IVG

Ecco la “Milano-Sanremo del Gusto”, tre giorni da gourmet nella città dei fiori

di **Pubbliredazionale**

27 Settembre 2017 – 13:54

C’è quella in bicicletta, grande classico primaverile che si snoda su quasi 300 chilometri di percorso, e poi c’è quella “per gourmet” che si sviluppa in ristoranti, cantine, vinerie, frantoi, agriturismi, negozi di prodotti tipici. E’ la “Milano-Sanremo del Gusto”, evento in programma nella città rivierasca dal 28 al 30 settembre.

La “Milano-Sanremo del Gusto” è un progetto inter-regionale che coinvolge Liguria, Piemonte e Lombardia ed i rispettivi territori in una manifestazione di agri-food e turismo esperienziale rivolto a chi ama la buona tavola. Un progetto che mette a sistema il meglio delle tipicità enogastronomiche del territorio attraverso la creazione di itinerari a tappe che potranno trasformarsi in pacchetti turistici dedicati ai sapori abbinati alla scoperta dei territori. Un viaggio nel buon mangiare e nel buon bere, con tante tappe quante sono i desideri dei partecipanti di scoprire ricette, sapori, luoghi unici ed esperienze enogastronomiche memorabili.

Palcoscenico principale della manifestazione sarà la “città dei fiori” di Sanremo, che per tre giornate, tra il Forte di Santa Tecla ed i suoi luoghi simbolo, ospiterà “Sanremo del Gusto” con vetrine gastronomiche di prodotti del territorio e grandi chef italiani e stranieri

che si confronteranno tra incontri e showcooking,

Da Milano fino alla riviera ligure di Ponente, passando per l'oltrepò pavese, il novese, l'ovadese, il Geoparco del Beigua, il percorso della "Milano-Sanremo del Gusto" permetterà di sentire il profumo dei salumi, il gusto dei formaggi, tutte le sfumature dei vini e, nelle colline affacciate sul mare ligure, la ricchezza di una produzione ortofrutticula unica, degli ulivi che producono l'olio che il mondo ci invidia.

I grandi protagonisti saranno produttori, ristoranti, cantine, vinerie, frantoi, agriturismi che hanno abbracciato la filosofia dell'accoglienza e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche. Sono locali nei quali, oltre al cibo, si racconta l'identità di un luogo e di quella cultura.

In queste giornate di vendemmia, immancabile ci sarà ampio spazio per l'enologia, mentre all'intero del Forte il pubblico troverà un villaggio della buona tavola e nei ristoranti saranno serviti menù a tema. Tra i big presenti, il critico enogastronomico Paolo Massobrio.

All'interno della "Milano-Sanremo del Gusto" ci sarà spazio anche per una nuova tappa del "Campionato Mondiale del Pesto al mortaio" con il famoso "pestologo" Roberto Panizza, il 30 settembre alle ore 17.

Gli appassionati potranno poi godersi la preparazione del gelato all'azoto con Massimiliano Scotti, chef del gelato più buon d'Italia di "VeroLatte" e il cocktail lab della "Milano-

Sanremo del Gusto” con Luca Coslovich, bartender di fama internazionale. Il tutto in compagnia di Carlo Gabardini, autore e attore televisivo, conosciuto al grande pubblico dagli anni di “Camera Cafè”.

Tra le mostre, gli incontri, le degustazioni e gli spettacoli che compongono il programma di “Sanremo con gusto” ci sarà anche “Il Festival di Sanremo degli chef” in cui ci saranno chef già affermati in gara che sul palcoscenico del Teatro Ariston saranno chiamati a cucinare uno di fianco all’altro, per una gara-spettacolo che premierà i piatti migliori nelle varie categorie.