



Buon Vivere 2025: un'edizione ricca di sapori e tradizioni a Piacenza Expo

Piacenza, 7-9 marzo 2025 – Torna a Piacenza Expo l'atteso appuntamento con Buon Vivere, la manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche italiane e internazionali. Un evento che celebra il gusto, la qualità e la tradizione, in un viaggio sensoriale tra prodotti tipici, innovazione e cultura alimentare.

Un'edizione speciale con un'offerta sempre più ampia

Buon Vivere 2025 si svolgerà in contemporanea con Apimell (mostra-mercato internazionale dedicata all'apicoltura) e Seminat (esposizione di sementi, orticoltura e florovivaismo), offrendo ai visitatori un'esperienza unica tra le diverse sfaccettature del mondo agroalimentare.

Quest'anno, l'evento ospiterà oltre 50 espositori, tra produttori, aziende agricole, consorzi e artigiani del gusto, provenienti da tutta Italia. Un'occasione imperdibile per scoprire e degustare prodotti autentici, incontrare i produttori e approfondire le nuove tendenze del settore agroalimentare.

Le novità di Buon Vivere 2025

Tra le proposte più attese, i visitatori potranno scoprire una rivisitazione creativa del classico raviolo, proposto con ripieni inediti e sughi innovativi, per un'esperienza gastronomica all'insegna della sperimentazione. Non mancheranno le delizie dell'apicoltura, con miele, polline, propoli e liquori al miele, accompagnati da un focus sul benessere attraverso l'Apiario del Benessere.

Gli amanti della pasticceria potranno assaporare specialità dolciarie di alta qualità, tra cui biscotti e colombe al pistacchio, che esaltano l'equilibrio perfetto tra tradizione e ingredienti d'eccellenza. I sapori del Sud Italia saranno protagonisti con una selezione di prodotti tipici che raccontano le antiche tradizioni culinarie delle regioni meridionali.

La ricchezza gastronomica della zona di Norcia sarà rappresentata da un'ampia varietà di salumi e formaggi, offrendo un assaggio autentico delle specialità umbre. Gli appassionati del tartufo avranno l'opportunità di immergersi nell'universo di questo pregiato ingrediente, grazie alla presenza di eccellenze selezionate con il supporto dell'Associazione Tartufai Italiani della Regione Emilia-Romagna.

Non mancheranno i nostri storici espositori con le specialità della zona e di tutta Italia, per offrire un panorama completo delle eccellenze enogastronomiche del Paese.

Un ricco programma di eventi, laboratori e degustazioni



Durante i tre giorni di Buon Vivere, il pubblico potrà partecipare a show cooking, degustazioni guidate, incontri con esperti e produttori, oltre a laboratori sensoriali per approfondire la conoscenza dei prodotti esposti.

Laboratori e degustazioni di mieli a cura dell'Osservatorio Nazionale Miele, un'occasione unica per approfondire le caratteristiche organolettiche e le qualità dei diversi mieli italiani, scoprendo le peculiarità delle varie fioriture e tecniche di produzione.

Un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del buon cibo

Buon Vivere è il luogo ideale per scoprire nuovi sapori, acquistare prodotti di qualità direttamente dai produttori e lasciarsi ispirare da un mondo di eccellenze enogastronomiche. Un evento che valorizza il territorio, promuove la cultura alimentare e sostiene le produzioni artigianali e locali.

Piacenza Expo

7-9 marzo 2025

Scopri di più su www.buonvivere.info

Seguici sui social per aggiornamenti e anticipazioni.