



I festival gastronomici di giugno. 11 appuntamenti da non perdere

Dal vino al caffè, passando per l'alta cucina: l'estate comincia con una serie di eventi gastronomici di livello che coinvolgono tutta la Penisola. I festival da segnare in agenda.

Cerealia - Roma

Valorizzazione dei territori, delle colture autoctone locali, della biodiversità, ma anche della specificità culturale, che si rinnova e si arricchisce nel dialogo con l'altro. Molteplici sono gli obiettivi che un anno dopo l'altro si prefigge Cerealia, il Festival dei cereali, Cerere e il Mediterraneo, giunto quest'anno alla sua ottava edizione. Dal 7 al 13 giugno, seminari, forum, convegni, laboratori e interventi da parte dei professionisti del settore faranno luce sui concetti di sostenibilità, biodiversità, andando alla ricerca della profonda e antica storia gastronomica del nostro Paese. E poi presentazioni di libri, il Pane di Vicovaro di Luigi Rinaldi, concorsi fotografici, "Tutti a tavola!", proiezione di filmati, street food e tanti assaggi. Per un programma fitto da appuntamenti, tutto da scoprire.

Cerealia - Roma - dal 7 al 13 giugno 2018 - www.cerealiaudi.org/

Easy Fish - Lignano Sabbiadoro

Un appuntamento dedicato al pesce dell'Alto Adriatico e alle specialità agroalimentari del Friuli Venezia Giulia. È Easy Fish, festival giunto ormai alla quarta edizione che si tiene a Terrazza a mare, struttura simbolo di Lignano Sabbiadoro, dal 15 al 17 giugno. Un evento ormai diventato un riferimento fisso per gli abitanti di queste zone, da sempre legati a un'intensa tradizione della pesca, ma anche per curiosi e appassionati di cucina d'autore. Un weekend lungo di degustazioni, laboratori, cooking show ed eventi gratuiti, con molti protagonisti dell'alta ristorazione della Penisola. **Stefano Buttazzoni** dell'Osteria Grappolo d'Oro di Arba, **Alessandro Businaro** del Ristorante da Boschet di Gorgo di Latisana, **Matteo Metullio** de la Siriola dell'Hotel Cjasa Salares di San Cassiano: questi e molti altri i protagonisti della manifestazione, che si impegneranno a valorizzare nei loro piatti il meglio dei prodotti locali.

Easy Fish - Lignano Sabbiadoro (UD) - dal 15 al 17 giugno 2018 - easyfish.info/wp/levento/

EatPRATO - Prato

Edizione numero tre per EatPRATO, il festival dedicato al bello e buono della cittadina toscana, fra assaggi, laboratori, cooking show e visite ai musei. Per una tre giorni, dall'8 al 10 giugno 2018, di degustazioni e percorsi guidati in pieno centro storico. Un weekend tutto da gustare al Giardino Buonamici, dove il mondo dell'arte e quello del cibo verranno celebrati insieme attraverso dimostrazioni di cucina, laboratori pensati per i più piccoli, itinerari del gusto, presentazioni di libri e tanti assaggi. Mentre i musei più importanti della città - Palazzo Pretorio, Museo del Tessuto e Centro Pecci - aprono le porte al pubblico per un percorso gastro-artistico unico nel suo genere, al costo simbolico di 1 euro. Un festival speciale che racchiude il bello e buono di Prato, chiave di lettura vincente che ha permesso alla manifestazione di essere inserita a pieno titolo nell'elenco degli eventi selezionati per l'Anno del Cibo Italiano, campagna di promozione nata a inizio 2018 per fare luce sulla cultura gastronomica italiana, da sempre legata a doppio filo al mondo dell'arte.

