

[HOME](#) [PARTECIPA](#)[Partecipa](#) [Appuntamenti](#) [Da Non Perdere](#)

Aprile 2019: gli appuntamenti imperdibili del mese

[GIORGIA GALEFFI](#) 4 GIORNI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 6 MINUTI



Condividi

Tweet

Nuovo mese, nuovi eventi. Si rinnovano gli appuntamenti enogastronomici sparsi per l'Italia e, con l'arrivo della bella stagione, si fanno ancora più golosi. Tra cene a tema, degustazioni vinicole, piatti della tradizione e dolci gustosi, aprile sarà davvero un mese entusiasmante per gli appassionati del buon bere e del cibo di qualità.

Noi di **MangiaBevi**, come sempre, abbiamo selezionato per voi gli appuntamenti che meritano una visita. Buona lettura!

La Bon'Ora di Ercoli, Roma



Quella delle osterie di Roma è una storia che affonda le radici in tempi antichissimi. A raccontarla durante una cena speciale, mercoledì 3 aprile da Ercoli Parioli, ci sarà Massimo Pulicati, patron del ristorante di Grottaferrata L'Oste della Bon'Ora.

Sarà proprio l'Oste, tra una portata e l'altra, a raccontare passaggi culinari e aneddoti romani, in un viaggio immaginario che sfiorerà la Locanda della Vacca, leggendaria osteria del 1500 in Vicolo del Gallo, fino all'Osteria del Curato, nella zona di Cinecittà. Una storia che incontra e incrocia la cucina ebraica, fino a dare vita ad alcuni piatti simbolo, riconducibili a quella che viene comunemente chiamata cucina giudaico-romanesca.

Una cena a quattro mani che renderà omaggio alla tradizione, elaborata dall'executive chef di Ercoli, Andrea Di Raimo, e da Maria Luisa Zaia, chef del ristorante L'Oste della Bon'Ora. Si inizierà con crema di piselli e guanciale croccante, un piatto che cela nella sua storia una sorpresa tutta al femminile, per poi proseguire con un classico romano, come i tonnarelli alla gricia, impreziositi dai carciofi. Si proseguirà poi con un piatto simbolo della cucina

dell'Oste, il Carcotto, un carpaccio cotto che utilizza un taglio di carne tipico della cucina giudaica: la punta di petto. Sarà la torta ricotta e visciole, uno dei dolci più cari alla tradizione romana, a chiudere in bellezza questo percorso. In abbinamento i vini della cantina De Sanctis.

Info e prenotazioni: 06 808 0084

ViniVeri 2019, Cerea



La prima storica manifestazione italiana di vini e prodotti alimentari ottenuti da processi naturali compie sedici anni e lo fa con un'edizione ricca di produttori italiani ed europei, cene stellate, degustazioni e incontri. Da **venerdì 5 a domenica 7 aprile 2019 l'Areaexp "La Fabbrica" di Cerea**, a pochi chilometri da Verona, sarà invasa da vignaioli legati da una comune visione di viticoltura naturale, a salvaguardia della natura e dell'identità territoriale. 150 saranno le postazioni presenti, con produttori provenienti da tutta **Italia** ma anche da **Austria, Repubblica Ceca, Francia, Grecia, Portogallo, Slovenia e Spagna**. In cucina ospiti d'eccezione: gli chef di fama internazionale **Ana Roš, Damjan Fink e Valentino Palmisano**.

Oltre all'area espositiva, aperta a tutti nei tre giorni della manifestazione dalle ore 10 alle 18, a ViniVeri sono in programma anche convegni, degustazioni guidate con i produttori, due cene evento con chef premiati dalle migliori guide e incontri dedicati a temi e valori cari al Consorzio, come l'amore e il rispetto per la natura, la sostenibilità, l'identità, il territorio.

Alla manifestazione, dedicata a Beppe Rinaldi scomparso lo scorso settembre, trovano spazio anche produzioni artigianali agroalimentari come formaggi, olio, cioccolato eco sostenibile, salumi e prodotti da forno

Info e programma completo sul [sito](#).

Spezial Party 2019, Roma



L'8 aprile, per il terzo anno consecutivo, **ItaliaSquisita** e l'**Hotel Hassler** daranno vita allo SPEZIAL PARTY 2019, una importante serata benefica a favore dell'associazione CABSS ONLUS – centro assistenza bambini sordi e sordociechi fondata da **Roberto Wirth**, proprietario e General Manager dell'Hotel Hassler, nato sordo profondo.

