

IL TOP DEGLI EVENTI ENOGASTRONOMICI DI MAGGIO

Dal Venice Food & Wine Festival al Taste of Milano, fino alle serate organizzate al Nikki Beach Versilia. Ecco dove assaporare piatti di alta cucina, bere cocktail di tendenza e divertirsi davvero

Siete alla ricerca di nuove **mete gastronomiche**? *Icon* ha selezionato gli appuntamenti più **golosi** e, perché no, più **divertenti** del mese di maggio. Da una regione all'altra (e anche fuori dai confini) il calendario si fa fitto di proposte interessanti tra assaggi e degustazioni di prodotti locali, tra sperimentazioni e verticali, cene e incontri con gli chef. A prova di noia.

Venice Food & Wine Festival | 3-6 maggio

Tra gli eventi più interessanti del mese c'è **Venice Food & Wine Festival**, la quattro giorni organizzata all'interno del **JW Marriott Venice Resort & Spa**, che trasforma l'isola delle Rose (la più giovane della laguna di **Venezia**) nell'ombelico enogastronomico del mondo. A questo appuntamento internazionale alla sua prima edizione italiana, organizzato dal magazine **Food&Wine** e in collaborazione con il 5 stelle veneziano, i veri bon vivant vengono soddisfatti tra degustazioni, show cooking e cene anche stellate. Presenti sull'isola gli chef **Giancarlo Perbellini** e **Federico Belluco** del **Dopolavoro del JW Marriott Venice Resort & Spa**; **Scott Conant**, vincitore del James Beard Award e Best New Chef 2004 di Food & Wine e Fabio Trabocchi, premiato nel 2002 come Best New Chef da Food & Wine e vincitore del James Beard Award. E poi ancora gli chef **Jonathan Waxman**, vincitore del James Beard Award, **Melissa Kelly**, vincitrice del James Beard Award e la giovane e talentuosa **Caterina Ceraudo**, del ristorante Dattilo. Per chi vuole brindare, invece, il mixologist **JP Fetherston**, co-proprietario e direttore beverage di Columbia Room, premiato come Best American Cocktail Bar 2017 agli Sprited Awards, e Best New Mixologist 2016 di Food & Wine e l'esperto di vino **Anthony Giglio** accolgono gli ospiti del festival con un drink e calici speciali. Senza contare che tra i 104 ulivi secolari sparsi per il parco del resort è possibile girare per i banchi di un tipico mercato italiano allestito sull'erba, mentre in villa si può partecipare a un torneo **Bocce & Bubbles**, prendere parte a una cena esclusiva **Michelin-Starred Masters** o a una dimostrazione sulla preparazione della ricotta **Curds & Whey**. Oltre a tanto altro ancora.

Profumo Spazio Sensoriale | 4 maggio

Nel cuore di Roma, immerso in un giardino di ulivi secolari, si può assaporare una cucina influenzata da ogni cultura e pozioni di puro piacere. Sulle note di Dj Ravin (Buddha Bar – Paris), nel luogo perfetto dove perdersi negli odori più inebrianti delle notti di primavera, dal tramonto fino all'alba, **Profumo 'Spazio Sensoriale'** invita foodie, nasi e curiosi a fare una delle migliori esperienze di clubbing della capitale. Un'avventura che dall'inaugurazione prosegue il suo esperimento di fusione tra ristorazione e intrattenimento al centro del quale l'olfatto scandisce il tempo delle emozioni.

Florence Cocktail Week | Fino al 6 maggio

L'evento **Florence Cocktail Week** torna a **Firenze** con la più importante settimana dedicata alla mixology. Ideata e organizzata da **Paola Mencarelli** e **Lorenzo Nigro**, la kermesse mette in risalto la qualità della miscelazione fiorentina con incontri, appuntamenti, masterclass, night shift e appuntamenti rivolti a un pubblico di professionisti e appassionati che, per l'edizione 2018, vede selezionati 21 cocktail bar, tra caffè storici, bar di lussuosi alberghi e locali di tendenza. Locali che, grazie a **mixologist** di punta, sottolineano con le loro creazioni la crescita qualitativa della miscelazione fiorentina nel panorama del bartending italiano.

