



PUNTARELLA ROSSA

Cerca... Città Tipologia Prezzo Cerca

Home Roma Milano Napoli Firenze Bologna Genova Palermo



Home » Eventi » Gusto in Scena a Venezia, un congresso e cene speciali per celebrare la 'cucina del senza' in laguna

Gusto in Scena a Venezia, un congresso e cene speciali per celebrare la 'cucina del senza' in laguna



11 febbraio 2016 Maricla Cuomo

Gusto in Scena a Venezia. Il 28 e il 29 febbraio prossimi la **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia** accoglierà l'ottava edizione di **Gusto in Scena**, manifestazione enogastronomica ideata dal critico Marcello Coronini. Un congresso per addetti ai lavori, un'area degustazione con più di 200 vini, e le proposte gastronomiche di grandi chef. Protagonista, la **Cucina del Senza** (senza sale, o senza grassi, o senza zuccheri aggiunti) vista attraverso **le cotture a bassa temperatura**.



I CORSI DELLA PUNTARELLA ACADEMY



Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia

Chef e pasticceri presenti al congresso mostreranno tutte le novità su questo tipo di cucina. Grazie a 16 masterclass verranno illustrate le tecniche e gli strumenti più appropriati – dal **forno a vapore** ai nuovi **forni ad irradiazione di calore dall'alto**, al sottovuoto – che rendono possibile il mantenimento dei sapori, dei succhi e delle consistenze dei cibi, lasciando le materie prime incredibilmente perfette.

ROMA – NUOVE APERTURE

Crucot – Prati

Impasto – Flaminio

Il Belli al Trionfale – Prati

Sogno Autarchico – Prati

Don, vera pizza frita napoletana

ULTIMA GALLERIA

Ma i biscotti di Padre Pio li avete visti?

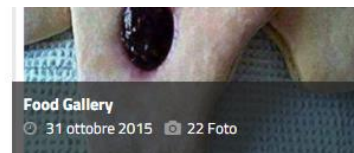




Non solo congressi però. L'intera città di Venezia si animerà grazie a **Fuori di Gusto**: i ristoranti, i **bacari** (*le tipiche osterie veneziane*) e gli hotel della città daranno vita ad un originale menu "Gusto in Scena" dedicato alla Cucina del Senza, offrendo una nuova interpretazione dei piatti della tradizione locale e proponendo nuove idee culinarie. Avete mai mangiato le **moeche**? O le **castraure**? Ecco l'occasione per gustare i prodotti tipici di Venezia, della laguna e non solo. Ogni menu avrà un costo speciale a cui saranno abbinati i vini delle cantine presenti alla manifestazione ([qui tutte le info](#) e i [prezzi](#) degli eventi culinari).

Quando: 28 e 29 febbraio 2016

Dove: Venezia, Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, Sestiere di San Polo, 2454 - 30125 Venezia. [Sito](#)



A
TAVOLA
CON LO CHEF

LA SCUOLA DI CUCINA



ULTIMO VIDEO

