

# wefood

# un weekend nelle fabbriche del gusto

30 aprile - 1 maggio

www.wefood-festival.it #wefood





### ASSOCIATI AL TOURING CLUB ITALIANO.

Il nostro Paese, con le sue straordinarie bellezze, è un vero capolavoro da preservare e tramandare alle generazioni future. Il Touring Club Italiano è una libera associazione senza scopo di lucro che dal 1894 si prende cura dell'Italia come bene comune e si impegna ogni giorno perché sia più conosciuta, attrattiva, competitiva e accogliente.

PRENDITI CURA DELL'ITALIA INSIEME AL TOURING CLUB ITALIANO.

Associati su touringclub.it



### wefood

### un weekend nelle fabbriche del gusto

WeFood è un weekend alla scoperta delle "Fabbriche del Gusto" di un Paese che vanta eccellenze a tutti i livelli: dai ristoranti ai vini, dalle aziende produttrici di apparecchiature per l'industria del food&wine ai prodotti tipici. Nelle giornate di sabato 30 aprile e domenica 1 maggio sarà possibile visitare 34 aziende d'eccellenza selezionate per scoprire il gusto e la cultura del territorio attraverso showcooking con i migliori chef, visite guidate e laboratori.

**Un evento di turismo enogastronomico**, dunque, unico in Italia, che ha l'obiettivo di coinvolgere, nella 7<sup>^</sup> edizione, 20.000 persone alla scoperta del "buono" e "ben fatto".

Tra le aziende di WeFood che sarà possibile visitare ci sono case di produzione vinicola, birrifici artigianali, liquorifici, acetifici, distillerie, produttori di specialità del territorio come salumi e carni, formaggi, prodotti lattiero-caseari, farine, dolci, caffè, frutta, ortaggi e olio.

In queste aziende sarà possibile partecipare a visite guidate, showcooking con gli chef della guida *Emilia-Romagna a Tavola* e non solo, workshop di cucina, laboratori.

Troverete nel sito www.wefood-festival.it il programma completo delle attività che ogni azienda offre e sarà possibile iscriversi nella giornata e negli orari di propria preferenza, così da creare in completa autonomia un vero e proprio percorso alla scoperta della cultura e del turismo enogastronomico.

WeFood è promosso dal Touring Club Italiano, la più importante associazione di promozione sociale che da oltre cent'anni si impegna per lo sviluppo del turismo, la salvaguardia dell'ambiente e la diffusione della cultura, e da ItalyPost, la realtà editoriale attenta allo sviluppo di una moderna cultura d'impresa che, oltre a una rete di Festival, pubblica anche le guide enogastronomiche *Milano e Lombardia a Tavola, Emilia-Romagna a Tavola e Venezie a Tavola* 

### Vi aspettiamo!









### **BIRRIFICIO GILAC**

Via Genova, 6/A | Rivoli (TO)
 Sabato 30 aprile, ore 17.30 e 18.30 | Visita
 Domenica 1 maggio, ore 16.30 e 17.30 |
 Visita e degustazione

Il Birrificio Gilac produce birra artigianale di qualità dal 2007, mentre dal 2014 fa parte della rete Maestri del Gusto di Torino e Provincia. Le birre gourmet sono prodotte per persone che amano la qualità e la genuinità degli ingredienti, il rispetto per la natura e la continuità della tradizione. Il birrificio vanta una produzione certificata da Unionbirrai, rispettando i criteri di produzione senza filtrazione né pastorizzazione per garantire la vera birra artigianale italiana.



### **AZIENDA AGRICOLA MANUELINA**

 Frazione Ruinello di Sotto, 3/A | Santa Maria della Versa (PV)
 Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio, ore 10.30 e 15.30 | Visita

La sua storia inizia nella prima metà del '900, e da allora l'azienda ha percorso molta strada, fatta di dedizione e di paziente selezione delle uve per una produzione vinicola di qualità. Oggi l'Azienda Agricola Manuelina conta su 22 ettari di vigneti di proprietà, e produce, vinifica e imbottiglia il vino direttamente in azienda, cercando, al meglio delle proprie possibilità, di creare un prodotto di eccellente qualità in grado di soddisfare sempre la clientela.



