Collisioni: a Barolo alta cucina e street food a ritmo di rock

Dal 18 al 21 luglio a Barolo, in occasione del **Collisioni Festival**, insieme alla musica e alla letteratura, **brillano le stelle del vino, della produzione gastronomica e dell'alta cucina**. Tra le vie e le piazze della cittadina delle Langhe, tra stand e postazioni, cuochi stellati e non cucineranno le bontà del territorio in un vero e proprio "mercato delle eccellenze enogastronomiche" e delle realtà made in Italy, con show cooking e degustazioni. Insomma, Collisioni – tradizionalmente dedicato alla letteratura e al rock, ma con un mood da festa agricola – allarga la propria offerta alla migliore cucina, declinata anche in chiave street food. Tanti i nomi celebri che parteciperanno alla kermesse, anche da "fuori zona": **i Consorzi di produttori di grandi vini piemontesi ma pure il Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese**; Molino Quaglia ci sarà con una pizzeria per degustazioni guidate di pizze gourmet preparate dai maestri pizzaioli dell'Università della Pizza. Riuniti nel Box Gourmet Street Food Italy, ci saranno prodotti di grandi aziende e non, cucinati da giovani chef talentuosi: il riso Acquerello, i prodotti tipici e il tartufo di Tartuflanghe, la pasta del Pastificio dei campi, la norcineria di Savigni e i prodotti de La buona terra, Libra attrezzature professionali e DOpla azienda italiana di art de la table.
E ancora saranno presenti le gelatine alla frutta Baratti&Milano, golosità di Sammontana, uno stand attrezzato di Caffè Vergnano dove baristi professionisti prepareranno aromatici caffè per i visitatori. Ovviamente, non mancano gli ospiti vip: gli **chef stellati Davide Oldani, Cristina Bowerman ed Enrico Crippa** si racconteranno domenica 20 luglio, mentre il super chef Giuseppe Iannotti del ristorante Kresios di Telese Terme (Bn) preparerà buffet stuzzicanti. Info: www.collisioni.it