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 enostrogastronomico 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.