### **CASEIFICIO CARENA**

Via Pozzo Bonella, 7 | Caselle Lurani (LO)
 Domenica 1 maggio, ore 10.30 e 15.30 | Visita
 Il Caseificio Carena inizia la sua attività nel 1924, nel comune di Caselle Lurani, per opera del fondatore Angelo Carena, con una produzione di formaggi tipici della zona Lodigiana come pannerone, gorgonzola e mascarpone.

In seguito, figli e nipoti hanno nel corso degli anni rinnovato gli impianti produttivi, aumentando la gamma e adeguando i prodotti e le confezioni alle moderne esigenze sanitarie e del mercato, ma senza mai dimenticare la tipicità e la qualità dei formaggi lavorati ancora con genuini sistemi artigianali.



### BIRRAGRICOLA PADUS

Via Villanova, 15 | San Pietro in Cerro (PC)
Padus propone birre ottenute dalla maltazione di orzo e frumento prodotti nella propria azienda agricola per offrire una bevanda originale, non filtrata e non pastorizzata. Il birrificio Padus nasce dalla passione per la birra del titolare, nonché fondatore, Alessandro Gaudenzi, agli inizi del 2013.
Dopo anni passati a sperimentare direttamente in casa, è iniziata l'avventura che l'ha portato, nel 2013, a rilevare il marchio nato nel 2008, ripartendo da San Pietro in Cerro, che riprende il nome latino del fiume PO, rievocando la storia e gli elementi delle terre a ridosso del grande fiume.











### **RISTORANTE RIVA**

Località Riva, 16 - Ponte dell'Olio |
 Piacenza (PC)

Domenica 1 maggio, ore 18 | Showcooking

Locale rustico ma elegante posto sulle rive del torrente Nure, a due passi dal duecentesco castello di Riva. Menù ricco con piatti di carne, pesce, verdure e con una cantina monumentale con vini di tutto il mondo enologico. Nel 1987 Carla e Maurizio cominciano pian piano a dar vita al loro sogno e, con molto impegno, la trattoria di paese diventa l'attuale ristorante.

In occasione di WeFood sarà possibile Curiosare all'interno del laboratorio artigianale per scoprire la maniera di preparazione dei piatti e assaggiarne la qualità.



### MUSEO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Via Bocchialini, 7 | Langhirano (PR)
 Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio,
 ore 11 e 16 | Visita e degustazione

Il museo del Prosciutto di Parma fa parte dei Musei del Cibo della provincia di Parma. Organizzato in otto sezioni, il percorso di visita al Museo inizia dal territorio, con la descrizione dell'agricoltura parmense, per poi passare alla sezione dedicata alle razze suine e a quella del sale. La quarta sala è dedicata alla norcineria. Le restanti sezioni si concentrano sugli altri salumi tipici del territorio parmense, sulla gastronomia, sulle tecniche di lavorazione del prosciutto e sul Consorzio del Prosciutto di Parma.



### **ROSA DELL'ANGELO**

### - Via Parma, 6 | Traversetolo (PR)

L'azienda Rosa dell'Angelo riconosce la difesa della sostenibilità ambientale come principio cardine della propria attività, proteggendo le produzioni artigianali e sostenendo la biodiversità agricola. Le carni del prosciutto e del culatello Rosa dell'Angelo hanno qualità diverse, per il tipo di allevamento all'aperto e per l'antica lavorazione tutta a mano, con solo sale e lunga stagionatura. I maiali neri di anticherazze quasi del tutto scomparse sono liberi di pascolare nei boschi, liberi sotto il sole o lapioggia, liberi di nutrirsi di erba fresca, cereali, bacche e ghiande.



### MUSEO GIUSTI – ACETO BALSAMICO DI MODENA DAL 1605

— Strada Quattro Ville, 155 | Modena (MO) Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio, ore 10.50, 12 e 16.30 | Visita e degustazione Attraverso documenti e antichi oggetti del mestiere, il Museo traccia la storia dell'aceto balsamico di Modena e del suo incontro con la famiglia Giusti. Il Museo Giusti offre un percorso attraverso l'inestimabile patrimonio conservato per generazioni: dagli antichi orci usati per la conservazione, agli strumenti utilizzati nei secoli dagli acetieri, fino alle prime bottiglie e dépliant pubblicitari di inizio Novecento.











