

Mixer
 Planet

Booking
 wineedition 2015

 è consultabile
 anche online


ATTUALITÀ HORECA | PRODOTTI | TREND | MERCATO | NORME & LAVORO | GLI ESPERTI | EVENTI | VIDEO | ARCHIVIO RIVISTE | REGISTRATI

Gusto in Scena, a Venezia si celebra la Cucina del Senza

Posted on 24 gennaio 2015


 Marcello Coronini, ideatore e curatore di [Gusto in Scena](#)

Torna l'appuntamento culturale per eccellenza legato al mondo dell'enogastronomia. **Marcello Coronini** presenta la settima edizione di [Gusto in Scena](#), che si terrà domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015 a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Quattro eventi in uno per un approfondimento che vede protagonisti grandi vini ed eccellenze gastronomiche accuratamente selezionate da Lucia e Marcello Coronini, ideatori e curatori della manifestazione, e un congresso di alta cucina dove chef stellati si confrontano, studiano ed eseguono piatti secondo il tema scelto dagli stessi curatori. **Patrocinata dal Ministero della Salute oltre che da Expo 2015, quest'anno la manifestazione accenderà i riflettori su La Cucina del Senza®, ovvero "cucinare senza sale o grassi e dessert senza zucchero aggiunti", con un focus dedicato alla Pizza.** Il nuovo progetto sarà presentato al Congresso degli chef di [Gusto in Scena](#) e vedrà i più importanti professionisti del campo confrontarsi nella realizzazione di pizze senza sale o senza grassi aggiunti.

GU
STO
 in
SCENA

Tra i big che hanno confermato la loro presenza, ci saranno per gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra. Per i pizzaioli: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. Per i pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari. Per gli appassionati di enogastronomia, ecco le due sezioni **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola**, con una selezione accurata e rigorosa di cantine e specialità gastronomiche italiane ed europee, ma non mancano iniziative che coinvolgono la città. Come **Fuori di Gusto**, evento nell'evento, che durante gli stessi giorni della manifestazione vede impegnati 18 ristoranti e



Cerca nel sito...

Cerca

Il video della settimana



Club Sandwich Inside Out: il tutorial di Giancarlo Morelli

Sfoggia gli ultimi numeri



272-DIC/GEN



271-NOVEMBRE

bacari della città, oltre ad alcuni grandi alberghi veneziani, nella realizzazione di menù degustazione ad hoc.

Posted in: Eventi

Tagged: Enrico Crippa, Gino Sorbillo, [Gusto in Scena](#), Iginio Massari, Marcello Coronini, Piazza, Venezia

Iscriviti alla nostra newsletter »



Ti potrebbe interessare anche



Pizza surgelata, Roncadin suggerisce le 7 regole per sceglierla

Anche la pizza surgelata ha le sue regole. Amatissima all'estero, anche in Italia, nonostante un certo snobismo, ha i suoi fan, come dimostrano i numeri: a inizio 2014, proprio le pizze rappresentavano ben il 12% del valore...

» Leggi tutto...



Spontini apre al franchising. Intervista esclusiva a Massimo Innocenti

Dopo Monza, Spontini prosegue l'espansione fuori Milano. E per conquistare il Nord Italia punta sulla formula del franchising. Le prossime aperture? All'interno di Scalo Milano, ovvero la cittadella della moda, dei sapori e del design in costruzione...

» Leggi tutto...



Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

(Foto: Copyright Alessandro Lanzoni) "La pizza per autodidatti" è un titolo insolito per un libro. E insolito in effetti lo è, questo libro (Marcos y Marcos, 287 pagine, 12 euro) di Cristiano Cavina, romanziere di buona fama...

» Leggi tutto...



Dr. Schär e la Mini Pizza Margherita in imballo infornabile

Dr. Schär Foodservice ripropone alla gastronomia professionale senza glutine, anche del consumo "on the go" dal bar, alle autostrade, all'aeroporto, la Mini Pizza Margherita senza glutine monoporzione e surgelata, ideale per offrire ai consumatori uno spuntino sfizioso...

» Leggi tutto...



Stefano Bosica (Mangianapoli 2) vince il concorso Pizza a Nastro

Nella sede romana di Eataly Nastro Azzurro ha premiato la migliore "Pizza A Nastro" d'Italia. Il vincitore di questa edizione è Stefano Bosica della pizzeria Mangianapoli 2, che ha convinto l'attenta giuria presieduta da Gino Sorbillo, celebre...

» Leggi tutto...

Lavora nell'horeca



Sfoggia gli ultimi annunci di lavoro nel turismo, ospitalità e ristorazione!

in collaborazione con THL Lavoro

SCOPRI LE POSIZIONI APERTE >

Se volete pubblicare su Mixer e Mixer Planet il vostro annuncio, inviate il testo via mail a:
annunci@mixerplanet.it

Osservatorio Host



Proposte per San Valentino