“Pensando a quando ero bambino, e alle difficoltà che ho dovuto affrontare per diventare l'uomo che sono, nel 2004 ho dato vita al Centro Assistenza per Bambini Sordi e Sordociechi Onlus, per sostenere i bambini nati sordi come me e i bambini sordociechi. Ciò che è accaduto a me non deve accadere ad altri bimbi: mi sento come un naufrago della vita, pervaso da un forte senso di abbandono. Il mio sogno più grande, adesso, è che questi bambini abbiano l'opportunità di mettersi alla guida di una grande nave, la loro vita, verso un futuro ricco di successi, affiancati da genitori consapevoli, in grado di comprenderli e sostenerli con il loro amore” ha dichiarato Wirth.

Tutto il ricavato della serata verrà devoluto alla Onlus e contribuiranno a rendere possibile la costruzione di mappe cognitive per i bambini da 0 a 6 anni ma anche a dare un supporto ai genitori affinché diventino consapevoli e non si sentano abbandonati e isolati, proprio come i loro figli.

L'appuntamento è per l'8 aprile 2019, alle ore 19.30 al Palazzetto dell'hotel Hassler con oltre 30 chef romani e del Lazio, stellati e non, panificatori e pizzaioli, pasticceri e mixologist, guidati dalle spezie e all'insegna del buono. Tra i partecipanti ci saranno gli chef **Marcello Romano, Stefano Marzetti,**

Giulio Terroni, Angelo Troiani, Lele Usai, Ornella di Felice, Stefano CHinappi, Sarah Cicolini, Luciano Monosilio, Claudio Gargioli, Giuseppe Milana, Maurizio Serva, Nicola Fossaceca e tanti altri.

Con il piccolo contributo di € 60,00 per persona si potranno assaporare tutti i piatti in degustazione, chiacchierare direttamente con gli chef e scoprire le nuove tendenze della mixology.

Prenotazioni e biglietti al [sito](#).

Vinitaly, Verona



Torna, dal 7 al 10 aprile, la più grande manifestazione italiana dedicata al vino e al mondo dei distillati giunta alla sua 53esima edizione. 4600 saranno le aziende presenti provenienti da ben 35 nazioni con oltre 16 mila etichette a catalogo. I tanti appuntamenti in programma all'interno degli oltre 100 mila metri quadrati del Veronafiere, saranno affiancati dagli eventi fuori salone Vinitaly and the City sparsi per tutta la città. Due le principali novità del 2019: l'Organic Hall, che include anche il VinitalyBio, e Vinitaly Design, pensate per dare ulteriore impulso al progetto di una sempre maggiore specializzazione in chiave commerciale della rassegna.

Non mancherà la proposta gastronomica grazie ad un folto numero di Chef e ai giovani cuochi della FIC. Si potranno assaporare i piatti della tradizione culinaria italiana all'interno del Ristorante d'Autore, presso il Self Service oppure nel Ristorante Goloso. Per un pasto più veloce e sfizioso ci saranno invece il Beerstrò, il Food Park o il Gourmet Bistrò.

Ulteriori informazioni sul [sito](#).

Gelato Festival



Anche quest'anno torna il Gelato Festival, l'appuntamento itinerante dedicato al gelato con tutti i più abili maestri gelatieri d'Italia. Come da tradizione, il Gelato Festival partirà da Firenze il 6 e 7 aprile per poi arrivare a Roma il 13 e 14 aprile e a Torino il 27 e 28. Ma non sarà finita perché il Festival proseguirà per tutta l'estate e toccherà molti paesi. Ultimo appuntamento, a settembre, sarà in California. Come ogni anno, i partecipanti potranno, in ogni tappa, assaggiare i gusti proposti per poi votare in più buono. Il vincitore proseguirà così il cammino verso la finale del Gelato Festival World Masters 2021.

Non mancheranno i laboratori didattici per adulti e bambini, incluso il "Buontalenti" che rappresenta il più grande laboratorio mobile di produzione di gelato al mondo.

Ulteriori informazioni e programma completo sul [sito](#).

Sbanco & Friends, Roma



Tornano le cene evento di Sbanco. Il prossimo 9 aprile, Stefano Callegari, Marco Pucciotti e tutto lo staff di Sbanco, ospiteranno Giovanni Milana, chef del ristorante Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano. Tema della serata sarà la cucina tradizionale romana e laziale con un menu davvero eccezionale: Frittelle di borragine ripiene di fiordilatte di Morolo e acciughe, Suppli coratella