### **GIACOBAZZI VINI**

Via Provinciale Ovest, 55 | Nonantola (MO)
 Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio,
 ore 11, 15 e 17 | Visita

Giacobazzi Vini dal 1958 ha fatto la storia del Lambrusco e dei grandi Spumanti Italiani con spirito pionieristico e audacia, ma prestando massima attenzione alla tradizione modenese. Oggi la cantina ha saputo far tesoro dell'esperienza maturata intercettando nuove generazioni di consumatori, adottando uno stile comunicativo brioso e muovendosi con il giusto spirito verso nuovi traguardi. L'azienda, nella sua sede di Nonantola, ospita nel wineshop un ricco museo di rari attrezzi agricoli e una collezione privata di auto d'epoca e di F1.



### **PIZZERIA 'O FIORE MIO**

Via Mura S.Marco, 4/6 | Faenza (RA)
Domenica 1 maggio, ore 11 | Showcooking
'O Fiore Mio è una pizzeria che vuole mutare ed evolversi sempre, come fanno le stagioni, portando in tavola la tradizionale pizza napoletana sia nella versione più classica che rimaneggiata in stile contemporaneo, esaltandola grazie ai migliori prodotti tipici dello Stivale e, in particolare, del proprio territorio. Ogni tre mesi si cambiano le pizze, gli oli extravergine di oliva che sono suggeriti in abbinamento, i dessert, i vini e le birre.
La pizzeria è stata premiata come "pizzeria dell'anno" dal Molino Caputo nella guida Emilia-Romagna a Tavola.



### **PIZZERIA LA BUFALA**

Piazza Giovanni Amendola, 1/2 | Maranello (MO)

Domenica 1 maggio, ore 17 | Showcooking L'arte della pizza della Pizzeria La Bufala è nelle mani di Giovanni di Lella, il quale unisce prodotti genuini e di eccellenza, facendo nascere una pizza unica e dal sapore napoletano. In occasione dello showcooking organizzato per WeFood sarà possibile scoprire i segreti della lavorazione di questi prodotto, elementi che fanno esaltare l'aroma fragrante dell'impasto cotto nel forno a legna ed il profumo della loro pizza in un ambiente caldo e familiare.



### **LIQUORISTA ALBIMONTE**

Via Pierino Albini, 9 | Saludecio (RN)
 Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio,
 ore 10, 11, 12, 15, 16 e 17 | Visita

Il Liquorificio Albimonte è una piccola realtà produttiva artigianale individuale. Ricerca storica e conoscenze scientifiche acquisite in anni di studio sono i fondamenti su cui si basa l'attività di questo piccolo liquorificio ispirato al modello degli antichi laboratori da speziale. La produzione del liquorificio si articola su due tipologie di "Intrugli": vini speziati e liquori aromatici, entrambi utilizzati in passato sia come gradevoli bevande da fine pasto che come rimedi medicamentosi.











### IL MULINO DELLA PORTA DI SOTTO

Via Roma, 134 | Mondaino (RN)
Sabato 30 aprile, ore 14.30, 16, e 17.30 |
Visita e degustazione

Domenica 1 maggio, ore 9.45, 14.30, 16 e 17.30 | Visita e degustazione

Il Mulino della Porta di Sotto custodisce tre preziose fosse trecentesche dalle quali nasce il famoso Formaggio di Fossa, prodotto unico nel suo genere, accompagnato da una vasta selezione dei migliori prodotti del territorio. L'attività, rigorosamente artigianale, a conduzione familiare, fa dell'accoglienza la propria mission e ogni ospite può "gustarsi" un viaggio fatto di storia, profumi e apori scoprendo l'antica lavorazione dell'infossatura.



### **MELINDA**

### Via Trento, 200/9 | Trento (TN)

Il Consorzio Melinda produce ogni anno circa 400.000 tonnellate di mele nelle valli di Non e Sole tramite la collaborazione attiva di oltre 4.000 famiglie di soci produttori, raggruppati in 16 cooperative riunite nel consorzio Melinda.

Al Consorzio compete poi l'organizzazione e la gestione di tutte le attività successive alla raccolta come stoccaggio, frigo-conservazione, selezione, confezionamento, ecc. Attenzione all'ambiente, al territorio, non solo come rispetto della natura ma anche della popolazione che nasce e vive nelle valli del Noce, e del Trentino in generale.