Cene Relais & Châteaux | 7 maggio 2018

Nell'ambito dell'evento organizzato da **Relais & Châteaux, Food for Change Festival**, a **Udine** viene organizzata una cena nello storico Agli Amici dal 1887, in cui lo chef Emanuele Scarello prepara 5 portate create ad hoc per celebrare i 130 anni di attività del ristorante. Gli altri eventi del mese vedono come protagonisti **Château Monfort** e **Caino** con i rispettivi chef **Domenico Mozzillo** e **Valeria Piccini**.

Cibus | 7 al 10 maggio

Tutti in fiera a Parma per la 19esima edizione di **Cibus**, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, che ospita 3.100 espositori più una nuova sezione, la **Cibus Innovation Corner**, dove tra talk e dibattiti sui **trend** e sulle dinamiche di innovazione in ambito food e distribuzione, vengono presentati un centinaio di prodotti innovativi.

Milano Food City | 7-13 maggio

La **Milano Food City** dedica sette giorni alla cultura del cibo di qualità con iniziative che promuovono il territorio con eventi che animano le strade del capoluogo lombardo all'insegna dei suoi **prodotti d'eccellenza** e a una più **corretta alimentazione**. Attraverso percorsi tematici specifici, il mondo dell'agroalimentare italiano e non solo, fa gustare al pubblico presente, da una posizione cosmopolita e privilegiata, sapori che spaziano ed esplorano i diversi modi di fare cibo.

Taste of Milano | 10-13 maggio

I **12 chef** più amati del momento sono presenti a **Taste of Milano**, l'appuntamento culinario da non perdere che, come ogni anno regala a Milano il meglio dell'offerta gastronomica nostrana e internazionale. Tra gli chef presenti si spazia dallo chef **Andrea Berton** (ristorante Berton) a **Roberto Conti** (Trussardi alla Scala), passando per **Keisuke Koga** e **Guglielmo Paolucci** (Gong). Tutti pronti a sfidarsi dietro i fornelli con piatti sopraffini da assaggiare presso **The Mall Milano**.

Serate Nikki Beach Versilia | 12 maggio

Arrivato sua terza stagione, il **beach club** di tendenza della Versilia, **Nikki Beach**, inaugura la stagione con un evento ricco di sorprese a cui seguiranno gli appuntamenti legati al bel mondo della riviera toscana e ai personaggi del jet set per tutta l'estate 2018. Al Nikki Beach si danno appuntamento coloro che vogliono vivere giornate entusiasmanti all'insegna dei 6 elementi chiave del brand: **musica, buona cucina, spettacolo e contaminazioni tra moda, cinema e arte**. Dove? A bordo di una piscina scenografica unica nel suo genere realizzata interamente in marmo di Carrara, sulla quale si affaccia il bar ottagonale, lussuosi lettini oversize e **una terrazza vip**, ovvero la location che offre la vista più spettacolare sui tramonti della costa. E per i palati più esigenti, situato in posizione ombreggiata open air e aperto tutto il giorno, c'è il ristorante del club gestito dallo chef **Cesare Lazzeri**.

Sapori Ticino | maggio

La **Svizzera** in fiore accoglie **S.Pellegrino Sapori Ticino**, il festival dedicato all'alta cucina da gustare sul lago in una serie di cene e appuntamenti imperdibili tra cui quello con **Gaggan Anand**, primo tra gli Asia's 50 Best Restaurants che sfida ai fornelli il resident chef del **Seven Lugano, Claudio Bollini**.

Le strade della Mozzarella | 23-25 maggio

In Campania ritorna **LSDM - Le Strade della Mozzarella**, la kermesse ideata da **Barbara Guerra** e **Albert Sapere**, dove la cucina d'autore dei grandi chef italiani e internazionali si racconta attraverso evoluzioni culinarie. Protagonista la Mozzarella di Bufala Campana DOP che sale sul palco, tra showcooking e dibattiti assieme a una selezione di prodotti e vini.

<http://icon.panorama.it/food/eventi-enogastronomici-da-non-perdere-maggio-2018-dove-andare/>