



Prodotti e chef d'alta cucina da lunedì all'Hilton Stucky

A «Gusto in Scena», dall'1 al 3 marzo al Molino Stucky Hilton di Venezia, protagonista pure Slow Food con tre prodotti «salvati» abbinati a grandi chef: Alfonso Caputo (2 stelle Michelin) al Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Luisa Valazza (3 stelle) alla Robiola di Roccaverano e Corrado Fasolato (2 stelle) alla Gallina Padovana. Si parlerà di identità della cucina italiana al congresso Chef in Concerto con Elena Arzak, Pino Cuttaia, Alfonso Iaccarino, Pietro Leemann, Norbert Niederkofler, Nicola Portinari, Ana Ros, Paolo Teverini e altri. Gualtiero Marchesi aprirà i lavori. «I Magnifici Vini»: banco d'assaggio e tre grandi verticali. «Seduzioni di Gola» con rarità. www.gustoinscena.it