#### CA' DEI BAGHI

Via Venezia, 2 | Altopiano della Vigolana (TN)
Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio, ore 8,
9, 10, 11, 14, 15, 16, 17 | Visita

Cà dei Baghi possiede da molti anni un'azienda agricola con produzione di varie tipologie di frutta, come mele, pere, ciliegie e piccoli frutti. Dal 2004 è presente anche un piccolo laboratorio per la trasformazione di una parte della frutta fresca in confetture, sciroppi, e succhi. L'azienda utilizza frutta di primaqualità, appena raccolta e al giusto grado di maturazione, alla quale viene aggiunto solo zucchero di canna, senza alcun tipo di addensanti o conservanti, che ne potrebbero alterare il sapore.



### **DISTILLERIA CESCHIA**

Via Ugo Foscolo, 4/8 | Nimis (UD)
 Sabato 30 aprile, ore 14.45 e 17 | Visita
 Domenica 1 maggio, ore 11, 14.45 e 17 |
 Visita

Tutto ebbe origine nel 1886 a Nimis, in provincia di Udine, quando Giacomo Ceschia iniziò a girare di paese in paese con il suo carretto a raccogliere le vinacce e la frutta dagli agricoltori per distillarle nell'alambicco che lui stesso aveva costruito. La preparazione della grappa è condotta in maniera scientifica, utilizzando il metodo di distillazione artigianale e va a riposare per almeno tre anni, sviluppando quei sentori che la caratterizzano.









# vicenza cittàimpresa

# festival delle imprese champions

6-8 maggio 2022

programma aggiornato festivalcittaimpresa.it





### **ADELIA DI FANT**

- Via G. Garibaldi, 27 | S. Daniele del Friuli (UD) Sabato 30 aprile, ore 11, 15 e 17 | Degustazione

Domenica 1 maggio, ore 15 e 17 | Degustazione

L'avventura di Adelia Di Fant inizia negli anni Ottanta, nel mondo dei distillati, con l'obiettivo di proporre dei prodotti di alta qualità mantenendo salde le radici della tradizione del Friuli Venezia Giulia. Dalla passione per il cioccolato è poi nata la produzione delle prime Praline alla Grappa. In questo modo Adelia ha deciso di trasformare la sua passione per il cioccolato in un mestiere vero e proprio.



### LA GUBANA DELLA NONNA

Via algida, 63 | San Pietro al Natisone (UD)
 Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio, ore 9,
 11.30, 14.30 e 17 | Visita

Artigianalità, attenzione alla scelta delle materie prime e rispetto delle tradizioni: questi sono i segreti della Gubana della Nonna, piccolo forno artigianale di Azzida, che dal 1998 produce i dolci tipici della tradizione friulana. Da trent'anni ricerca e seleziona solo materie prime semplici e genuine; la fretta, qui, non serve a nulla: dal tempo scandito dalle lente lievitazioni nascono i prodotti della tradizione. È così che oggi nelle Gubane, negli Strucchi e nei biscotti de La Gubana della Nonna si ritrovano i sapori di un tempo.



### **DORBOLÒ GUBANE**

Via Alpe Adria, 81 | S. Pietro al Natisone (UD)
 Sabato 30 aprile, ore 11.30 e 14.30 | Visita
 Domenica 1 maggio, ore 11.30, 14.30 e 16 |
 Visita

La Gubana rispecchia profondamente il territorio dove ha trovato la sua culla fin dal 1.400, tra le verdi valli che il fiume Natisone attraversa creando un paesaggio di singolare bellezza. Fatta di pasta dolce lievitata, avvolta a mano su sé stessa fino a prendere la caratteristica forma a chiocciola; al suo interno un ricco ripieno di autoctone bontà. Ed è da sempre considerato il "dolce delle feste". Ogni famiglia ha le sue tradizioni e i suoi segreti conservati gelosamente.



### AZIENDA AGRICOLA DEL POGGIO

Via San Clemente, 1 | Fagagna (UD)
Domenica 1 maggio, ore 12, 14 e 16 | Visita
È un'azienda a conduzione familiare che
produce vini dalla fine degli anni '70 ed ospita
un piccolo agriturismo dove si possono
degustare spumanti, birre e vini di produzione
propria, tra cui gli autoctoni Refosco dpr,
Friulano e Verduzzo, accompagnati da
prodotti tipici del territorio, come il noto
prosciutto di San Daniele ed i formaggi delle
latterie del paese.

