

GOLOSITALIA: IL BELLO, IL PIACEVOLE, IL GUSTO ITALIANO A BRESCIA

GOLOSITALIA - MONTICHIARI (BS) - FIERA DEL GARDA (Via Brescia 129). A Golositalia 2017 " di scena la cucina naturale e, cos'è, è il mondo dell' " enogastronomia torna ad essere protagonista a Golositalia, con una manifestazione che si svolgerà dal 25 al 28 febbraio a Montichiari(BS) presso il Centro Fiera del Garda, in Via Brescia 129. Tema principale della sesta edizione sarà quello della cucina naturale. Nell' " occasione, sarà presentata una ricca selezione di prodotti dedicati agli amanti della cucina che pone attenzione a salute e intolleranze. Una cucina che considera il cibo come un valido alleato nella ricerca del benessere. Golositalia 2017 si " poi posta l' " obiettivo di superare i numeri raggiunti nella scorsa edizione che hanno registrato la presenza di ben 70.000 persone. La manifestazione, che quest' " anno metterà in campo 640 espositori e 120 eventi, si rivolge sia ai professionisti che al popolo dei foodies, i quali hanno la possibilità di conoscere, degustare ed acquistare prodotti spesso introvabili nei comuni supermercati. Novità di Golositalia 2017 sarà l' " Arena Eventi, uno spazio in cui gli chef presenti saranno protagonisti di cooking show e dibattiti con il pubblico. Tra le presenze finora confermate spicca il nome del maestro pasticciere Ernst Knam, giudice supremo della trasmissione televisiva Bake off. Golositalia 2017: una esposizione di dolci della passata edizione Ricco il programma di corsi di cucina, convegni, seminari e dimostrazioni, con grande attenzione al tema cibo e benessere. Tra i tanti, il corso di Pasticceria Naturale. I dolci che fanno bene (25 febbraio ore 12.30). Un' " esplorazione di ingredienti nuovi e non convenzionali dove uova, burro, zucchero bianco e farina vengono messi da parte per una pasticceria innovativa, pi' sana e consapevole. Tutte le ricette proposte saranno senza glutine, latticini, uova e zucchero. Sar' " condotto da Barbara Silanus, pasticciera di formazione classica specializzata in pasticceria salutistica e per intolleranze alimentari. Il seminario Frittura " vita. I segreti della frittura che fa bene alla salute (27 febbraio ore 14.00). Condotto dalla dottoressa Chiara Manzi presenter' " le caratteristiche salutistiche e nutrizionistiche della frittura se fatta rispettando alcune indicazioni e regole. Dessert naturali invece durante il corso Dolce per natura (28 febbraio alle 15.30) condotto dallo chef Giacomo Matteo Pisanu. Per altre " informazioni " www.golositalia.it.