



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®
L'efficienza incontra il gusto

ROS 30 ANNI 1984-2014
forniture alberghiere di qualità



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 16:41:36 di Venerdì 14 Marzo 2014 - 32173 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave Per codice articolo

Coltivazione Tartufo

www.micoviven.com/



Vendita e assistenza -
piante certificate.
prezzi interessanti

EVENTI > MANIFESTAZIONI

07 Marzo 2014 16:01:00

La cucina del senza a "Gusto in scena" con piatti gustosi ma anche sani

Tre serate dedicate alla buona cucina, negli alberghi Starwood di Venezia, dal 16 al 18 marzo; Gusto in scena torna nella capitale dell'enogastronomia italiana con piatti privi di grassi e di sale, ma ricchi di gusto

Dopo l'ormai consolidato successo delle edizioni precedenti "Gusto in Scena" torna a Venezia, capitale dell'enogastronomia italiana, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Dal 16 al 18 marzo 2014 si potranno degustare vini scelti tra le eccellenze e prendere parte a nuove manifestazioni enogastronomiche declinate alla "Cucina del senza", senza grassi, senza sale e senza zucchero: una cucina preventiva che concilia benessere e piacere del palato, patrocinata anche dal ministero della Salute.



Il 2014 vede il rinnovarsi della partnership tra l'ideatore della manifestazione enogastronomica, Marcello Coronini, e il gruppo Starwood Venezia. Il sodalizio si fonda sulla volontà di valorizzare al meglio i prodotti del territorio che, grazie alla varietà del gusto e della qualità delle materie prime, si prestano bene all'iniziativa. "Fuori di gusto", lo speciale fuori salone volto a estendere la manifestazione anche al di fuori della sede storica, coinvolgerà quindi anche gli spazi del The Westin Europa & Regina e dell'Hotel Danieli.

L'obiettivo è quello di sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, alcuni ingredienti di cui spesso si abusa in cucina. Non si corre il rischio di togliere i sapori ai piatti, ma di esaltarli rendendoli più gustosi e sani, in quanto mirano ad allontanare l'insorgere di determinate patologie, combattibili con una corretta alimentazione. Un nuovo modo di vivere l'alta e media ristorazione, che permette a tutti di godere della buona tavola in compagnia di amici con ricette facilmente replicabili a casa.

Il The Westin Europa e Regina aprirà le porte del Ristorante La Cucina con un benvenuto agli ospiti dell'Executive Chef Alberto Fol accompagnato da "Vigneti del Fol, 2012 Bisol". Seguirà un menu creato ad hoc al fine di stimolare una cucina consapevole e gustosa che porta a tavola i sapori del mare e della laguna con un trionfo di pesce.

Il menu si articola in quattro portate che si aprono con un antipasto ispirato al sole marino composto da capesante alla cacciatora con verdure disidratate, pane toscano e spuma di polenta Biancopera, seguito da un rigoglioso giardino di mare dove i tortelli di pasta povera alle ortiche incontrano il guazzetto di frutti di mare della laguna e da un'esplosione di energia grazie a un' inversione di sogliola gratinata alla quinoa, crudo di spinacini e pomodori confettati dallo chef.

Preludio al dolce saranno i frammenti di colore di frutta e verdure all'agave ricoperti da un candido gelato allo yogurt e cereali, mentre a coronare questo viaggio all'insegna del benessere, troviamo una soffice crema al latte-miele e cuore di ricotta alle mandorle con il suo intingolo. Queste favolose creazioni saranno accompagnate da vini eccellenti abbinati ai piatti quali il Franciacorta Brut Satèn 2009- Il Mosnel di Barbooglio, Lugana riserva vigna di Catullo 2011- Tenuta Roveglia, Lauro 2009- Podere La Regola e Passito Le Cime Soc. Agr. Ricchi F.lli Stefanoni.

All'Hotel Danieli invece la manifestazione sarà ospitata presso la nuova Danieli Wine Suite con una degustazione verticale di vini eccellenti, conosciuti e ricercati, distribuita in due giornate. Si inizierà il 17 marzo, con il Tignanello di Marchesi Antinori da degustare nelle annate 1997- 1999- 2004- 2006- 2007- 2010 presentati da Renzo Cotarella, Amministratore Delegato ed enologo dell'Azienda.

Tignanello è stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, quali il Cabernet e tra i primi vini rossi nel Chianti a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare. È prodotto con una selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Dopo un affinamento in

ARTICOLI CORRELATI

- Coronini presenta la "Cucina del senza" Ingredienti naturali a Gusto in Scena
- Da Gusto in Scena un menu completo senza grassi, senza sale e senza zucchero
- Gusto in Scena torna a Venezia con una cucina salutare senza grassi

ARTICOLI RECENTI

- Grande attesa per il 19° Premio Biol 425 oli extravergini bio da 17 Paesi
- Aloe Nero è Food partner della 2° edizione di Cibo a Regola d'Arte
- Tipicità Marche ai blocchi di partenza Enogastronomia e turismo in vetrina
- Apertura in grande stile per Olio Capitale Tutto esaurito all'edizione 2014
- NutriMi torna a Milano con tante novità tra multiculturalità e nuove diete
- S.Pellegrino Saponi Ticino al via Cucina tipica e ospitalità svizzera

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

UNICA AL MONDO



barriques per dodici mesi circa, il vino riposa in bottiglia per un ulteriore anno.

Il 18 marzo invece si proseguirà con una degustazione dedicata all'Amarone Masi deliziata dalla presenza della proprietaria Alessandra Boscaini. Si tratterà di una degustazione verticale/orizzontale che permetterà di conoscere meglio il vino bandiera della Valpolicella attraverso l'occasione unica di comparare tre diversi Amaroni e due grandi annate: il 2007 e il 1997.

Protagonisti: il Costasera Amarone Classico doc, vino fiero, maestoso ed elegante, il "gigante gentile di Masi"; il Vaio Armaron Amarone Classico doc, vino aristocratico, di straordinaria forza e complessità, prodotto nelle tenute dei Conti Serego Alighieri, discendenti del poeta Dante, con cui Masi collabora da quarant'anni nella produzione di vini emblematici della Valpolicella; il Mazzano Amarone Classico doc, prezioso cru, austero e maestoso, proveniente da un vigneto storico di alta collina, le cui qualità sono conosciute sin dal XII secolo.

Mi piace Tweet 

Condividi    

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

| | | | |
|-------------|----------------------|-------------|-------------------------------------|
| Nome * | <input type="text"/> | Cognome * | <input type="text"/> |
| Indirizzo | <input type="text"/> | Città | <input type="text"/> |
| | <input type="text"/> | Nazione | <input type="text" value="Italia"/> |
| Provincia * | <input type="text"/> | CAP | <input type="text"/> |
| Telefono | <input type="text"/> | Professione | <input type="text"/> |
| Azienda | <input type="text"/> | Cellulare | <input type="text"/> |
| Fax | <input type="text"/> | Sito web | <input type="text"/> |
| E-mail * | <input type="text"/> | Categoria * | <input type="text"/> |

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.