


 Informazione  
 Spettacolo  
 Attualità  
 Turismo

Cerca nel sito



HOME • CHI SIAMO • LA REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ • ABBONAMENTI • DOVE ACQUISTARE • DOVE SIAMO •

Tu sei qui: Home → Notizie - Enogastronomia → A "Gusto in Scena" Andrea Aprea presenta il "Tortello Cacio e Pepe"

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

Data pubblicazione: 27-02-2015



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.



### Informazioni

- ⇒ Bandi e gare
- ⇒ Legislazione
- ⇒ Tutti Gli Uomini Del Turismo Internazionali
- ⇒ Le Borse Del Turismo Internazionali
- ⇒ I Convention Bureau
- ⇒ Assessorati al Turismo regionali d'Italia
- ⇒ Enti Bilaterali del Turismo in Italia (EBT)
- ⇒ ACODE FIAVET

### Viaggi

- ⇒ Europa
- ⇒ Italia
- ⇒ Australia e isole del Pacifico
- ⇒ Asia
- ⇒ Usa/Canada/America del Sud/Caraibi

 notizie  BLOG in rosa

 Leggende Tradizioni Presenze  
 CACCIA AI FANTASMI


Personal luxury shopper

### Notizie

- ⇒ Motori
- ⇒ Cultura - Arte - Letteratura
- ⇒ Enogastronomia
- ⇒ Attualità
- ⇒ Politica, Lavoro, Sindacati
- ⇒ Spettacoli
- ⇒ musica - radio - tv
- ⇒ cinema
- ⇒ Eventi
- ⇒ Sport
- ⇒ Letture consigliate
- ⇒ Turismo
- ⇒ Teatri
- ⇒ lettere/opinioni
- ⇒ trasporti

### Iniziative

- ⇒ Operazione Simpatia
- ⇒ Detto - Fatto (lo risolve Carla)
- ⇒ Sondaggi

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®, rivoluzionario 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".

XHTML | CSS

**LO STRILLO - periodico d'informazione, turismo, ed attualità: anche on line dal novembre 2011**

Via Toledo, 210 - 80132 Napoli (Na) Tel. 081 413705 tel.e fax: 081 412396 redazione@lostrillo.it

Credits: CMS progettato e realizzato da Stefano Ulisse -

Numero visite: 3.535.025