

BREAKING Village il 23 Giugno 2018 Viterbo ■ 19 giugno 2018 /Slow Food Village il 22 Giugno 2018 Viterbo ■ 19 giugno 2018

SEARCH

IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO
WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT
COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI



Tasting dalle 20,00
Premiazione ore 22,00
Presentazione
OLTRE 100 AZIENDE



Info: 328.0119293 alessandra@carlozucchetti.it - www.carlozucchetti.it

HOME SAPESE CONTESSA RICETTE BERE IL DOMENICALE NOTIZIE INTUSCIA EVENTI I VIDEO CON IL
LA TUSCIA DEL VINO LA TUSCIA DELL'EVO LE GUIDE DEI VINI LE GUIDE DEI RISTORANTI LE GUIDE DEGLI EVO
TRAVOLTI DA UN INSOLITO APERITIVO SEGNALAZIONE EVENTI CONTATTI



Gusto in Scena il 25 e 26 Febbraio 2018 Venezia

BY REDAZIONE • 24 FEBBRAIO 2018 • EVENTI • COMMENTS (0) •

Appuntamento il 25 e 26 febbraio 2018 con "Gusto in Scena" che vedrà come tema principale per tema "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie". La Cucina del Senza® porta a Venezia grandi vini, eccellenze gastronomiche e profumi di spezie

PROGRAMMA:

Domenica 25 Febbraio

Ore 10,50 inaugurazione con Marcello Coronini
Ore 11,15 Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera
Ore 11,25 Dibattito tra Marcello Coronini e Riccardo Cotarella
Ore 12,10 Alessandro Gilmozzi
El Molin, Cavalese (TN)

CALENDARIO EVENTI E DEGUSTAZIONI

Giu 2018			
<<			
L	M	M	G
28	29	30	31
4	5	6	7
11	12	13	14
18	19	20	21
25	26	27	28

Spazio disponibile

Per la tua pubblicità in quest
advertising@carlozucchetti.it



Loc. Salcinella snc
01025 Grotte di C
Tel. 0763 796117
ccorav@ccorav.it
www.ccorav.it

Codi
SUPPORTO & CONSULENZA

Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA

Assaggi di risotto/pasta a cura di
Oliver Glowig nel salone delle Colonne

Ore 15,00 Alfio Ghezzi
Locanda Margon – Trento

Ore 15,40 Diego Crosara
Consulente e docente di pasticceria

Ore 16,20 Vincenzo Donatiello
Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle Piazza Duomo, Alba.
Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

Ore 17,00 Gian Paolo Raschi
Ristorante Guido – Miramare di Rimini RN

Ore 17,40 Gaetano Simonato
Tano Passami l'olio – Milano

Lunedì 26 Febbraio

Ore 9,45 Luca Veritti
Met – Hotel Metropole, Venezia

Ore 10,40 Luca Marchini
L'erba del Re, Modena

Ore 11,20 Alberto Santini
Resturant Manager e Wine Director del Ristorante 3 stelle
Dal Pescatore Santini – Località Runate – Canneto sull'Oglio (MN).
Focus con Marcello Coronini sull'abbinamento dei vini con La Cucina del Senza

Ore 12,00 Maurizio Serva
La Trota, Rivodutri (RI)

Ore 12,40 Taglio del Parmigiano Reggiano

Ore 13,30 -15,00 PAUSA STELLATA
Assaggi di risotto/pasta a cura di Luca Marchini nel salone delle Colonne

Ore 15,00 Oliver Glowig
Barrique di Poggio le Volpi, Monte Porzio Catone – Roma

Ore 15,40 Paolo Teverini
Paolo Teverini, Bagno di Romagna (FC)

Ore 16,20 Herbert Hintner
Zur Rose, San Michele Appiano (BZ)

Aziende:

Agostinetto Bruno Azienda Agricola
Az. Agr. Barberis Cascina San Lorenzo
Az. Agr. Doria Di Montalto
Az. Agr. Montegrande
Az. Agr. San Salvatore
Badia Di Marrona

