

PORZIONI
Cremona

A&F
STORIE di FARINA
in CUCINA

DIETRO OGNI
STORIA DI FARINA C'È
UNA SCELTA SAPIENTE



HOME

Ultimissime

CHI È?

MAPPA

CONTATTI



Gusto in scena a Venezia

Lun, 24/04/2017 - 07:37

Mai stati a Gusto in scena prima d'ora, ma visto che eravamo a Venezia un salto era d'obbligo. La location è superba, le varie sale bellissime in particolare il salone superiore, monumentale. Non molti i produttori di food, più numerosi quelli del vino, mentre sul palco della cucina si sono alternati Herbert Hintner, Alessandro Gilmozzi (mentre eravamo lì) per chiudere con Paolo Teverini la giornata. Marcello Coronini ha avuto l'intuizione prima di altri di battere la strada delle intolleranze e delle dietologie particolari con la sua Cucina dei Senza sulla quale ha scritto anche un libro. E qui sul palco si sono presentate alcune ricette ispirate a questo tema.

 **Mi piace** Piace a 13 persone. Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Archivio

Aprile 2017
Marzo 2017
Febbraio 2017
Gennaio 2017
Dicembre 2016
Novembre 2016
Ottobre 2016
Settembre 2016
Agosto 2016
Luglio 2016
Giugno 2016
Maggio 2016
Aprile 2016
Marzo 2016
Febbraio 2016
Gennaio 2016
Dicembre 2015
Novembre 2015



Siamo alla Scuola Grande di San Giovanni



il Salone superiore

Ottobre 2015
 Settembre 2015
 Agosto 2015
 Luglio 2015
 Giugno 2015
 Maggio 2015
 Aprile 2015
 Marzo 2015
 Febbraio 2015
 Gennaio 2015
 Dicembre 2014
 Novembre 2014
 Ottobre 2014
 Settembre 2014
 Agosto 2014
 Luglio 2014
 Giugno 2014
 Maggio 2014
 Aprile 2014
 Marzo 2014
 Febbraio 2014
 Gennaio 2014
 Dicembre 2013
 Novembre 2013
 Ottobre 2013
 Settembre 2013
 Agosto 2013
 Luglio 2013
 Giugno 2013
 Maggio 2013
 Aprile 2013
 Marzo 2013
 Febbraio 2013
 Gennaio 2013
 Dicembre 2012
 Novembre 2012
 Ottobre 2012
 Settembre 2012
 Agosto 2012
 Luglio 2012
 Giugno 2012
 Maggio 2012
 Aprile 2012
 Marzo 2012
 Febbraio 2012
 Gennaio 2012
 Dicembre 2011
 Novembre 2011
 Ottobre 2011
 Settembre 2011
 Agosto 2011
 Luglio 2011
 Giugno 2011
 Maggio 2011
 Aprile 2011
 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
 Novembre 2008
 Ottobre 2008
 Luglio 2008
 Maggio 2008

Categorie

2008 Alberghi e Ristoranti
 2009 Alberghi e Ristoranti
 2009 recensioni
 2010 Alberghi e Ristoranti
 2010 Eventi
 2011 Alberghi e Ristoranti
 2012 Alberghi e Ristoranti
 2013
 2013 Alberghi e Ristoranti
 2014 Alberghi e Ristoranti
 2015 Alberghi e Ristoranti
 2016 Alberghi e Ristoranti
 2017 Alberghi e Ristoranti



Marcello Coronini

Alberghi e Ristoranti d' Italia
Alberghi Italia
Alberghi Mondo
Archivio
Caritas
Cooking for Art - Cucinarte
Cooking for Art - Finale Emergente

Blog Rock'n Roll

Andrea Gori
witaly
Apicius
Cibario di Marco Bolasco
Consumazione obbligatoria
Dario Bressanini
Dissapore
METEDEPOCA.IT



l'area gastronomica



Marina Di Muzio



ottimo parmigiano



gli amici del balsamico, Giusti



Davide Longoni, pane e dolci lievitati



il panettone



centrotavola con gli oli



si sale al piano superiore



l'area dei vini



Joachim



ovvero Raffaele Pagano



con Biovio



vini ed erbe bio



un curioso metodo classico con il moscato dei Colli Euganei



Leonardo Vallone



champagne



Irina Freguia ed Alberto Lupini



Vincenzo Donatiello



la bella sala antistante



per i cooking show



Alessandro Gilmozzi



il pubblico



e mentre usciamo arriva Paolo Teverini

Tags: Marcello Coronini, Marina Di Muzio, Raffaele Pagano, Alessandro Gilmozzi, Paolo Teverini, Vincenzo Donatiello, Leonardo Vallone, Alberto Lupini, Irina Freguia

WITALY

Nasce a Campo de' Fiori nel cuore della Città Eterna, Roma, dall'esperienza ultraventennale di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, comunicatori del mondo dell'enogastronomia

PORZIONICREMONA

Una vita da critico in viaggio. Diario di un enogastronomo in giro per l'Italia alla costante ricerca dei sapori originali, delle specialità gastronomiche naturali, dei vini che appagano

TACCO12EBOLLICINE

Il titolo è volutamente leggero, frizzante come un bicchiere di champagne per portare un soffio di femminilità, ma autoironico, nel mondo web dell'enogastronomia

SCUSATE IL RITARDO!

Quante volte abbiamo scritto articoli che per una ragione o un'altra non abbiamo pubblicato, o scattato foto rimaste in desolati file nascosti in qualche angolo del pc?

METEDIVINE

Metedivine è un concept editoriale chiaro: secondo Witaly è l'equazione assoluta della perfezione nell'ospitalità, mangiare e dormire divinamente nello stesso luogo.



Witaly S.r.l. 2012 © All rights reserved Partita Iva 10890471005
Witaly è registrata presso il Tribunale di Roma n. 95/2011 del 4/4/2011 – Tutti i diritti riservati