

In scena la Cucina del Senza

Presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, il 23 e il 24 aprile, si terrà la nona edizione di Gusto in Scena, l'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini. Durante la manifestazione,

una serie approfondimenti sulla Cucina del Senza, lo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zucchero aggiunti. Su

questo tema si confronteranno chef stellati e maestri pasticceri nel corso del Congresso di Alta Cucina che costituisce la colonna portante della manifestazione. Ma le ricette della Cucina del Senza si potranno provare anche a Fuori di Gusto, il programma fuori salone in una ventina di ristoranti e bar veneziani.

San Bernardo, in crescita l'ho.re.ca

Dai cinquanta milioni di litri della primavera 2015 ai quasi ottanta di oggi, il che significa quasi il 60 per cento di crescita in due anni e la copertura della maggioranza delle regioni italiane e nuovi mercati aperti in Europa e nel mondo. Il Gruppo serve il canale Ho.re.ca non soltanto nel territorio "storico" piemontese e ligure, ma anche in Veneto e in tutto il Centro-Sud Italia. Per quanto riguarda l'export, proseguono i riscontri positivi in Francia, in particolare in Costa Azzurra. Acqua S. Bernardo è inoltre presente a Londra e in generale sul mercato britannico, oltre che in Albania, Germania, Giappone e a Taiwan. Ed è prevedibile un'ulteriore crescita: recentemente sono stati avviati progetti di export in

Consorzio vini Sicilia conferma Rallo

Antonio Rallo è stato confermato presidente del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia: lo ha deciso il nuovo consiglio di amministrazione, che ha confermato anche i Vicepresidenti Salvatore Li Petri e Filippo Paladino. Il Consorzio ha chiuso il 2016 con un +11 per cento di imbottigliato della Doc Sicilia, il che significa 26 milioni e 800 mila bottiglie e 201 mila ettolitri di imbottigliato.

Apri il ristorante Pacifico Roma

Il ristorante milanese Pacifico, famoso per aver portato l'alta cucina peruviana dello Chef Jaime Pesaque in Italia, ha annunciato l'apertura di un secondo indirizzo all'interno di Palazzo Dama, l'hotel 5 stelle progettato dall'Architetto Antonio Girardi a due passi da Piazza del Popolo a Roma. A Pacifico Roma la cucina evolutiva di Pesaque si concretizza in un menu peruviano-nikkei servito a pranzo e cena nel ristorante e nel giardino con piscina dell'albergo. La brigata è affidata all'Executive Chef Nazaev Esparza Zaragoza, allievo di Pesaque e già Chef di Mayta Dubai.

Pommery premia La Pergola

Nato in collaborazione con Le Sothe, il Premio Experience Pommery va alla migliore selezione di Champagne e quest'anno il riconoscimento è stato attribuito al ristorante La Pergola di Roma. A confermarlo che con gli abbinamenti si può osare, durante il gala dinner è stato servito Pommery Brut Apanage, in abbinamento all'antipasto "Pizze Foije", una ricetta tipica della cucina realizzata dallo chef Marcello Spadone, del Ristorante La Bandiera di Civitella

Illycaffè, due nuove aperture a San Francisco

A poche settimane dall'annuncio della prossima apertura in via Monte Napoleone a Milano, illycaffè inaugura due nuovi punti vendita a San Francisco al 220 della centralissima Montgomery Street e al 90 di New Montgomery Street. Il marchio triestino porta così a 8 gli store presenti nella città californiana, proseguendo il suo piano di espansione in territorio americano dove già presidia città come Chicago, Washington D.C., Detroit, Denver, Las Vegas, Los Angeles, Miami e Toronto.

Sanpellegrino celebra il World Water Day

Consapevole che l'acqua sia un bene da salvaguardare e rendere disponibile per le generazioni presenti e future, Sanpellegrino si è unito ai molteplici eventi organizzati il 22 marzo in tutto il mondo per celebrare la Giornata Mondiale dell'Acqua, istituita dall'ONU nel 1992. Non solo. Il Gruppo ha ridotto negli ultimi 10 anni del 28 per cento i volumi complessivi di acqua utilizzata nei processi produttivi, per litro imbottigliato. In questo senso, l'emblema è lo stabilimento Nestlé Vera di Castrocielo, una smart factory con una linea PET ultramoderna che la rende, tra i siti produttivi di Nestlé Waters, il più virtuoso al mondo nell'ottimizzare il consumo di acqua, con l'impiego di 1,06 litri di acqua per litro imbottigliato.

Zacapa, il tour è ripartito

Torna il Tour Zacapa, il viaggio alla scoperta del rum guatemalteco. Undici chef per undici cene esclusive dedicate a Zacapa, dal 16 marzo al 10 maggio si stanno cimentando nell'abbinamento di tre differenti referenze Zacapa - Zacapa 23; Zacapa 23 Edición Negra e Zacapa XO - con altrettanti piatti creati ad hoc per