

This site uses cookies to help deliver services. By using this site, you agree to the use of cookies. [Learn more](#) [Got it](#)

# Scarpe

Vendite Evento a Prezzi da  
Outlet Iscriviti Gratis a  
SaldiPrivati!



CORRIEREDELWEB.IT L'INFORMAZIONE FUORI E DENTRO LA RETE.



NEWS BLOG NETWORK CURATO DA UNA REDAZIONE VIRTUALE COMPOSTA DA GIORNALISTI E ADDETTI STAMPA, PROFESSIONISTI DI MARKETING, COMUNICAZIONE, PR, OPINIONISTI E BLOGGERS. IL CORRIEREDELWEB.IT VUOLE PROMUOVERE RELAZIONI TRA TUTTI I COMUNICATORI E SVILUPPARE IN PIENO LE POTENZIALITÀ DELLA RETE PER UNA COMUNICAZIONE DEMOCRATICA E PARTECIPATA.

NEWS NETWORK DEL CORRIEREDELWEB.IT

[Home](#) [Nuovo CorrieredelWeb](#) [TuttoFiere](#) [TuttoMostre](#) [TuttoFormazione](#) [TuttoTeatro](#) [TuttoDisco](#) [TuttoDonna](#) [TuttoSalute](#)

[MilanoNotizie](#) [Eco-Sostenibile](#) [Il Comunicato Stampa](#) [TuttoICT](#) [TuttoFotografie](#) [TuttoTurismo](#) [TuttoArredamento](#) [TuttoNormativa](#) [OggiArte](#)  
[Annonsevalg](#) [Interior blogg](#) [Interior møbler](#) [Blogger gadget](#) [Kake sjokolade](#)



CERCA NEL BLOG

 Cerca

VENERDÌ 27 FEBBRAIO 2015

Andrea Aprea presenta il "Tortello cacio e pepe", per la Cucina del senza a Gusto in Scena - 1, 2 marzo a Venezia



## A "Gusto in Scena" Andrea Aprea presenta il "Tortello Cacio e Pepe"

**Per la cucina del senza va in scena un piatto privo di sale aggiunto: esperienza pura con la materia**

Domenica 1 e lunedì 2 marzo presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si terrà il congresso di **Alta Cucina Gusto in Scena**. Per l'occasione **Andrea Aprea**, Executive chef del **VUN** al Park Hyatt Milano, propone il "tortello cacio e pepe".



Si tratta di un rinnovato viaggio nel gusto e nella tradizione gastronomica italiana.

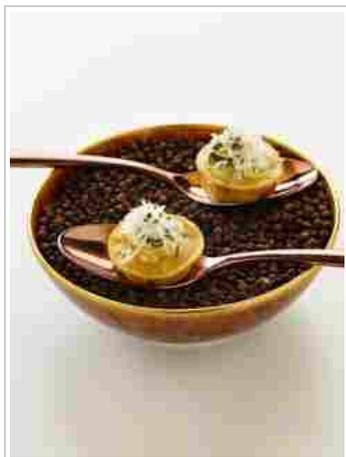
Aprèa ha racchiuso in un solo gesto tutte le suggestioni del cacio e pepe: un condensato di sapori da sorbire in un'unica soluzione, per meglio assaporare gli elementi primari che lo compongono.

La natura raccolta del tortello è necessaria per svolgere in modo completo tutta l'intensità dell'esperienza.

La naturale sapidità degli ingredienti guida i sensi, la teatralità della mise en place stupisce, l'esperienza ludica induce la partecipazione e introduce elementi sociali nella tavola.

Lo chef ha infatti voluto aggiungere anche un secondo livello di valore nel comporre questo piatto. Il tortello viene servito al cucchiaino, adagiato su di una terrina colma di grani di pepe nero. Ciascun commensale dovrà quindi condividere la ritualità dell'unico gesto in relazione con gli altri ospiti.

Il **Tortello cacio e pepe** entra a far parte del percorso degustazione denominato "viaggiando tra nord e sud" del VUN al Park Hyatt Milano.



Marcello Coronini, ideatore e curatore di **Gusto in Scena**, ha invitato a Venezia diciotto tra i migliori esponenti dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e della miglior pizza che si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de **La Cucina del Senza**<sup>®</sup>, rivoluzionari modo di pensare la cucina: "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti".

Per il 2015 il tema del congresso sarà: I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso "senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti".

**Gusto in Scena** è composto da 4 eventi in contemporanea: il congresso di alta cucina **Gusto in Scena** dove importanti chef, grandi pasticceri e maestri pizzaioli si confronteranno e realizzeranno piatti, pizze e dessert basati su le regole de La Cucina del Senza<sup>®</sup>; I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola proporranno un'accurata selezione di cantine ed eccellenze gastronomiche italiane e europee, personalmente scelte da Lucia e Marcello Coronini.

Alla sera si svolgerà il Fuori di Gusto, che coinvolgerà 18 ristoranti e bacari della città, e alcuni grandi alberghi veneziani, con menu degustazione **Gusto in Scena** dedicati a La Cucina del Senza<sup>®</sup>.

PUBBLICATO DA SERVIZIO DIFFUSIONE COMUNICATIALE ORE 08:57

VOTA O CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO



NESSUN COMMENTO:

Posta un commento

LINK A QUESTO POST

Crea un link



► [Kake sjokolade](#)

► [Interiør butikk](#)

► [Oppskrift glasur](#)

► [Blog.pl](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)



**Con un piccolo contributo puoi supportare il ns. servizio, grazie!**

Donazione



**CORRIERE DEL WEB**

Per la pubblicità su questo sito contattaci

COME PUBBLICARE LE NOTIZIE

Per entrare nella community dei comunicatori del **CorriereDelWeb.it**: