



HOME IDEE PHILOSOPHY RICETTE VINI THE BOOK IS ON THE TABLE MY PERSONAL REVIEW EXPO2015 CHRISTMAS2015

## POPULAR POSTS



## Pancakes soffici

Anche questo mese ho deciso di partecipare allo scambio di ricette tra blogger organizzato dalle bloggalline. Che poi sfatiamo un mito, p...



## Crumble di radicchio di Treviso igp e mele

Il crumble di mele è uno dei miei comfort food preferiti. Mi piace perchè è veloce, lo puoi preparare anche all'ultimo

munito, ...



## Tonno in insalata con maionese tiepida all'arancia rossa

Oggi è una bella giornata dopo la pioggia dei giorni scorsi: c'è il sole, gli alberi sono già in fiore e sembra quasi che la primaver...



## Concassè di verdure con crema salata al GranaPadano

Avete letto bene, nel titolo ho proprio scritto crema salata. Non sono impazzito nè si tratta di un errore in cucina, la crema salata

esi...



## Disaronno wears Versace

Disaronno è senza dubbio uno dei brand italiani più apprezzati e conosciuti in Italia e anche all'estero, nonché una delle aziende c...



## Torta al testo come una volta

La torta al testo è una specie di focaccia tipica della zona dell'Appennino centrale, diffusa soprattutto in Umbria. E' un pane m...



## Panini all'Emmentaler e noci

Ormai manca davvero poco a Cheese ed eccomi (dopo la concassè di verdure con crema salata ) alla seconda ricetta che ho preparato con i...



## Crostata all'olio con marmellata di Chinotto di Savona

Utilizzare l'olio al posto del burro nella preparazione dei dolci è una cosa assolutamente semplice, per molti aspetti anzi è addirittura...



## San Valentino: Torta Cioccolato e amarene

Eccoci alla prima torta per la cena di San Valentino. La ricetta che vi propongo oggi è un grande classico, un abbinamento

SABATO

27 FEBBRAIO 2016

GUSTO IN SCENA



Io sono di quelli che crede che ogni occasione è buona per andare (o tornare nel mio caso) a Venezia. Se volete oggi l'occasione ve la fornisco io ed è una signora occasione: l'ottava edizione di Gusto in Scena! Domenica 28 e Lunedì 29 febbraio torna Gusto in Scena, un convegno di alta cucina con un parterre de rois di assoluto rispetto. Ma andiamo con ordine, Gusto in scena non è soltanto un convegno in cui si alterneranno sul palco grandi chef, ma è anche ben altro: è un fuori salone che vede coinvolti molti ristoratori e cicchetterie di Venezia ed anche Magnifici Vini e Seduzioni di Gola, banchi di assaggio di eccellenze eno gastronomiche.

Non posso non spendere due parole sulla location: Gusto in Scena si svolge presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, uno degli edifici più belli di Venezia, sede di una delle confraternite più ricche della città. Vi basti pensare che la sala capitolare uno stanzone di 11 metri di altezza è completamente decorato di tele preziose che ritraggono la vita del santo.

Il tema di questa edizione è come sempre "la cucina del senza" cioè una cucina sana senza sale, zuccheri o grassi aggiunti, ma declinato in un particolare tecnica di cottura, quella cioè attraverso la cottura a bassa temperatura.

Per citarvi giusto qualche nome, sul palco di Gusto in Scena potrete ascoltare Luigi Biasetto, Igles Corelli, i fratelli Costardi, Massimo Spigaroli, Leonardo De Carlo etc etc

Per ogni ulteriore informazione, potete consultare il sito ufficiale con il programma.

Io ci sarò, vi aspetto?

PUBBLICATO DA JACOPO MARIUTTI A 11:00  
ETICHETTE: COLLABORAZIONI, EVENTI, PHILOSOPHY

+1 Consigliato su Google

RELATED POSTS

di quelli che ...



### Plumcake all'arancia rossa

Stamani mi sono alzato con una grandissima voglia di plum cake, sapete quei dolci semplici che si cuociono nello stampo rettangolare, tip...

## BLOG ARCHIVE

### ▼ 2016 (73)

#### ► marzo (23)

#### ▼ febbraio (25)

i 25 piatti più cari del mondo

Delish Eatmojis

Gusto in Scena

Paccheri al ragù di tonno e pistacchi

Food Trucks

Un caffè con.. Di Caprio

Crostata all'olio con marmellata di Chinotto di Sa...

Anteprima Sagrantino 2012

Insalata alle arance rosse

Cucinare con le arance rosse

Ditelo con un dolce..

And the grammy (cookie) goes to...

Muffin al doppio cioccolato di San Valentino

Frollini salati con Teorema Mediterraneo

Lego Food

San Valentino for foodies

Mini flamiche ai porri

Super Bowl Coke Mini

Torta al cioccolato bianco e bacche di goji

Instagram Brownies

San Valentino: Torta di mele al caramello salato

9 cibi che contengono più vitamina C delle arance

San Valentino: Torta Cioccolato e amarene

3 dolci per san Valentino

Breakfast Around the world

#### ► gennaio (25)

#### ► 2015 (387)

#### ► 2014 (385)

## CATEGORY

idee philosophy design ricette  
eventi vini the book is on the table  
EXPO2015 made in italy advertising my  
personal review app

Powered by Blogger.

## FOLLOW BY EMAIL




Taste 2016



Identità Golose 2016



Identità Golose 2016



Taste of Christmas



Burger Easter Eggs



Sicilian Food As Pantone



Plumcake al profumo di Pastiera

0 COMMENTI:

POSTA UN COMMENTO

Commenta come: Account Googl ▼



↑

## CERCA NEL BLOG



## EXPO WORLDRECIPES CONTRIBUTOR



## DISCLAIMER

Questo blog non costituisce una testata giornalistica. Non ha carattere periodico ed è aggiornato secondo la disponibilità e la reperibilità stagionale dei prodotti. Pertanto non può essere considerato in alcun modo un prodotto editoriale ai sensi della Legge. n. 62 del 2001. L'autore non è responsabile per quanto pubblicato dai lettori nei commenti ad ogni post. Verranno cancellati i commenti ritenuti offensivi o lesivi dell'immagine o dell'onorabilità di terzi, di genere spam, razzisti o che contengano dati personali non conformi al rispetto delle norme sulla Privacy. Alcuni testi o immagini inserite in questo blog sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore, comunicatecelo via mail.

## PROUD TO BE BLOGGALETTO



## 4COOKING



mi trovi su

**TrovaRicetta**  
motore di ricerca ricette di cucina



Top Blogs di ricette  
su ricercadiricette.it

## EMAIL ME



## MEET THE AUTHOR

Sono Jacopo, 34 anni e una passione per il buon mangiare che inizia nell'infanzia quando da bambino, nascosto sotto il tavolo di cucina, rubavo i tortellini appena fatti il pomeriggio della vigilia di Natale. Io facevo il brunch quando ancora non sapevo neanche cosa fosse: la colazione della domenica mattina della mia adolescenza è stata spesso una fetta di pane con una generosa cucchiata del ragù lasciato incustodito sul fuoco. Oggi che sono adulto sono diventato un gourmand esigente e un cuoco eccellente, in parole povere mi piace mangiare e bere bene, ma mi piace anche (e molto!) cucinare le cose che amo per le persone che amo. Mi piace sempre citare una frase di Elsa Morante. Negli ultimi anni di vita Elsa chiedeva a tutti: "Qual è secondo voi la frase d'amore più vera, quella che esprime al massimo il sentimento?". Tutti dicevano grandi cose. Lei rispondeva: "No. La frase d'amore, l'unica, è: hai mangiato?".

Copyright © 2012 • Innamorarsi in cucina • All Rights Reserved

Blog at Blogger.com • Template Galauness by Iksandi Lojaya