A Bit 2019 arriva il social cooking nell'area "A Bit of Taste"

Torna a BIT 2019 l’appuntamento che mette insieme destinazioni uniche e imperdibili esperienze gourmet: si chiama A Bit of Taste ed è l’area della fiera, in programma dal 10 al febbraio prossimi, dedicata al turismo enogastronomico che vedrà avvicendarsi momenti di formazione, approfondimento e networking ma soprattutto tanto show-cooking. Protagonisti gli Chef della Squadra Nazionale APCI Chef Italia, alternati ai cuochi provenienti da alcune Regioni italiane e paesi esteri per reinterpretare in chiave contemporanea ricette tipiche che utilizzando prodotti dei rispettivi territori.
Domenica 10 febbraio inaugura Domenico Della Salandradel ristorante milanese Emilia e Carlo, che racconterà la commistione tra la cucina delle sue origini – la Puglia– e quella di adozione. Nel pomeriggio, il capitano della Nazionale APCI, Luca Malacrida, racconterà le peculiarità della cucina della Capitale. Lunedì 11 sarà il momento del Piemonte, riscoperto da Giorgio Perin, coach della Nazionale. Dal Lago Maggiore alle isole, la Sardegna guadagnerà il palcoscenico grazie alla professionalità del Presidente APCI Roberto Carcangiu. Dulcis in fundo, sul palco delle Regioni troveremo le Marche e la regione ospite della Mostra, la Lombardia, rappresentata dallo Chef Andrea Provenzani, del Ristorante Il Liberty di Milano.
Novità assoluta di questa edizione, il momento **Social Cooking**: uno spazio per il mondo dei social network e delle pagine dedicate al food. Presenzieranno Camilla Rossi– acasacamilla.com; Cinzia Fumagalli, vincitrice di Top Chef Italia e Francesca D’Agnano, penna di SingerFood.it. Grande attesa anche per le cucine dal mondo, in particolare dal Giappone– rappresentato dallo Chef Michele Biassoni, del ristorante Iyodi Milano – 1 Stella Michelin, e alla Moldavia. Sguardo puntato anche sulla tematica solidale, grazie al contributo di Ristoranti contro la Fame: “Quando il cibo unisce e diventa solidale”, con show-cooking e testimonianze.
Nell’area dedicata al Food non mancheranno i momenti di degustazione, dalla colazione all’Happy Hour, gestiti interamente dalla Nazionale APCI Chef Italia e caratterizzati da alcuni temi tra i più hot del momento: intolleranze, pizza gourmet e abbinamenti tra cocktail e finger food.