

GOURMANDIA 2020, NON SOLO CIBO: DUE NUOVE AREE DEDICATE AI BAMBINI E AI VINI ANCESTRALI

Dal 25 al 27 aprile a Treviso spazio ai laboratori per i più piccoli con la foodblogger *Peri & the kitchen*, e a *Inconfondibile*, il festival nazionale dei vini rifermentati in bottiglia

Gourmandia sta per tornare e, per la sua quinta edizione, ha in serbo due grandi novità. Oltre agli artigiani del gusto, selezionati dal giornalista enogastronomico Davide Paolini, all' **Opendream – Ex Area Pagnossin di Treviso, dal 25 al 27 aprile**, ci saranno due nuove aree: una dedicata ai più piccoli, con la foodblogger *Peri & the kitchen*, e una che ospiterà *Inconfondibile*, il festival dei vini ancestrali e rifermentati in bottiglia.

Elisa Perillo, fondatrice del blog *Peri & the kitchen*, guiderà i laboratori di cucina dedicati ai bambini in programma sabato 25 e domenica 26 aprile. I piccoli ospiti di Gourmandia potranno cucinare delle ricette semplici, veloci e soprattutto nutrienti assieme ai genitori e, alla fine del laboratorio, mangiare ciò che avranno preparato: un modo divertente e giocoso di esperire il cibo e di educare i bambini al gusto e alla buona cucina.

Un'altra novità di Gourmandia 2020 è l'area dedicata alla seconda edizione di *Inconfondibile*, il **festival nazionale dei vini ancestrali e rifermentati in bottiglia**: una rassegna sulle rifermentazioni spontanee in bottiglia e sulla loro secolare tecnica produttiva. Spazio quindi a tasting e degustazioni guidate per scoprire come nascono i vini col fondo assieme agli esperti di vino **Gianpaolo Giacobbo** e **Massimo Zanichelli**.

Il filo conduttore di Gourmandia, giunta quest'anno alla sua **quinta edizione**, è il **cibo vissuto come esperienza**: cibo non solo da mangiare, ma da toccare con mano e modellare. Il cibo pensato come momento da vivere. Per questo motivo il titolo che accompagnerà Gourmandia 2020 sarà **Dire, fare...Bere e mangiare**, che vuole sottolineare il fatto che il gusto è prima di tutto una questione di esperienza.

Protagonisti dell'evento saranno, come sempre, gli artigiani del gusto con una grande selezione di prodotti di qualità, nuove scoperte gastronomiche del Gastronauta da assaggiare e acquistare.

In preparazione inoltre un ricco calendario di incontri, dibattiti e show cooking con i grandi nomi della cucina italiana.

L'evento sarà aperto al pubblico. Ingresso a pagamento.

Info: gourmandia.gastronauta.it | info@gastronauta.it

Gourmandia in breve

Quando: dal 25 al 27 aprile 2020

Dove: Opendream – Ex Area Pagnossin – via Noalese 94, Treviso

Ingresso adulti: 12 euro

Ingresso bambini (6-12 anni): 5 euro