

home autori esperti vino olio news eventi food travel marketing distillati club

contatti

tigulliovinno.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in

Cerca

Tags

agricoltura, campania, cibo, degustazione, degustazioni, emilia romagna, enogastronomia, eventi, evento, evento food, evento travel, evento vino, extravergine, food, gastronomia, lazio, liguria, lombardia, marketing, milano, napoli, news, news vino, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, olive, piemonte, roma, sicilia, toscana, travel, trentino alto adige, umbria, veneto, verona, vini, **vino**, wine

PUBBLICITÀ

this is a wine & food enthusiast
and this could be your face



Home > Autori > News > Food

Gusto in Scena, resoconto

di *Redazione di TigullioVino.it*

Articolo georeferenziato



Calato il sipario su "Gusto in Scena" edizione 2011. Gusto in Scena, l'evento che il 13 e 14 marzo ha visto a Lugano chef, vini e prodotti di eccellenza aprtosi con due interventi di eccezione, ha spento i riflettori sull'alta ristorazione e sull'enologia di Italia, Svizzera e Slovenia.

Durante l'inaugurazione, accanto all'ideatore Marcello Coronini, sono infatti saliti sul palco il direttore della Guida Michelin Italia, Fausto Arrighi, e il presidente Asa (Associazione Stampa Agroalimentare), Roberto Rabachino. Marcello Coronini ha lanciato il tema del

congresso 'Chef in Concerto, Cucinare Con e Senza grassi', sviluppato da grandi chef per dimostrare che l'alta ristorazione sa usare i grassi nobili, il cui valore va recuperato, ma sa anche proporre una cucina a grassi zero, grazie alla padronanza della tecnica.

Un tema che ha entusiasmato sia i grandi chef relatori che i consumatori. Come affermato da Roberto Rabachino, è entusiasmante l'idea di togliere un elemento fondamentale della cucina per arricchire la cucina stessa di aspetti nuovi.

'Cucinare Con e Senza grassi' è un tema che dà allo chef così come al cliente l'opportunità di pensare, riflettere. D'altro canto passiamo 122mila ore della nostra vita a tavola contro 104mila ore al lavoro, a dimostrazione che l'alimentazione rappresenta un elemento essenziale della vita per tutti noi.

Molto atteso l'intervento di Fausto Arrighi, che ha svelato la "vera storia della Guida Michelin nata nel 1900 dalla geniale intuizione dei fratelli Andr e e Edward Michelin, ingegnere il primo, umanista il secondo, inventori dei pneumatici 111 anni fa. Questi pensarono a inizio secolo di aiutare i possessori di auto, allora pochi migliaia, a individuare gli indirizzi sicuri per dormire e mangiare.

All'inaugurazione è seguito l'inizio dei lavori con l'intervento di Pietro Leemann, chef del ristorante Joia di Milano, svizzero di origine e italiano di adozione. Presente a tutte le edizioni di Gusto in Scena, Leemann ha evidenziato come questo evento aiuti gli chef a far esprimere il loro "Gusto dietro le quinte", ovvero la cultura che c'è dietro a un piatto. Sul palco di Gusto in Scena si sono poi susseguiti altri professionisti di grandissimo spessore reclutati dal giornalista Marcello Coronini per la terza edizione: Chicco Cerea, Alessandro Gilmozzi, Andrea Ribaldone, Enzo De Pr , Herbert Hintner, Gaetano Simonato, Pino Lavarra, Nicola Portinari, Matteo Vigotti, Massimo Spigaroli, Paolo Teverini, Daniel Facen, Mauro Elli, Andrea e Antonio Tonola, Alfonso Caputo, Antonino Canavaciuolo.

Protagonista tra i protagonisti è stato lo chef Ilario Vinciguerra ("Il buon ristorante si vede il giorno dopo, quando ci si sveglia...ha detto mentre illustrava i suoi piatti") che non solo si è esibito nella preparazione di due grandi piatti sul tema del Congresso, ma ha preparato anche la cena al Casin  di Campione d'Italia e ha presentato il suo nuovo locale che apre i battenti il 16 marzo a Gallarate.

"Si pu  dire che Gusto in Scena, come ha affermato Coronini, ha battezzato con un grande in bocca al lupo il giovane chef napoletano". - Ilario Vinciguerra Restaurant - via Roma, 1 Gallarate -Varese - www.ilariovinciguerra.it.

