



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 16:41:57 di Lunedì 17 Marzo 2014 - 32194 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

Torte e Pasticcini

paginegialle.it/Cioccolato

Cerchi una Pasticceria? Trovala su PagineGialle!

PROFESSIONI > CUOCHI

17 Marzo 2014 15:37:33

Grandi chef a "Gusto in scena" Venezia capitale dell'enogastronomia

Successo per le prime due giornate di manifestazione a Venezia. Oltre al congresso e alle degustazioni, in programma la consegna del Leone d'Oro alla Carriera di Aepe e la Tavoletta d'Oro de La Compagnia del Cioccolato

CONSULTA LE PROMOZIONI MENSILI SUL NOSTRO SITO

scigratis.it
LA NEVE LOW-COSTI

Il sito di occasioni per lo sci e le vacanze sulla neve!

-30% -50% -70%

Italia a Tavola.net CONSULTAZIENDA

Regala ai gestori di attività l'inserimento di ricerca di Personale Professionista

Clicca e inserisci

OROBICA PESCA

PRODOTTI ITRIC SPECIALITÀ ALIMENTARI

Creval ConGusto

La nostra offerta per il mondo alberghiero e della ristorazione



VENEZIA - Grande successo per le prime due giornate della 6ª edizione di "Gusto in scena", la manifestazione in programma fino a domani, 18 marzo, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. «Venezia diventa, grazie a questo evento, la capitale dell'enogastronomia e la prima città del mondo a sviluppare "La Cucina del Senza", che sta già entrando nella alta e medio alta ristorazione», afferma l'ideatore **Marcello Coronini** (nella foto, a sinistra). «Essa consente di conciliare gusto e salute evitando l'abuso di sale, grassi e zuccheri».

In apertura, ieri, 16 marzo, è intervenuto anche l'assessore di Venezia Roberto Pancera, che ha sottolineato come Venezia abbia oggi l'ambizione di divenire una grande vetrina per la cucina italiana ed estera, dove diviene inscindibile la cultura artistica e quella enogastronomica.

Ad aprire la giornata di oggi, 17 marzo, è stato invece lo chef stellato **Carlo Cracco** (nella foto, a destra), protagonista dell'edizione Italiana di MasterChef, accolto da un numerosissimo pubblico. «La mia cucina è già vicina a quella del Senza perché cerco di intervenire il meno possibile sulla materia prima», spiega Cracco. «Credo essenziale educare il palato partendo da La Cucina del Senza per imparare a distinguere i sapori. Al contrario l'eccesso di grassi e sale brucia le papille e le percezioni».

Alla domanda sul ruolo dei programmi televisivi, Cracco ha risposto così: «È molto bello vedere oggi tanti giovani interessati al settore, che si iscrivono all'istituto alberghiero. Molto spesso hanno scoperto questa straordinaria professione anche grazie alla televisione e credo, dunque, che abbia un ruolo positivo».

Passato ai fornelli, lo chef ha preparato la ricetta senza grassi "Rognone cotto sul sale e infuso di china" e quella senza sale, "Minestra di Parmigiano reggiano" (nella foto accanto).

In queste ore si stanno confrontando gli chef Andrea Aprea, Paolo Teverini, Luca Marchini, Nicola e Pierluigi Portinari, Aurora Mazzucchelli e Vincenzo Candiano. A spiegare invece come si possano realizzare dessert dolci anche in assenza di zucchero è stato invece il pasticcere Luigi Biasetto. Domenica 16 marzo, giorno dell'inaugurazione, i protagonisti sono stati invece Ilario Vinciguerra, Luigi Taglienti, Ernst Knam, Herbert Hintner, Gabriele Bozio e Nicola Micheletto.

Le anticipazioni del programma di domani

Domani, martedì 18 marzo, toccherà invece a Heinz Beck, Denis Dianin, Fabio Baldassare, Gino Sorbillo, Luca Veritti e Oscar Cavallera, Manuel e Christian Costardi e Alfonso Caputo spiegare come si possa sostituire ingredienti di cui spesso si abusa in cucina, senza perdere il gusto. La



ARTICOLI RECENTI

- Expo e Cucina italiana nel mondo fulcro dell'offerta del "Carlo Porta"
- Cucina intensa nei sapori, ma salubre Il vincitore di MasterChef si racconta
- Riflettori puntati sugli studenti di Icf Giovani cuochi in un documentario
- Tre cene di Sinergie dedicate al Salento La primavera gourmet di Porto Cesareo
- Il "Premio Oscar della Qualità 2014" all'enogastronomia della Capitanata
- Le stelle della ristorazione, nuovo format Convegni formativi per esperti del settore

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA

terza giornata dell'evento riserverà anche altre sorprese come il Premio Leone d'Oro di Venezia alla Carriera, che sarà consegnato da Aepe alle 9.45. Alle 10 appuntamento con "I dialoghi de La Cucina del Senza", con gli interventi di Guido Barendson, Heinz Beck e Marcello Coronini.

Una giornata speciale per gli abitanti di Venezia

Sempre martedì 18 marzo, la manifestazione aprirà le porte alla città grazie a un biglietto a costo speciale, dedicato a chi vive a Venezia. Coloro che risiedono a Venezia, infatti, potranno prendere parte a "I Magnifici Vini", degustando più di 150 vini, e a "Seduzioni di Gola", assaggiando interessanti sfizi gastronomici, pagando 15 euro.

A tutti, invece, saranno aperte le porte del congresso, a partire dalle ore 17, quando è in programma l'assegnazione del Premio Tavoleta d'Oro Gusto in Scena da parte della Compagnia del Cioccolato ai migliori cioccolatieri italiani e al miglior cioccolato italiano senza zucchero. Durante questo "evento nell'evento" si potranno degustare alcune golosità dedicate agli amanti del "cibo degli dei". Le Tavolette d'Oro rappresentano i più autorevoli premi al cioccolato di qualità in Italia e i giudizi degustativi sono assegnati secondo le schede di valutazione ideate dalla Compagnia del Cioccolato.

Il programma in sintesi

- MAGNIFICI VINI e SEDUZIONI DI GOLLA: 17 e 18 marzo dalle ore 11.00 alle 19.00
- CONGRESSO CHEF IN CONCERTO: 17 e 18 marzo dalle ore 09.30 alle 12.30 e dalle ore 15.00 alle 18.00

Per il programma completo visitare il sito: www.gustoinscena.it

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.