

Slurp Expo, gastronomia e archeologia industriale fanno sistema

slurp-prodotti-tipici-bdb17a33

Si chiama [Slurp Expo](#), Gastronomia in Archeologia Industriale, la prima fiera gastronomica dell'alto vicentino, nata per risaltare il territorio e promuovere i veri prodotti made in Italy unitamente al “tesoro” di esperienza e operosità manifatturiera del nord est.

L'originale kermesse andrà in scena il 29 e 30 marzo prossimi in una location d'eccezione: lo scenario industriale dello stabilimento Shed di Schio, che un tempo ospitava il Lanificio Conte e oggi trasformato in uno spazio polifunzionale. Durante la due giorni prenderanno il via una serie di appuntamenti enogastronomici aperti a tutti, addetti ai lavori e non. Gli espositori saranno circa 80, con prodotti esclusivamente italiani - come ad esempio la Sopressa Vicentina della Val Leogra, l'aceto di ciliegia, i vini Trevisani - così da far conoscere ai visitatori le eccellenze venete e non solo.

Ad organizzare l'appuntamento gli ideatori del primo social enogastronomico italiano che ormai ha lasciato il segno nel mondo del web, [Magnacook](#). Nutrito il programma di eventi ed esibizioni di cucina creativa, storica e degustazioni tenute da importanti chef e blogger. Tra gli incontri più interessanti, quello di cucina storica tenuto dal giornalista e critico gastronomico Alfredo Pelle e le lezioni dedicate alla produzione della birra artigianale.