L'Azienda agricola Del Poggio si trova a Fagagna, ai piedi elle prime colline moreniche friulane e fa di territorio, ambiente e natura i tre capisaldi alla base della produzione dei suoi vini.











### DRI GIOVANNI IL RONCAT AZ. AGR.

Via Pescia, 7 | Ramandolo di Nimis (UD)
Sabato 30 aprile, ore 11.30, 14.30, 15.30
e 16.30 | Visita e degustazione
Domenica 1 maggio, ore 10, 11, 15, 16, e 17 |
Visita e degustazione

La valorizzazione del Ramandolo, sconosciuto fuori regione fino a cinquant'anni fa, si deve all'impegno di Giovanni Dri, che ha trasformato il territorio ereditato dal padre nel 1968, in un'azienda tra le più stimate in Friuli. Propone, oltre al Ramandolo in tre versioni, vini rossi di carattere e un unico bianco secco, il Sauvignon. Inoltre distilla in proprio le sue vinacce e uve e dal 2002 produce olio extra vergine di oliva dal proprio oliveto.



### SALUMIFICIO ZAHRE

Località Gostach | Sauris (UD)
 Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio, ore 10 e 15 | Visita e degustazione

Salumificio Zahre produce salumi freschi e stagionati. Nel 2019 la produzione si è ampliata con il celebre Prosciutto di Sauris IGP, fiore all'occhiello della gamma di prodotti. Con un'attenzione particolare alle materie prime, la predilezione ai processi di produzione manuali e le ricette semplici e naturali, assieme a un attento utilizzo delle tecnologie più innovative per garantire standard qualitativi molto elevati, il Salumificio rappresenta l'innovazione della tradizione norcina che da sempre caratterizza i salumi della Carnia.



### PROSCIUTTIFICIO LA GLACERE

Via Osoppo, 9 | San Daniele del Friuli (UD)
Sabato 30 aprile, ore 9, 10, 11, 16, e 17 | Visita
Domenica 1 maggio, ore 9, 10, 11, 14, 15, 16 e 17 | Visita

La Giacere produce un prodotto con le caratteristiche classiche del San Daniele, un prosciutto crudo, asciutto, artigianale e profumato. Un prodotto naturale, privo di additivi e conservanti, fatto solo con carni di suino italiano e sale marino, che si rivolge al consumo al dettaglio, alle gastronomie e alla ristorazione. Al fine di completare in maniera sinergica l'artigianalità della produzione, La Glacere utilizza carni italiane che hanno oltrepassato il filtro di una rigorosa selezione.



### AZIENDA AGRICOLA ZIDARICH

— Località Prepotto, 23 | Duino Aurisina (TS) Sabato 30 aprile, ore 10 e 11.30 | Visita Immersa tra i vigneti e la tipica vegetazione carsica, la cantina Zidarich nasce nel 1988 grazie alla determinazione e allo spirito innovativo di Benjamin Zidarich, che, con caparbietà, decide di dare un nuovo impulso al territorio attraverso la produzione di vini naturali coltivati con metodi tradizionali. La qualità dei vini deriva dal terreno, dalla vigna, ma anche dalla cantina: creata su più livelli mettendo a nudo le pareti di roccia carsica in seguito utilizzata per muri e volte in pietra, eseguita in armonia con la natura, rappresenta il vero cuore dell'intera azienda.











### SOCIETÀ AGRICOLA ELEVA

 Via Case Sparse Roma | Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Sabato 30 aprile, ore 11, 14.30 e 17 | Visita e degustazione

Domenica 1 maggio, ore 14.30 e 17 | Visita e degustazione

Diciotto terrazze sostenute dai tradizionali muretti a secco della Valpolicella chiamati "marogne", circondate dal bosco e digradanti verso la pianura: ecco le vigne di Eleva, in località Conca d'Oro, a Sant'Ambrogio di Valpolicella. Sei ettari coltivati a vigneto e in parte a uliveto, incastonati in una culla naturale che si affaccia sulla valle forgiata dall'Adige.



