



## AL MOLINO STUCKY HILTON

# Gusto in Scena con i grandi chef

Da oggi tre giorni all'insegna dei grandi cuochi, dei grandi vini e dei grandi sapori. E' quel che avviene fino al 3 marzo al Molino Stucky Hilton con Gusto in Scena che questa volta presenta tre prodotti dei presidi italiani di Slow Food come il Pomodoro del Piennolo del Vesuvio (ne parlerà lo chef Alfonso Caputo), della Robiola di Roccaverano



(Luisa Lavazza) e della Gallina Padovana (il nostro Corrado Fasolato del Met, *nella foto*) tre cuochi stellati per tre materie prime d'eccellenza. Chef in concerto, poi, ovvero discussione aperta sull'identità della cucina italiana con gente del calibro di Alfonso Iaccarino, Gualtiero Marchesi, Nicola Portinari, tanto per citare. E I Magnifici Vini e le Seduzioni di Gola, ovvero chicche in bottiglia e gastro-

nomia d'eccellenza. Costi: visitare le ultime due costa 20 euro per un giorno, 35 per due e 50 per tre. Mentre tutto il pacchetto: 120 euro per un giorno, 195 per due e 260 per tre. Informazioni: 02.29404086 o [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it) o [info@gustoinscena.it](mailto:info@gustoinscena.it)