Numerose le aziende presenti alla kermesse di Lugano che hanno proposto in degustazione i loro vini pi  eccellenti. Significativi i vini della Collina dei Ciliegi, azienda della Valpolicella, produttrice di un grande Amaronone, vino simbolo del Veneto. Da segnalare anche le cantine di Masciarelli; Tedeschi; Sertoli Salis; Villa; Zenato; Rocche Manzoni; Firriato; Benanti; Bepin de Eto; Bisol; Marramiero; Poggio Antico e tante altre prestigiose aziende italiane e svizzere. E dalla Slovenia sono arrivati grandi vini: Kmetija Kocjancic Zanut; Mariam Simcic; Movia Kristancic Ales.

Tra i vari prodotti che hanno allietato la pausa pranzo uno dei risi pi  preziosi d'Italia, prodotto dalla Riserva San Massimo e la pasta abruzzese di Fara San Martino, la pregiata pasta artigianale del Cavalier Giuseppe Cocco.

Due specialit  per i veri gourmet sono arrivati a Lugano dalla Sicilia e dalla Romagna: I fratelli Francesco e Giacomo Trimarchi hanno portato dalla Sicilia i profumi e i sapori (olio extravergine d'oliva, pesti,



Redazione di
TigullioVino.it

Sito web

e-mail

Nell'arco di molti anni di lavoro, da piccolo progetto amatoriale TigullioVino.it si   trasformato in una vera e propria testa web sul mondo...

Leggi tutto...

Marzo 2011
Febbraio 2011
Gennaio 2011
Dicembre 2010
Novembre 2010
Ottobre 2010
Settembre 2010
Agosto 2010
Luglio 2010
Giugno 2010
Maggio 2010
Aprile 2010
Marzo 2010
Febbraio 2010
Gennaio 2010
Dicembre 2009
Novembre 2009
Ottobre 2009
Settembre 2009
Agosto 2009
Luglio 2009
Giugno 2009
Maggio 2009
Aprile 2009
Marzo 2009
Febbraio 2009
Gennaio 2009
Dicembre 2008

Risorse

home
autori
esperti
vino
olio

sughi e patè) della loro giovane azienda agricola "Trimarchi di Villa Marchese" (www.trimarchidivillamarchese.it) e Bruno Valloni di Castello Marcosanti (www.ilformaggiodellarocchia.com) ha fatto gustare al folto pubblico dei visitatori il suo eccezionale formaggio nella Roccia di Montefeltro, "Il Talamello". Il Formaggio nella Roccia per qualità, profumo e sapore non ha niente da invidiare al più famoso Formaggio di Fossa. Esso si abbina benissimo a un buon pane e vino.

Non poteva mancare la Dolciaria Lampo di Veroli (FR), l'azienda specializzata nella produzione del "Primo Amaretto Verolano", che ha portato i "gioielli di famiglia" dal sapore antico con gli ingredienti della tradizione, ancora accuratamente selezionati e lavorati a mano. A partire dal "Primo Amaretto Verolano", prodotto con mandorla pura secondo i criteri di qualità suprema, che si sviluppa nelle sue quattro particolarissime linee che oggi rappresentano sul mercato quattro gusti dal sapore sopraffino: l'Amaretto Tradizionale, l'Amaretto al Caffè, l'Amaretto al Limone e l'Amaretto all'Amarena. Tutti e quattro i prodotti sono ancora oggi realizzati a mano e prendono forma mediante la particolare "lavorazione al cucchiaino" che li rende unici e inimitabili. La Regione Veneto è stata tra gli altri, partner dell'evento Gusto in Scena edizione terza, con l'assessorato al Turismo.

Per informazioni:

Web: www.gustoinscena.it
Tel: 02 29404086

Fonte news: *Mariella Belloni*

Pubblicato il 22 marzo 2011 in Food                 [0] commenti 

Tags

cibo, food, gusto in scena, lugano, news, news food, svizzera

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

news
eventi
food
travel
marketing
distillati
club
contatti

Interagisci

 feed rss area food

PUBBLICITÀ

pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti e blog
del vino e del cibo




Ultimi Commenti

Massimo Scanferla su

Il Garagista folla
il 24.03.2011 alle 11:48

Luca Risso su

Il Garagista folla
il 24.03.2011 alle 11:44

Massimo Scanferla su

Il Garagista folla
il 24.03.2011 alle 11:25

Luca Risso su

Nel mezzo del cammin del
nostro vino...
il 24.03.2011 alle 06:57

Simone Picaria su

Nel mezzo del cammin del
nostro vino...
il 23.03.2011 alle 20:44

Luca Risso su

Imbottigliando si impara!
il 23.03.2011 alle 19:51

Fabio Ciarla su

Imbottigliando si impara!
il 23.03.2011 alle 19:36

pubblicità | Aggiungi ai preferiti | aggiungi alla barra di Google | Feed Rss

TigullioVino.it 2000 - 2011 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Via Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : IT01136970991