### **LA CONTARINA**

### Via Montecurto, 7 | Illasi (VR)

L'olio La Contarina nasce sui primi pendii della Vallata di Mezzane e lambisce le terre di Illasi. Un progetto di bellezza che dà valore ad un sogno di qualità. La Contarina produce olio extravergine direttamente da olivi e frantoio di proprietà, seguendo tecniche innovative e usando varietà tipiche locali, tanto da essere riconosciuta da Slow Food come presidio della Regione del Veneto. Dalla sua produzione escono quattro olii con sensazioni gustative diverse e destinati a palati e piatti diversi. Il frantoio si trova in un casale che risale alla metà del Seicento.

Un vero e proprio incontro di cultura, fascino e realtà esistenziale.









### ANTICO LABORATORIO SAN GIUSEPPE

Via Ca' Morosini, 41 | Bassano del Grappa (VI)
 Sabato 30 aprile, ore 11, 12, 14.30, 16 e 17.30
 I Visita

Domenica 1 maggio, ore 9, 10.30, 12, 14.30, 16 e 17.30 | Visita

L'Antico Laboratorio San Giuseppe è un piccolo liquorificio artigianale, situato presso Villa Angaran San Giuseppe dei Padri Gesuiti a Bassano del Grappa. Produce dall'ormai lontano 1928 l'Amaro San Giuseppe, un prodotto naturale la cui ricetta segreta donata ai Padri da un sapiente farmacista, si basa su un lento infuso fitoterapico di erbe, alcol, acqua e zucchero, e non contiene conservanti, coloranti, aromi industriali, estratti o concentrati.



### **CANTINA ONGARESCA**

Via Monte Cimone, 10 | Costabissara (VI)
 Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio, ore
 10.30 e 15 | Visita

L'idea di "buon vino" secondo la Cantina Ongaresca è quella di rinunciare a produzioni abbondanti al fine di ottenere vini di grande qualità e personalità. Impegnata nella produzione e vendita di vino sin dal 2011, oggi Ongaresca si sta impegnando per crescere nel mercato nazionale ed internazionale, investendo e valorizzando la specificità dei propri vini, tipici del Veneto, un territorio ricco di risorse naturali, storiche e culturali, per essere sempre più competitiva e per una continua ricerca della qualità delle sue produzioni.







#### LOISON

Strada Statale Pasubio, 6 | Costabissara (VI)
 Sabato 30 aprile, ore 9.30 e 11 | Visita

"La tradizione è il nostro principale ingrediente": così afferma Dario Loison, guida dell'azienda che da tre generazioni sforna un'ampia gamma di dolci e che nel tempo è diventata una realtà presente in più di cinquanta Paesi. Per quanto la varietà di dolci sia ampia, il protagonista indiscusso di casa Loison rimane il panettone, che negli anni ha ottenuto più di 15 importanti riconoscimenti: è su questo dolce tradizionalmente natalizio che Dario ha espresso il suo "genio imprenditoriale", trasformandolo da prodotto stagionale a prodotto senza tempo.



#### MAFII

Via Dietro Cero, 1/C | Baone (PD)
 Sabato 30 aprile, ore 10, 11.30, 15 e 16.30 |
 Visita

Maeli, 13.5 ettari nel cuore del Parco Regionale dei Colli Euganei, antico territorio di origini vulcaniche in provincia di Padova. L'amore per la natura, l'approccio agroecologico alla coltivazione delle uve e l'utilizzo dei lieviti indigeni per favorire il più possibile fermentazioni spontanee rendono i vini Maeli un'autentica espressione del territorio. La missione di Maeli è la valorizzazione dei vitigni del territorio, in particolare del Moscato Giallo Fior d'Arancio, declinato in cinque versioni differenti.



### **DISTILLERIA POLI**

### - Via Marconi, 46 | Schiavon (VI)

La Distilleria Poli è un'azienda storica a carattere artigianale, di proprietà della famiglia Poli, fondata nel 1898 a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa, nel cuore della zona più tipica per la produzione di questo distillato. Da quattro generazioni opera con un antico alambicco completamente di rame, fra i pochissimi ancora esistenti, che permette di produrre grappe e distillati caratterizzati da un ricercato equilibrio di carattere ed eleganza. L'edificio in cui risiede la Distilleria è considerato di interesse storico-ambientale per la sua struttura a porticato tipica delle antiche abitazioni rurali venete.



