

Buon Vivere 6-8 marzo 2026

A Piacenza Expo ritorna **Buon Vivere**. Non si tratta di una semplice fiera, ma di un itinerario che attraversa vette alpine, campagne emiliane e coste assolate, tutto racchiuso nel pad. 2 del quartiere fieristico accanto alle mostre Seminart e Apimell.

Ecco cosa aspetta i visitatori in questa edizione, tra conferme di qualità e scoperte sorprendenti.

1. Il trionfo dell'arte casearia: dalle Alpi alle Grotte

Il formaggio è uno dei grandi protagonisti. Gli amanti dei sapori e dell'aria di montagna, *Alta Via* e *La Grotta del Rosso* portano in tavola l'essenza dei pascoli d'alta quota, mentre il *Caseificio San Lucio Montardone* presenta il pregiato **Parmigiano Reggiano di Montagna**. Non mancano le produzioni di nicchia, come i formaggi di capra di *Roberto Oggioni* o le delicatezze delle Langhe e della Valle D'Aosta.

2. Piacenza e il territorio: tradizione DOP

Giocando in casa, i sapori locali sono rappresentati al massimo livello. Il *Consorzio Salumi Piacentini* e il *Salumificio Grossetti* offrono un masterclass sensoriale su coppa, salame e pancetta DOP. Ad accompagnare queste eccellenze, non possono mancare i vini dei colli piacentini dell'*Azienda Vitivinicola Villa Rosa*. In grande spolvero l'area di Campagna Amica con i produttori di Coldiretti.

3. Esplorazioni regionali

Buon Vivere è un'occasione unica per fare la spesa di prelibatezze:

- **Sicilia:** il pistacchio di Bronte di *Da Andrea*, l'Olio EVO di *Provenzani* e l'immaneabile *Re dei Cannoli*.
- **Sardegna e Puglia:** dalle specialità isolate di *Antichi Sapori Sardi* ai taralli dorati di *Lele* e l'olio pugliese di *Santa Teresa*.
- **Nord Italia:** la *Nocciola Piemontese IGP* di Cascina Azii e i sapori tirolesi di *Studio Regione* portano un tocco di eleganza e robustezza nordica.

4. Bere artigianale: non solo vino

Il comparto beverage è più vivace che mai. I cultori della **birra artigianale** avranno l'imbarazzo della scelta tra il carattere contadino di *La Vallescura*, le proposte di *Beer'n Beard* e le creazioni dell'*Inconsueto Birrificio Bustese*.

La chicca: Per chi cerca qualcosa di diverso, l'*Azienda Agricola Tre Rii* propone un tuffo nel passato (e nel futuro) con **sidro, idromele e aceti aromatici**.

5. Cucina pronta e Street Food internazionale

Se la fame si fa sentire durante la visita, l'area ristoro offre un giro del mondo in pochi metri:

- Le **specialità francesi** di *Bis Truck*.
- I sapori della capitale con il ristorante romano *Carbonaro*.

- La **Paella** e le tapas di *Taberna Movida*.
- I ravioli gourmet di *Raviolo al Quadrato* e la pasta fresca de *Il Cappelletto Matto*.

6. Attenzione al benessere e intolleranze

Il "Buon Vivere" passa anche per la salute. La *Boutique del Gusto* garantisce dolcezze d'alta pasticceria totalmente **Gluten-free**, mentre *Biomundus* offre una selezione di spezie dal mondo per arricchire la cucina domestica con proprietà antiossidanti e sapori esotici.

Informazioni utili per la visita

Date	6 – 8 Marzo 2026
Luogo	Piacenza Expo (Via Tirotti, 11)
Orari	Ven-Sab: 9:00 – 18:30 / Dom: 9:00 – 18:00
Biglietto Intero	€ 12,00 (€ 10,00 online)

Nota per i visitatori: La domenica pomeriggio (dalle 14:00) sono previsti ingressi ridotti del 50%, un'ottima occasione per chi vuole fare acquisti dell'ultimo minuto tra gli stand.

Piacenza Expo

Parcheggio gratuito

www.buonvivere.info

Sarà attivo anche alla domenica il bus urbano n. 19 dalla stazione ferroviaria di Piacenza

