

ITALIASQUISITA.NET

il **network** dell'eccellenza a tavola

[Chef](#)
[Ristoranti](#)
[Ricette](#)
[Forniture](#)
[Eventi](#)
[Enti e associazioni](#)

Il Tortello Cacio e Pepe di Chef Aprea

pubblicato il 26 febbraio 2015 di Redazione ItaliaSquisita



*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.

Aprea 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.

Tags: [park hyatt milano](#), [cacio e pepe](#)

Chef: [ANDREA APREA](#)

Città: [VENEZIA](#)

Eventi: [GUSTO IN SCENA](#)

Nazioni: [ITALIA](#)

Province: [VE](#)

Regioni: [VENETO](#)

Ristoranti: [VUN](#)

LE NEWSLETTER

[ARCHIVIO](#) [ISCRIVITI](#)

[Privacy Info](#)

LA RIVISTA



ITALIASQUISITA.NET
il network dell'eccellenza a tavola

© Copyright 2009-2015 GIGA Publishing - Tutti i diritti riservati - 20128 Milano - via Teocrito 47 - tel +39 02 252071 - Fax +39 02 27000692