

Cibo, libri, ricette: a Vicenza, 4 food blogger dialogano con i produttori locali

scritto da Cinzia Dal Brolo | 06/04/2023



Dal 15 aprile al 19 maggio nello spazio P.LAB di Montecchio Maggiore

Occasione ghiotta per dialogare di cibo, libri e ricette, il festival “**Sfoglia, rassegna di menu fuori dalle righe**” porta una ventata di cultura gastronomica nello spazio creativo **P.LAB di Montecchio Maggiore** (VI).

Ideato da **Lidia Mattiazzi**, in arte *Latte&Grappa*, e **Margherita Grotto**, giornalista vicentina, titolare del blog *Capolettera*, l'evento - dal 15 aprile al 19 maggio - ha come protagoniste quattro food blogger e i rispettivi libri, abbinati ad un vino locale.

Il programma di “Sfoglia, rassegna di menu fuori dalle

righe”

Aprile le danze *Barbara Fontanel* ([La panificatrice folle](#)) che **sabato 15 aprile** presenterà il libro “**La panificatrice folle. racconti di ricette**”, accanto a **Chilometro Cinque**, prima farina macinata a pietra prodotta nel vicentino, tracciabile al 100%. Allieva delle Sorelle Simili, “gemelle del pane”, nel 2008 ha aperto il suo blog, dando voce alla sua passione.

Il **6 maggio**, **Myriam Sabolla**, nota come [The Food Sister](#), presenterà “[La stagione vegetale. Cucina green per tutti i giorni](#)”, accanto a “**A regola d’orto**”, produttori di verdura, frutta, miele e uova a Monteviale (Vi). Diplomata alla Joia Academy - la più importante scuola di cucina vegetariana in Italia - Myriam è anche professional organizer.

Segue, il **13 maggio**, **Alexandra Pavani**, in arte [Diversamentelatte](#) - glicerinia, con il suo “[Cucinare senza latte e senza uova](#)”. Blogger instancabile, Alexandra dialoga con **The Bridge Bio**, una piccola azienda familiare a San Pietro Mussolino (Vi) da cui escono prodotti 100% vegan, realizzati con ingredienti accuratamente selezionati e certificati.

Venerdì 19 maggio tocca a **Monica Bellin**, celiaca, creatrice di ricette con farine naturali in purezza senza glutine che racconta anche nel libro “[Naturalmente senza glutine](#)”, accanto ad **Arianna Rossoni**, una dietista controcorrente, ideatrice e fondatrice del progetto EquilibrioDonna.

Cibo, vino, donne e parole

«Ho pensato di mettere insieme il cibo, le donne e le parole - spiega Lidia, Latte&Grappa - tre elementi che sanno creare magie irresistibili».

«Ogni nuovo progetto nasce da un foglio bianco - illustra Monica Chilese, contitolare di P.LAB - e, perché no, anche da uno spazio bianco trasformato in un ambiente dove creare sinergie, stimoli, rassegne».

Brindisi finale con il Cortenera della Tenuta Ballast (Gambellara), un vino giovane e innovativo che nasce dalle uve Garganega e Durella trattate seguendo il Metodo Classico. Partner dell’evento la storica libreria vicentina Galla 1880.

Maggiori informazioni e prenotazione consigliata su: www.spazioplabb.it