

# Un viaggio nel Belpaese tutto da gustare per quattro giorni al Centro Fiera

**Domani al via Golositalia con ben 700 espositori e 100 eventi in programma. Ecco il menù della festa**

**Montichiari**

**Barbara Bertocchi**  
b.bertocchi@gioernaledibrescia.it

■ Dove si possono gustare un arancino caldo alla Norma, montagne di taralli alle cime di rapa, un assaggio di erbionato di capra, ragù di chiocciolate, due fette di culatello di Zibello e una bella cassata? A Montichiari ovviamente: da domani a martedì al Centro Fiera del Garda tornano «Golositalia» e «Aliment&Attrezzature» (orari: padiglioni business 9.30-19, padiglioni con i

cibi fino a lunedì 9.30-21 e martedì 9.30-19; ingresso unico 8 euro, biglietto on line 7, gratuito fino ai 10 anni e per disabili, parcheggio auto 3 euro, info: www.golositalia.it).

La kermesse del gusto si preannuncia invitante: sul piatto ci saranno 700 espositori (che arriveranno da tutto lo Stivale e non solo) e un centinaio di eventi (dimostrazioni, corsi, degustazioni...).

Confermato anche quest'anno il «Trismoka challenge» che vedrà sfidarsi, da domani a lunedì, i giovani ta-

lenti del caffè (info: campionato.trismoka.it).

**Per ogni palato.** La fiera è divisa in aree tematiche: «food» dall'Italia e dal mondo, vini, birre, «bio-vegan-gluten free», «restaurant» e un settore business (con gli stand dei venditori di frigoriferi, abbattitori, pentole, tovaglie, macchine per fare i popcorn, software, ombrelloni...) pensato per rispondere alle esigenze e alle curiosità di chi possiede ristoranti, alberghi, bar e locali. Ogni giorno si potrà alternare la visita agli stand alla partecipazione agli appuntamenti (il cui calendario è disponibile sul sito della fiera). Domani, ad esempio, il presidente dell'Associazione cuochi bresciani, Franco Alessi, mostrerà come intagliare le verdure per ottenere un effetto decorativo (alle 10, gratuito) e il nutrizionista Alessandro Rumi insegnerà a preparare una schi-

**Oltre a visitare gli stand e assaggiare prelibatezze si può partecipare a corsi e dimostrazioni**

bresciani, Franco Alessi, mostrerà come intagliare le verdure per ottenere un effetto decorativo (alle 10, gratuito) e il nutrizionista Alessandro Rumi insegnerà a preparare una schi-



**Bye bye dieta.** I salumi di ogni tipo non mancano mai a «Golositalia»

scetta buona e genuina (alle 10, gratuito). Ma si potrà anche imparare a fare un panino gourmet (alle 11.30, gratuito) e Sergio Nave guiderà i buongustai alla scoperta di salse messicane come guacamole e pico de gallo (alle 14.30, gratuito). Domenica, invece, il menù prevede corsi di spezie (alle 11.30, costo 7 euro), di cucina per bambini (alle 13, gratuito) e di «B.B.Q original burger» (alle 16, costo 7 euro).

**Senape e tartufo.** Gli espositori, poi, accontenteranno tutti i palati: in fiera, per quattro giorni, si potranno acquistare e gustare prelibatezze come la spongada camuna, la spianata farcita con i salumi e i formaggi della Maremma, il patè di cipolle di Giarratana, la crema di sedano nero di Trevi, la vellutata di tartufo, il vino di visciole, le piccantissime salse calabresi, la senape olandese, i tortelli di Valeggio, il fiore di bufala, i golosi dolci della Sicilia e molto altro. Alzi la mano chi non ha già fame. //

