoghi magici dall'accoglienza unica: tutto questo è S.Pellegrino Sapori Ticino, che oggi costituisce una delle manifestazioni d'eccellenza per l'intero territorio. *“Quest'anno abbiamo voluto portare in Canton Ticino un assaggio di quelle che sono le tradizioni culinarie di Paesi lontani, naturalmente in chiave di alta gastronomia”* ha spiegato **Dany Stauffacher**, patron del Festival, *“in tempi come i nostri, nei quali la cucina etnica è una realtà sempre più all'ordine del giorno, abbiamo scelto di aprirci al mondo invitando grandi chef internazionali che, quest'anno più che mai, rappresenteranno stili, usanze e sapori sempre diversi tra loro. Un'edizione ricca di spunti e cultura come non mai, voluta non a caso proprio per il 2018, anno che vede Lugano diventare Città svizzera del Gusto”*. Si comincia il 9 con Oltre Gottardo, per proseguire poi all'**Hotel Schweizerhof** di Berna, e ancora all'**Hôtel Beau-Rivage** di Ginevra. **Anand Gaggan, Claudio Bollini, Frank Oerthle, Paolo Casagrande:** questi e molti altri gli chef protagonisti delle cene d'autore in scena nei prossimi mesi.

S. Pellegrino Sapori Ticino – evento itinerante – dal 9 aprile al 17 giugno 2018 – www.ticino.ch/it/events/details/Sapori-Ticino-2018/110276.html

Vinitaly – Verona

Appuntamento immancabile ogni anno ad aprile è Vinitaly, la grande manifestazione dedicata agli amanti del buon bere, in scena a Verona dal 15 al 18 aprile. Giunta alla sua 52esima edizione, la fiera enologica si prepara a ospitare ancora una volta aziende, produttori e appassionati, con uno sguardo sempre più internazionale, e anche molto più naturale. 4.319 espositori da 33 Paesi, e diverse new entry: questi i numeri di Vinitaly, che dopo l'ingresso di Andorra, Kosovo e Giappone per la prima volta presenti nell'edizione dello scorso anno, per questa edizione apre le porte anche a Etiopia, Danimarca e Santo Domingo. Tante nuove aziende in arrivo da Francia, Spagna, Croazia, Georgia, Portogallo, Ungheria, Azerbaijan, Usa, America del Sud, Australia, per un salone dei vini di ampio respiro, aperto e dinamico, soprattutto in grado di trasformarsi di anno in anno. Sempre più alta anche l'attenzione all'offerta "green" con le aree ViVIT, VinitalyBio e Fivi. Presente, come sempre, il Gambero Rosso, con la grande degustazione Tre Bicchieri, e poi il 16 aprile al Sol, con la presentazione della guida Oli d'Italia 2018.

Vinitaly - Verona - VeronaFiere viale del Lavoro, 8 - dal 15 al 18 aprile 2017 - www.vinitaly.com

VinNatur – Vicenza

Un evento unico nel suo genere, pensato per avvicinare il pubblico al mondo dei vini naturali: VinNatur, l'associazione impegnata nella preservazione dell'individualità del vino dall'omologazione che chimica, tecnologia e industrializzazione hanno portato nelle attività vitivinicole, torna a Villa Favorita per una tre giorni all'insegna del gusto della terra. Un festival che chiama a raccolta i viticoltori europei vogliosi di condividere tecniche ed esperienze per produrre vino in maniera naturale, sia in vigna che in cantina. Fra degustazioni, assaggi e confronti, la festa del vino naturale pone nuovamente l'attenzione sull'obiettivo dell'associazione, ovvero quello di restituire valore al lavoro dei vignaioli naturali, facendo rete tra i vari produttori e dando visibilità a tutti quegli artigiani che lavorano in maniera etica, e in armonia con l'ambiente.

VinNatur - Roma - Villa Favorita - dal 15 al 16 aprile 2018 - www.vinnatur.org/

a cura di Michela Becchi