### **MUSEO DEL CAFFE DERSUT**

### Via T. Vecellio, 2 | Conegliano (TV)

Caffè Dersut, torrefazione costituita nel 1947, proviene dalla storia di una famiglia e di una città che si legano indissolubilmente: i conti Caballini di Sassoferrato rilevano nel 1949 la Dersut Caffè di Conegliano.

Nel 2002 viene aperta la prima Bottega del Caffè Dersut. Nel 2012 viene invece messo In commercio per la prima volta Caffè Light, dal quale prende il nome la quarta tipologia di caffetteria monomarca Dersut. Nel 2010 c'è inaugurazione del Museo del Caffè a Conegliano, che trasporta il visitatore lungo l'intera filiera, dal chicco alla tazzina, passando attraverso le macchine che hanno reso l'espresso quello che è oggi.











### **LATTEBUSCHE**

### - Via Nazionale, 59 | Busche (BL)

Lattebusche è una moderna realtà produttiva che opera nel settore lattiero caseario dal 1954. La Cooperativa Lattebusche si è affermata in Italia, in Europa e nel Nord America, grazie alle caratteristiche uniche e distintive dei propri prodotti, realizzati esclusivamente con il latte proveniente dalle aziende agricole dei propri Soci allevatori.

Lattebusche è un'azienda sostenibile, in quanto produce nel rispetto del territorio, che rappresenta la fonte della propria materia prima, il latte fresco, che dona caratteristiche organolettiche distintive e talvolta uniche alle proprie produzioni.



### **BIRRIFICIO DEL SANNIO**

## Via Rotabile Frasso-Melizzano, 26 | Frasso Telesino (BN)

Sabato 30 aprile e domenica 1 maggio, dalle ore 9 alle 17.30, turni ogni mezz'ora | Visita e degustazione

Il Birrificio del Sannio nasce in un territorio ricco di storia e tradizioni. L'Azienda è situata in un ex oleificio edificato dal nonno di Sergio Amore negli anni '60, che da allora produce birra artigianale. Il segreto del successo del Birrificio del Sannio è l'utilizzo di acqua di sorgente che sgorga direttamente dal monte Taburno e di materie prime pregiate, che esaltano la qualità e la fragranza del prodotto, rilasciando aromi intensi.

### PER PARTECIPARE AGLI EVENTI DI WEFOOD 2022

Tutti gli eventi di WeFood sono a ingresso libero. I posti delle visite in azienda sono limitati; per poter partecipare all'evento è necessario registrarsi all'azienda di proprio interesse sul sito www.wefood-festival.it, nella sezione "Le Fabbriche del Gusto 2022", dove si trovano i programmi completi delle attività proposte.

Per qualsiasi informazione scrivi a info@italypost.it o chiamaci al numero 0498757589

### CONDIVIDI L'ESPERIENZA NELLE FABBRICHE DEL GUSTO

È possibile raccontare tramite Instagram, Facebook e Twitter la tua esperienza nelle Fabbriche del Gusto di WeFood: **@wefoodfestival** 









# greenweek

# festival della green economy

Tour Le Fabbriche della Sostenibilità 7-9 giugno 2022

Parma Festival della Green Economy 10-12 giugno 2022

programma aggiornato greenweekfestival.it





Arte Architettura Cinema Danza Musica Teatro Archivio Storico

THE MILK OF DREAMS

SIENNALE ARTE 2022

23.04—27.11.22 Venezia

Giardini-Arsenale

swatch\*



© Felipe Baeza. Courtesy of the Artist and Maureen Paley, London

## wefood

### un weekend nelle fabbriche del gusto

promosso da

partner











le fabbriche del gusto









ZIDARICH

















































### info@italypost.it | www.wefood-festival.it

Il programma può subire variazioni: visitate il sito www.wefood-festival.it per il calendario aggiornato. Tutti gli eventi di WeFood sono a ingresso libero. I posti delle visite in azienda sono limitati; per poter partecipare all'evento è necessario registrarsi all'azienda di proprio interesse sul sito www.wefood-festival.it, nella sezione "Le Fabbriche del Gusto 2022".