

GAMBERO ROSSO AL GOURMET FOOD FESTIVAL

18 Novembre 2017



TORINO - Oltre 2.000 presenze già prenotate ai seminari e 51 appuntamenti che costituiscono il palinsesto ricco di workshop, degustazioni guidate, dibattiti e laboratori di cucina. Con questi presupposti la prima edizione di Gourmet Food Festival, in corso a Torino, è già un punto di riferimento per la scena foodies italiana.

A supporto del progetto promosso da GI Events Italia, Gambero Rosso, forte della sua esperienza ultratrentennale nel settore, ci ha messo l'autorevolezza e il know how, coinvolgendo oltre 70 tra i nomi e i volti più noti della scena del food & wine italiana.

Qualche nome? **Carlo Cracco, Gino Sorbillo, Igles Corelli, Sal Di Riso, Peppe Guida, Cristiano Tomei, Gianfranco Pascucci, Beppe Gallina, Patrick Ricci, Davide Longoni, Massimiliano Prete, Massimo D'Addezio.**

Uno spazio formativo costante che vuole dedicare importanza anche all'esperienza d'acquisto.

Ed è a Torino che Gambero Rosso presenta la ventottesima edizione della guida *Berebene 2018*, che recensisce le migliori etichette vinicole italiane al di sotto dei 13 euro. Protagonisti i vini acquistati con attenzione in enoteca o al supermercato per aiutare i fruitori nella scoperta delle denominazioni da quelle più conosciute, prodotte dalle grandi cantine cooperative, a quelle delle piccole realtà che solo il panorama vitivinicolo italiano è in grado di offrire. Una guida completa con tutte le tipologie delle produzioni vinicole, simbolo dell'autenticità della nostra penisola.

Ma non solo. In arrivo anche il primo libro di **Massimo D'Addezio**, maestro dell'arte dei cocktail, talent di *Spirits*, su Gambero Rosso Channel. Le ricette segrete di un barman semiserio è un volume che ripercorre la storia della miscelazione, con 60 tra ricette classiche e cocktail creativi, illustrando le tecniche principali e gli aneddoti che tanto fascino conferiscono alla bottigliera del bar: il barman capitolino si racconta, svelando i trucchi del mestiere e rendendo onore ai principi della cultura del bere.

Le novità non finiscono qui. Il Gambero Rosso ha completamente ripensato la grafica, le firme, le rubriche, l'aspetto estetico e il ruolo culturale del proprio storico mensile. A Torino si potrà sfogliare e acquistare il primo numero e abbonarsi - ad un prezzo speciale - per non perdersi i prossimi.

“Siamo orgogliosi del grande successo che Gourmet Food Festival sta riscuotendo tra gli appassionati e gli operatori di settore”, dichiara in una nota **Paolo Cuccia**, presidente del Gruppo Gambero Rosso, “la nostra piattaforma multicanale e multimediale, frutto di oltre 30 anni di esperienza, e la nostra competenza in campo dei contenuti e della formazione sono state fondamentali per la riuscita di questo ambizioso progetto, realizzato con meticolosità e professionalità e che è già diventato un punto di riferimento per il settore e per i consumatori, sempre più attenti e consapevoli, nella scelta di prodotti enogastronomici di qualità”.