

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

contatti

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in Cerca

Tags

campania, carne, cibo, dolce, emilia romagna, evento, evento food, extravergine, food, formaggi, formaggio, france, francia, friuli venezia giulia, frutta, latte, latticini, liguria, lombardia, marche, mariella belloni, milano, montasio, news, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, piemonte, prodotti dop, prodotti igr, sicilia, tocà, toscana, trentino alto adige, veneto, vicenza, vini, vino, vitigni

PUBBLICITÀ

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



Home > Esperti > Eventi > Food

Portinari ospite a

Lugano - Palazzo dei Congressi
dal 13 marzo 2011 al 14 marzo 2011

di Mariella Belloni

Articolo georeferenziato

e-mail

Leggi tutto...



Lo chef del Ristorante La Peca interviene il 14 marzo a Lugano sul tema: "Cucinare con...cucinare senza...grassi."

Trasferita a Lugano, quest'anno, per la nuova edizione congresso dell'alta cucina "**Gusto in Scena**". Nell'evento ideato da Marcello Coronini si incontrano le migliori cantine, i produttori gastronomici e il mondo della ristorazione di qualità. All'interno della sezione "**Chef in Concerto**", **Nicola Portinari** del ristorante La Peca, sarà chiamato a cimentarsi con il tema "cucinare con...cucinare senza... che ha per oggetto i grassi."

La due giorni, **dal 13 al 14 marzo 2011**, che si svolge presso il Palazzo dei Congressi di Lugano, propone a fianco della sezione "Chef in Concerto" rivolta a professionisti e agli appassionati gourmet, anche i "**Magnifici Vini**", banco d'assaggio di una settantina di cantine di provenienza internazionale e "**Seduzioni di Gola**", rassegna dedicata agli sfizi gastronomici.

L'intervento di Nicola Portinari è previsto per la mattina di **lunedì 14 marzo**, con una presentazione audio-video, e la successiva preparazione di due ricette, rigorosamente "con" e "senza" grassi : "i capelli d'angelo di Benedetto Cavalieri con succo di raperonzolo, canoce e branzino alle noci" e il "germano reale in due cotture con brise, periole, arance amare e broccolo fiolaro".

Per informazioni:

Web: www.gustoin scena.it

Pubblicato il 11 marzo 2011 in Food

Letto 113 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

cibo, evento, evento food, food, la peca, lugano, marcello coronini, nicola portinari, palazzo dei congressi, portinari, ristorante la peca, svizzera

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