GAL **GRAFICAL**
self

S.S. Cassia Km 6
01027 Montefiascone
info@graficaltola.it



POST RECENTI



19 GIUGNO

Pres
23 Gi
de "L
dell'E

Raccolto 2017" Viterbo



19 GIUGNO

Slow
il 23
Viter



19 GIUGNO

Slow
il 22
Viter

Bisol Vitivinicoltori In Valdobiadene Dal 1542

Bixio Poderi

Ca' D'or

Ca' Lustra – Zanovello

Caillez Champagne- Bottazzi Nello Distrib

Cantina Di La Vis

Cantina Kaltern

Cantina Ricchi

Cantina Santadi

Clavesana Siamo Dolcetto

Codice Citra

Col Vetoraz Spumanti

Corte Capitelli

Dal Maso

Delaplace Champagne- Bottazzi Nello Distrib

Di Majo Norante

Famiglia Cotarella

Fondazione Villa Russiz

Futura 14 Vespa Vignaioli Per Passione

Giorgi Di F.Lli Giorgi Snc

Gulfi

I Carpini – Vini D'arte

Igreco

Kurtin Wines

Maeli

Masciarelli

Moncaro

Nato In Una Vigna Di Gerry Scotti

Palladino

Podere Lentisco

Poggio Concezione

Poggio Delle Grazie

Puntozero

Reva

San Patrignano

Santa Giulia

Santa Maria La Nave

Tenuta Cavalier Pepe

Tenuta Poggio Al Tesoro

Tenuta Rovaglia

Vallone

Villa Matilde

Vini Apuani Soc. Agricola

Vite Colte

Orari:

ore 11.00 – 19.00

Costo:

Ingresso a I Magnifici Vini + seduzioni di Gola:

Per un giorno € 25.00 – Per due giorni: € 40.00



19 GIUGNO

**Enote
21 Gi
Viter**

Ingresso al Congresso Alta Cucina: s
caricare il modulo sul sito www.gustoincena.it

Scuola Grande di San Giovanni Evangelista
San Polo 2454
Venezia

Info:

www.gustoincena.it
info@gustoincena.it

**About****LASCIA UN COMMENTO**

Occorre aver fatto il **login** per inviare un commento

CONTATTI

#CarloZucchetti

+39 0761 1891532 +39 329 259 9650

redazione@carlozucchetti.it

carlozucchetti@pec.it

Via Cassia Vecchia 60A
01027 Montefiascone (VT)
P.Iva 01932690561
C.F. ZCCRL61L27F499E

PRIVACY POLICY**ARTICOLI RECENTI**

- **Presentazione il 23 Giugno 2018 de**
"La Tuscia dell'EVO 2018. Raccolto
2017" Viterbo / *19 giugno 2018*
- **Slow Food Village il 23 Giugno 2018**
Viterbo / *19 giugno 2018*
- **Slow Food Village il 22 Giugno 2018**
Viterbo / *19 giugno 2018*
- **Enoteca Tuscia il 21 Giugno 2018**
Viterbo / *19 giugno 2018*
- **Slow Food Village dal 22 Giugno al**
1° Luglio 2018 Viterbo / *19 giugno*
2018
- **Vinoforum dal 15 al 24 Giugno 2018**
Roma / *18 giugno 2018*
- **Go Wine – Le Bollicine italiane e il**
Moscato Wine Festival il 20 Giugno
2018 Torino / *18 giugno 2018*
- **Laghi Divini il 23 e 24 Giugno 2018**
Bracciano (RM) / *17 giugno 2018*

I TAG PIÙ CALDI

- Abruzzo
- ALTO ADIGE
- aziende
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Carlo Zucchetti
- Coldi
- degustazione
- degusta
- Emilia Romagna
- even
- Falesco
- firenze
- francesca mordacchini alfani
- Francia
- FRIULI VENEZ
- Gambero Rosso
- Italia
- Lazio
- Liguria
- Marche
- milano
- Montefiascone
- olio
- orvieto
- Palazzone
- Piemonte
- Puglia
- riccardo rose
- roma
- sardegna
- Sergio Mott