



CIBÒ.So Good! porta a Bologna il meglio della tradizione gastronomica italiana

Il Festival dei Sapori d'Italia torna nel capoluogo emiliano: dal 21 al 23 aprile, Palazzo Re Enzo ospita una tre giorni di degustazioni, cooking show e approfondimenti sul mondo del cibo e non solo

CIBÒ.So Good! – Il Festival dei Sapori d'Italia giunge quest'anno alla quinta edizione e torna a promuovere le molteplici identità del territorio italiano, con un focus particolare sull'Appennino, declinandole su cibo e turismo.

La manifestazione porta nel cuore di Bologna un **intenso programma di passione culinaria con assaggi di cibo ed esperienze sensoriali** in un percorso che si snoda tra varie Isole del Gusto,

incentrato sui prodotti tipici locali.



Il Festival dei Sapori d'Italia: cosa provare a CIBÒ.So Good!

Per cominciare, si potrà sperimentare la **proposta gastronomica del ristorante A Tavola coi Sapori**, un viaggio tra le tipicità del territorio riassunte nel **Tagliere dei Sapori**. Proseguendo ci sarà poi spazio per la **Bologna Food Court**, una corte del gusto dedicata alla tradizione gastronomica locale, e per la **Gin Lounge**, un'occasione per conoscere più nel dettaglio uno dei liquori più apprezzati del momento.

Nel corso della manifestazione, non mancheranno le **degustazioni guidate e gli story cooking**, veri e propri show in cui cuochi e foodblogger presenteranno innovative rivisitazioni culinarie di prodotti tipici.

Per fare alcuni esempi, gli amanti del buon bere non dovranno perdersi la degustazione di **spumanti metodo classico dei Colli Bolognesi**, la verticale dedicata all'universo della birra o il mixing time tra il gin e la [Pera Igp dell'Emilia-Romagna](#). **Numerosi anche i prodotti De.Co** tra cui i garganelli, la brazadela tonda di Crevalcore, l'olio dei Colli Bolognesi e la Mela Rosa Romana, protagonista di uno degli show cooking.



CIBÒ.So Good!, avanguardia del turismo slow

I partner dell'evento hanno illustrato entusiasti il ricco [Pera Igp dell'Emilia-Romagna](#) nel corso di una conferenza stampa tenutasi nel Salone dei Carracci di Confcommercio Ascom Bologna.

«L'edizione di quest'anno di Cibò giunge quasi in contemporanea con la candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'Unesco, è la dimostrazione di una **visione in anticipo sui tempi**», ha dichiarato Giancarlo Tonelli, Direttore dell'Ascom Bologna.

Decisamente poetico l'intervento del Responsabile Turismo e Innovazione Territoriale di Legambiente, **Sebastiano Venneri**, che afferma:

«Gli anni della pandemia, che ci auguriamo di esserci lasciati alle spalle, hanno avuto il merito di farci scoprire **il fascino della regione accanto**. Questo rappresenta una spinta per **il turismo di prossimità che dà visione al territorio senza snaturarlo**. Nel caso dell'appennino, un territorio fatto di discese e salite che plasmano la visione dei suoi attori principali, dotandoli di tenacia, perseveranza e capacità di guardare lontano».

Info: <https://www.festivaldeisaporiditalia.it/>

Data di creazione

2023/04/19

Autore

antonella-catenazzo