

# 15.000 all'assalto delle Fabbriche del Gusto

Tutto esaurito nel fine settimana dedicato alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche delle Venezie. Registrate **presenze per il 25% in più** rispetto alla scorsa edizione. Grande successo anche all'evento celebrativo per i **10 anni di Venezie a Tavola**. I promotori: "Un format che racconta un territorio e che è destinato a svilupparsi in altre regioni italiane".

Un weekend da tutto esaurito, con laboratori artigiani e aziende prese d'assalto per scoprire i segreti delle produzioni enogastronomiche di eccellenza di Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia. Al termine del fine settimana dedicato al buono e al ben fatto, sono state **15.000 le presenze (il 25% in più dello scorso anno)** registrate all'ingresso delle **30 Fabbriche del Gusto** dove si sono svolti showcooking, convegni, laboratori e visite guidate.

Dal cioccolato alla farina, dal vino alla birra, dai formaggi ai liquori senza dimenticare il mondo delle cucine professionali, la manifestazione, promossa dalla guida **Venezie a Tavola** e da **ItalyPost**, curata da **Goodnet Territori in Rete** e realizzata grazie alle partnership con **Berto's**, **Lattebusche** e **Rigoni di Asiago**, per la sua terza edizione si è mossa alla scoperta delle tipicità di tre regioni ricchissime di prodotti e materie prime di qualità, ma anche di un'industria agroalimentare tra le più produttive d'Europa.

Per la prima volta, la manifestazione ha **coinvolto anche le aziende del Trentino**, ampliando il territorio da scoprire e aumentando il numero delle Fabbriche del Gusto che hanno aperto le loro porte. Ma questa edizione di We-Food è speciale anche perché coincide con un importante traguardo raggiunto dalla **guida Venezie a Tavola**, che quest'anno **ha compiuto 10 anni** e che ha festeggiato il suo primo anniversario a due cifre lunedì 28 ottobre in compagnia di 10 chef stellati e dei più importanti imprenditori del settore food&wine delle Venezie, tra cui **Giorgio Polegato**, presidente Astoria Vini, **Riccardo Agugiario**, amministratore delegato Agugiario e

Figna Molini, **Giannola Nonino**, presidente di Nonino Distillatori, **Andrea Rigoni**, presidente e amministratore delegato Rigoni di Asiago, e **Marco Schiavo**, amministratore Distilleria Schiavo.

Dopo l'evento celebrativo di inizio settimana, la manifestazione è proseguita tra sabato 2 e domenica 3 novembre, tra **visite guidate, degustazioni e laboratori** che hanno attirato centinaia di famiglie e cittadini, curiosi e appassionati, alla scoperta delle 30 Fabbriche del Gusto che quest'anno hanno deciso di aprire le proprie porte e di raccontarsi con il loro bagaglio di storia e di tradizione. In alcuni casi, la richiesta di visitare le eccellenze del territorio è stata così forte che è stato necessario aggiungere dei turni di visita.

Grande interesse anche per gli **showcooking**, che hanno visto alternarsi i migliori chef della guida Venezie a Tavola 2020. Sono andati infatti ben presto esauriti i biglietti per i quattro showcooking ospitati nella sede di Curtarolo di Agugiaro & Figna, tra sabato 2 e domenica 3 novembre: **Silvia Moro**, chef del Ristorante "Aldo Moro – La Cuisine" di Montagnana, ha cucinato la pasta ripiena, **Davide Tangari**, chef del Ristorante "Valbruna" di Limena, si è cimentato con il fritto, **Federico Zordan**, della Pizzeria "San Martin" di Cornedo, ha mostrato le sue qualità di pizzaiolo, mentre **Andrea Valentinetti**, chef del Ristorante "Radici Terra e Gusto" di Padova, ha preparato dei favolosi dessert. Grande partecipazione di pubblico anche allo showcooking di **Andrea Bozzato**, chef del Ristorante "La Posa degli Agri" di Polverara, ospitato alla Tecnoeka di Borgoricco, come pure a quello di **Antonio Chemello**, chef della Trattoria "Palmerino" di Sandrigo, ospitato sabato pomeriggio da ioMazzuccato. La domenica, poi, Distilleria Schiavo si è riempita per lo showcooking di **Enzo Gianello**, chef del Ristorante "L'Altro Penacio" di Altavilla Vicentina.

Stessa situazione di overbooking alla **Gastronomia Il Ceppo** di Vicenza, che sabato 2 novembre ha offerto due presentazioni con degustazioni incentrate sul baccalà, ma anche nel locale padovano Ytheca di **Fiorital**, con showcooking a base di pesce, e nel locale "La Doga" a Fiera di Primiero, dove Luca Simoni, chef del ristorante, ha insegnato come cucinare con la birra del **Birrificio Bionoc'**.

Grande soddisfazione è stata espressa dai **promotori**, che sottolineano come We-Food non solo si sia consolidata rispetto agli scorsi anni, ma si confermi un format di promozione delle eccellenze enogastronomiche valido non solo per il territorio delle Venezie, ma utilizzabile anche per altri territori italiani. Un ringraziamento particolare è stato infine espresso dagli organizzatori ai partner Berto's, Lattebusche e Rigoni di Asiago, nonché alle 30 aziende partecipanti.