EatPRATO - Prato - dall'8 al 10 giugno 2018 - www.eatprato.it/it/

Fermento Latina - Latina

Spazio anche alla birra artigianale, con la manifestazione Fermento Latina, tutta dedicata al mondo del birra. Dal 15 al 17 giugno, la Piazza del Quadrato di Latina ospita la quinta edizione del festival, con etichette in arrivo da tutta Italia e cibo da strada di qualità. In un'atmosfera conviviale e familiare, con la Musica in Fermento a fare da sottofondo agli assaggi, fra gruppi indie e rock che intratterranno gli ospiti durante le serate della fiera. Fra gli ospiti speciali, **Don Pasta**, cuoco poeta, ecologista e stralunato, che sul palco usa vinili e pentole contemporaneamente, mixer e minipimer. Dj, economista, appassionato di gastronomia, per il *New York Times*, «uno (e per certi versi unico) dei più inventivi attivisti del cibo».

Fermento - Latina - dal 15 al 17 giugno - www.facebook.com/events/216308052255746/

Festa a Vico - Vico Equense

Più di 300 chef, una ventina di pizzaioli e maestri pasticceri, produttori e artigiani del made in Italy, tantissimi appassionati e turisti. È Festa a Vico - la Repubblica del Cibo, l'evento ideato da **Gennaro Esposito** e giunto ormai alla 16esima edizione, in programma dal 3 al 5 giugno prossimi. Si comincia con la Repubblica del Cibo: cuochi provenienti da tutta Italia realizzano i loro piatti all'interno e all'esterno delle botteghe del paese animando strade, giardini e palazzi del centro cittadino, per proseguire poi con i piatti degli chef di alta cucina cuciti su misura per la manifestazione. Spazio anche allo street food, nell'area della Marina, insieme all'arte dolciaria realizzata dai pasticceri del Dessert Storm. Come ogni anno, il ricavato dell'evento verrà devoluto a dei progetti benefici onlus, Per sostenere un progetto e per partecipare a Festa a Vico 2018 basta acquistare in loco il tagliando per la "Repubblica del Cibo" oppure fare un bonifico bancario ad un'associazione onlus a scelta se si vuole prenotare il posto per i "Professori all'Università", la "Cena delle Stelle" e/o il "Cammino di Seiano", i diversi seminari in programma per l'evento.

Festa a Vico - Vico Equense - dal 3 al 5 giugno 2018 - www.festavico.com/festavico2018/

Italian Aeropress Championship

Continuano anche gli eventi che vedono protagonista il caffè di qualità. Estratto in espresso oppure con metodo filtro, una tecnica e una modalità di consumo che sta iniziando a raccogliere l'entusiasmo del pubblico anche in Italia. È proprio alle estrazioni alternative che è dedicata la gara indetta da La Marzocco, azienda leader di macchine per espresso, l'Italian Aeropress Championship, contest che vede i baristi professionisti sfidarsi a colpi di pressione, con metodo aeropress (estrazione che funziona per pressione e immersione, con cui si ottiene un caffè più torbido e corposo rispetto a quello ricavato da altri procedimenti come il più noto v60). A ospitare l'evento - aperto al pubblico - il Deus Café di Milano, zona Isola, che nel pomeriggio del 1 giugno si trasformerà in un punto di ritrovo per tutti gli amanti della tazzina.

Italian Aeropress Championship - Milano - 1 giugno 2018 - www.facebook.com/events/229552600958155/

S. Pellegrino Sapori Ticino – evento itinerante

Continuano le cene di S. Pellegrino Sapori Ticino, iniziate lo scorso aprile e in scena fino al 17 giugno, 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”*.

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

Spessore – Torriana

14 chef insieme per una maratona gastronomica sui generis: è Spessore, festival in scena nel giardino del Povero Diavolo di Torriana grazie al supporto di **Giuseppe Gasperoni** e la sua brigata. Una kermesse di cuochi d'eccezione, che dal 19 al 22 giugno intratterranno gli ospiti con piatti d'autore creati appositamente per l'evento. **Alberto Faccani** (Magnolia), **Gianluca Gorini** (Dagorini), **Gianpaolo Raschi** (Guido), **Riccardo Agostino** (Piastrino), e ancora **Silvio Salmoiraghi** del ristorante Acquerello, **Michele Castelli** di Dimora Ulmo, **Francesco Brutto** di Undicesima Vineria: sono solo alcuni dei nomi dei professionisti che hanno scelto di aderire alla manifestazione, che darà spazio anche a vini e birre artigianali di ricerca e prodotti gastronomici di alta qualità.

