



L'Alto Vicentino,

terra di tradizioni storiche, gastronomiche, industriali



L'evento si svolgerà nello Spazio Shed del Lanificio Conte, struttura storica di Schio, costituita da grandi spazi luminosi, ideale per ospitare fiere, mostre, incontri, dibattiti ed altro.

All'interno verranno adibiti spazi dedicati all'esposizione e vendita di prodotti d'eccellenza, come vini, salumi, formaggi, spezie, ecc.



La provincia di Vicenza ha dato i natali ad alcuni dei più famosi cuochi italiani. È proprio per celebrare la tradizione e la passione culinaria di questa terra, terra che ha saputo trasformare una cucina povera in piatti prelibati di fama internazionale (vedi il baccalà alla vicentina con la polenta) è nata l'idea di creare una manifestazione enogastronomica a Schio, città da sempre al centro dell'attenzione per il suo sviluppo economico/industriale.



La manifestazione si propone di presentare cibi di eccellenza prodotti in Italia, spaziando dal caviale allo zafferano con chicche come l'aceto di ciliegia e ampia rassegna dei migliori aceti balsamici, alla soppresa vicentina della Val Leogra, ecc. Una panoramica di circa 100 espositori che presentano solo prodotti di alta qualità interamente "made in Italy".



Attività culturali collaterali dell'EXPO si terranno nella Sala Conferenze del Lanificio Conte, ingresso da Piazza Alvisè Conte.

Programma

per

SABATO 29



Un viaggio nella storia... mangiando
ore 11 - 12,30
Incontro di cucina storica

Premiazione Ricettadok 2014
ore 15



Impariamo la birra ore 16,30-17,30
Lezione tenuta dal birrifico N&L e da Stefano del portale Non Solo Birra.net

DOMENICA 30



La cucina e il web
ore 11 - 12,30

Incontro tenuto dallo staff Edilclick



L'arte della pasticceria
ore 15 - 16,30



In collaborazione con il Comune di Schio, è prevista una **visita guidata**, domenica 30 marzo alle ore 16, al patrimonio di archeologia industriale della città. Info e prenotazioni:

Palazzo Fogazzaro - Via Pasini, 44 - Schio - Tel 0445 691302



Fasolato e la sua visione della cucina ore 17 - 19
Lo chef schiense ci racconta storie ed esperienze della sua vita

SLURA evento gastronomico

Sarà realizzato a Schio in provincia di Vicenza, il 29 e 30 Marzo 2014 presso il padiglione Shed del lanificio Conte, un edificio storico situato in Via Pasubio 99, organizzato da

Magnacook il primo gastrosocial network

www.magnacook.it
info@magnacook.it
t. 3701294619

Orari: Sabato 29 - Domenica 30: dalle 10,00 alle 19,00.
Parcheggio auto gratuito nei pressi della sede della manifestazione. Per info visitatori ed espositori (partecipazione evento) visitare il sito www.magnacook.it

ZAMBON
IMBALLAGGI
care and carry
www.zambonimballaggi.com

Imballaggi industriali in legno, cartone, accessori, servizi logistici e spedizioni internazionali.



BANCA ALTO VICENTINO

CREDITO COOPERATIVO DI SCHIO E PIEDIMONTE
Società Cooperativa
www.bancaaltovicentino.it



Magnacook
il primo gastrosocial network

presenta

SLURA
EXPO

Gastronomia in Archeologia Industriale



Evento gastronomico nazionale con esposizione di prodotti e cibi di eccellenza per celebrare la tradizione e la passione culinaria del nostro paese. Inserito nel padiglione "Shed" luogo luminoso e flessibile, recentemente ristrutturato. Attuale sede di mostre, festivals, incontri, dibattiti, mostre mercato.

29-30 Marzo 2014
SCHIO (VI)

Lanificio Conte_Shed - Via Pasubio 99

Ingresso gratuito
www.magnacook.it