



Buon Pomeriggio, sono le ore 16:06.39 di Giovedì, 24 Marzo 2016 - **Italy Food 24** è un Web Magazine di **Web Italia Network 24** - Monteriggioni (SI) - Italy - Direttore Responsabile **Angela Calia**

Home Food in Italy Regioni Eventi Gusto Rubriche Sapori d'Italia Turismo Salute

I vini di Vigna Cunial protagonisti a Gusto in scena.

– POSTED ON 24 FEBBRAIO 2016

Tra le 50 cantine selezionate dalla prestigiosa manifestazione dedicata a gusto e salute in programma il 28 e 29 febbraio a Venezia c'è l'azienda biologica di Traversetolo, chiamata a rappresentare l'anima spumeggiante dell'Emilia.



Saranno gli spumanti di Malvasia e **Sauvignon** e la barbera di Vigna Cunial, cantina biologica dei colli di Traversetolo (**Parma**), a rappresentare l'**Emilia Romagna** in occasione dell'ottava edizione di "Gusto in Scena", prestigiosa rassegna nazionale dedicata alla **cucina di qualità** e salutista patrocinata dal Ministero della Salute. L'appuntamento è per domenica 28 e lunedì 29 febbraio a Venezia, all'interno della Scuola Grande San Giovanni Evangelista. La manifestazione, che ogni anno richiama in laguna migliaia di operatori, giornalisti e appassionati, si caratterizza per la sua grande attenzione al benessere e la capacità di coniugare nel piatto e nel calice gusto, **qualità** e salute.

Trenta eccellenza gastronomiche, cinquanta cantine, **chef** stellati, maestri pasticciere e pizzaioli di fama nazionale saranno i protagonisti della due giorni dedicata alla "Cucina del Senza" – senza sale o senza grassi o senza zuccheri aggiunti – che quest'anno punterà i riflettori sulle cotture a bassa temperatura.

"Mi fa particolare piacere rappresentare l'Emilia a Gusto in Scena – spiega Gian Maria Cunial, titolare della cantina Vigna Cunial – perché è una manifestazione attenta a quegli elementi di salute e benessere che mi hanno spinto a intraprendere la strada della viticoltura biologica e che ritengo debbano essere sempre presenti in un'**alimentazione** quotidiana dove troppo spesso, purtroppo, prevalgono cibi industriali con ingredienti di cui non conosciamo la provenienza né tanto meno la qualità. Nell'anno in cui Parma è città creativa Unesco per la gastronomia porterò a Venezia vini rappresentativi del nostro territorio che nascono nel massimo rispetto della natura e di chi li sceglierà nel bicchiere".

Dal salone di Venezia i vini biologici di Traversetolo finiranno direttamente in libreria: ad aprile infatti la casa editrice Feltrinelli-Gribaudo pubblicherà il libro "La cucina del Senza" in cui Marcello Coronini, ideatore di Gusto in Scena, e Roberto Perrone, giornalista del Corriere della Sera, racconteranno le regole per realizzare una cucina di qualità e attenta alla salute, abbinando a ricette di chef stellati i vini selezionati per l'edizione 2016 dalla kermesse veneziana.

Condividi:



I vini artigianali di Vigna Cunial al Live Wine di Milano. In "Biologico"

Lo spumante "Monteroma Bio" Vigna Cunial tra i 100 migliori vini d'Italia.

Lo spumante "Monteroma Bio" Vigna Cunial tra i 100 migliori vini d'Italia. In "Biologico"



Dal giallo Parma al rosso Traversetolo: nasce la Riserva Vigna Cunial. In "Biologico"

Gusto



A Vinitaly 2016 grandi Rossi a confronto.

Un fitto programma di appuntamenti coinvolgerà il Consorzio ...



Arte e menu stellati al Ristorante Righi.

Con la primavera cambiano i menù di Luigi Sartini.



Food in Italy



...all'antipasto ci pensa Albergian!

Anche se l'estate è appena cominciata, vi facciamo virtualmente assaggiare ...

ONLYWINE FESTIVAL
23/24/25 APRILE 2016
CITTÀ DI CASTELLO

Eventi



Search this site



Itinerari



Basilicata: la natura dà spettacolo.

Pic-nic sul veliero o trekking al Parco Pollino: l'Hotel Villa Cheta Elite ...



Terme Merano. Latte, miele o ... à' la carte!

Un peeling, un bagno e un massaggio: scelta con il pacchetto ...



Primavera, fioritura "storica" nelle Colline di Soave.

Riconosciuto "Paesaggio rurale di interesse storico", il territorio della ...

23.05.2016 Master a Roma in **FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT**

- 40 borse di studio
- stage internazionali
- alloggio gratuito a Roma

Vegan



Valfrutta. Nuova linea di legumi italiani biologici

Con la nuova gamma di Fagioli Borl Ceci, Lenticchie e Fagioli Cannellini Valfrutta ...



Sarchio e "L'alta cucina naturale" presentano "Shohjin".

Senza derivati animali, Shohjin è una cucina che fonde gusto ed estetica

Iscriviti a Italy Food 24

Inserisci la tua e-mail per ricevere le notifiche dei articoli.

Indirizzo e-mail

Iscriviti