

Utilizziamo i cookie per migliorare la tua navigazione. Se vuoi continuare accetta.

Ok

No

Leggi di più

27 Feb *Gusto in scena LUIO*

In scena a Venezia la Cucina del Senza Gusto ed eccellenze gastronomiche per volere di Marcello e Lucia Corononini

Per la decima edizione Marcello e Lucia Corononini portano a Venezia «Gusto in scena».

Appuntamento dedicato all'enogastronomia tra cultura, studio, ricerca ed innovazione.

Nella splendida sede della Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista, edificio storico del 1261, ha preso vita domenica e lunedì appena trascorsi il congresso di Alta Cucina di Gusto in scena quest'anno incentrato sul tema delle spezie. Ma anche l'esposizione delle migliori eccellenze italiane selezionate per l'occasione.



Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista

Si danno così appuntamento nella prestigiosa location chef tra i più prestigiosi d'Italia per parlare e presentare i loro piatti "senza" aggiunta di grassi, sale o zuccheri per un mangiare sano e consapevole, senza rinunciare ad un piatto bello da vedersi e buono da assaggiare.

E' molto interessante come i grandi professionisti del settore gastronomico



affrontano la tematica del "senza" senza mai rinunciare a piatti gourmet raffinati.

Come il dessert proposto dallo chef Alessandro Gilmozzi che delizia i suoi clienti al ristorante di Cavalese con piatti ricercati dal sapore trentino.



Dessert creazione dello chef Alessandro Gilmozzi

Interessanti i prodotti che si mettono in vetrina a «Gusto in scena»: veri e propri fiori all'occhiello del made in Italy gastronomico che vale la pena conoscere e far assaggiare.

Come il Pero Misso, varietà antica di pero che si coltiva sulle montagne veronesi in piccole quantità. Dalle caratteristiche uniche e particolari che lo rendono speciale per confetture e ripieni dolci e salati; diventato patrimonio slow food.



Al piano superiore nella splendida Scuola Grande di S. Giovanni Evangelista una selezione delle migliori cantine di tutta Italia. Vini pregiati che si caratterizzano per un'attenzione particolare al territorio e la valorizzazione delle proprie origini senza dimenticare l'innovazione.



Magnifici vini di Gusto in scena

Face...

Twitter

Goog...

Pinte...

Face...

What...

Ti è piaciuto questo articolo?

Lasciami la tua email, ti comunicherò **interessanti opportunità e promozioni da cogliere al volo** dal mondo food, le ultime novità in campo culinario e **i migliori locali per andare a cena a Verona e provincia!**

Email *

Iscriviti

Accetto il trattamento dei dati e della Privacy. Con l'invio del presente modulo acconsento al trattamento dei dati personali trasmessi per il solo invio della nostra newsletter. Consenso esplicito secondo il D.Lgs 196/2003.

TAGS: degustazioni, gustoinscena, mangiarsano, scoprire, sillaepepe, sillaintour