Spessore – Torriana (RN) – dal 19 al 22 giugno 2018

Turin Coffee – Torino

Ancora caffè di qualità, stavolta a Torino. Sarà Piazza Carlo Alberto, alle spalle di Palazzo Carignano e a pochi metri da piazza Castello, a ospitare il Salone Internazionale del Caffè. Un festival nato dall'unione di intenti di tre eccellenze cittadine, Lavazza, Caffè Vergnano e Costadoro, e dal loro desiderio di veder crescere la cultura del caffè in Italia. Ma ci saranno anche le piccole torrefazioni locali e non, insieme all'associazione SCA (Specialty Coffee Association), per una fiera dell'oro nero che si rivolge a tutti. La kermesse è inserita nel calendario del Bocuse d'Or Europe Off 2018, e prevede dei percorsi sensoriali alla scoperta degli aromi del caffè, visite a una mostra fotografica e l'ingresso gratuito al Museo Lavazza. Mentre gli adulti degustano espressi e caffè filtro, i bambini possono dedicarsi alla costruzione di un robot a partire da materiali riciclati. Inoltre, ogni visitatore può scegliere di sostenere attivamente le due Onlus coinvolte nel progetto, CasaOz e 1Caffè.

Turin Coffee – Torino – 9-10 giugno 2018 – www.facebook.com/turincoffe/?ref=br_rs

Vinoforum – Roma

Dal 15 al 24 giugno torna Vinoforum, 15esima edizione del festival wine&food di Roma, con un programma ricco di degustazioni, cene d'autore, abbinamenti cibo/vino, occasioni di intrattenimento e business. Come sempre da 15 anni a questa parte, alla soglia dell'estate la manifestazione chiama a raccolta le migliori cantine nazionali, ristoranti selezionati e grandi chef e maestri pizzaioli per una dieci giorni di cene, degustazioni, assaggi e showcooking. Uno spazio del gusto alla Farnesina per scoprire abbinamenti insoliti e vini di prima scelta, ma anche street food di qualità e olio extravergine di oliva di livello. Novità di quest'anno, infatti, l'oleoteca curata da **Simona Cognoli**, assaggiatrice esperta e ideatrice del progetto **Oleonauta**, realtà dedicata alla vendita, comunicazione, promozione e consulenza nel mondo dell'oro verde. Circa 25 aziende selezionate per sottolineare il ruolo sempre più determinante dell'extravergine di qualità nel settore gastronomico, con seminari e laboratori pensati per avvicinare il pubblico al campo olivicolo. Come il focus sulla produzione salentina, quello sul legame con il territorio, la biodiversità delle cultivar italiane, lo studio dei monovarietali e molto altro ancora.

Vinoforum – Roma – dal 15 al 24 giugno 2018 – www.vinoforum.it/spazio-del-gusto/2018/

VinoIntorno – Olevano Romano

La rassegna enogastronomica a pochi chilometri da Roma celebra la sua quarta edizione con oltre cento aziende vinicole e la tradizione gastronomica locale in festa. È VinoIntorno, in scena il 16 e 17 giugno, un viaggio tra vini e prodotti tipici che valorizzano le terre del Cesanese, che si confrontano con produttori in arrivo da tutta Italia. Nel comune di Olevano Romano, che gli amanti della buona tavola conosceranno per la presenza di un'insegna da non perdere come quella di Sora Maria e Arcangelo, che per due giorni si trasformerà in una grande festa all'aria aperta, fra vini del territorio (e non solo) ed eccellenze gastronomiche locali, perfetto abbinamento per un percorso degustativo unico nel suo genere, da intraprendere nel cuore della campagna romana.

VinoIntorno – Olevano Romano (RM) – 16-17 giugno 2018 – www.facebook.com/VinoIntorno-582408758573915/?ref=br_rs

a cura di **Michela Becchi**

<http://www.gamberorosso.it/it/news/1047539-i-festival-gastronomici-di-giugno-11-appuntamenti-da-non-perdere>