



Ven 27 febbraio 2015


 e.com  
 le eccellenze in cucina

HOME SAPORIE.COM CONTATTI PARTNER E-SHOP BLOG



video ricette ricette video degustazioni itinerari prodotti tipici punti di interesse scuola cucina chef esperti eventi media conoscere

cerca



A A A

MEDIA

&gt; media &gt; news

+ PREFERITI

News

Le aziende informano

7Gold

Le storie di Saporie

VI CONSIGLIAMO

Sapori&amp;Dintorni Conad

7Gold

Expo news

Cantine e Vino

Birrifici e birre



CALENDARIO EVENTI

« FEBBRAIO 2015 »						
L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	
OGGI						

PROSSIMI EVENTI:

Marlene Gourmet: concorso per food blogger

26.01.2015 - 17.03.2015

Carnevale di Viareggio 2015 - Viareggio

01.02.2015 - 28.02.2015

Gusto in Scena 2015 - Venezia

01.03.2015 - 02.03.2015

Mostra Vini di Bolzano 2015 - Bolzano

04.03.2015 - 07.03.2015

Pitti Taste 2015 - Firenze

07.03.2015 - 09.03.2015

CALENDARIO &gt;

ULTIMI REPORTAGE:

Tre chef U.I.R. raccontano Il Bello del Gusto

26.01.2015

Alti Formaggi: Adua Villa e Palma D'Onofrio incontrano i prodotti

## Gusto in Scena 2015: Aprea firma il Tortello Cacio e Pepe

27 Febbraio 2015



In occasione di **Gusto in Scena 2015**, in programma **domenica 1 e lunedì 2 marzo** presso la **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia**, l'executive chef del Ristorante VUN al Park Hyatt Milano **Andrea Aprea** presenta un piatto destinato a sviluppare le suggestioni del cacio e pepe.

Il **Tortello Cacio e Pepe** è ambasciatore di una cucina italiana in evoluzione, che guarda al futuro senza dimenticare le sue origini. Questa è la filosofia che contraddistingue la **cucina italiana d'autore** targata Andrea Aprea, e che al **Ristorante VUN** trova espressione attraverso tecnica, innovazione nonché rispetto per le materie prime e per la tradizione gastronomica della nostra Penisola.

Il piatto, in linea con le regole de **La Cucina del Senza®**, è **privo di sale aggiunto**. Il sapiente dosaggio degli ingredienti valorizza la naturale sapidità degli stessi, preservando al contempo l'integrità dei sapori, mentre la cipolla caramellata dona equilibrio alla preparazione.

Ludica e coinvolgente la pietanza si completa attraverso la teatralità della **mise en place**, che suggerisce la partecipazione degli ospiti: il tortello viene **servito al cucchiaino**, adagiato su una terrina colma di grani di pepe nero.

Un'esperienza gastronomica racchiusa in uno scrigno di pasta all'uovo, contenitore di gusto ed emozioni in grado di mettere in relazione tutti i commensali attraverso un gesto di condivisione sociale. Il **Tortello Cacio e Pepe** sarà proposto all'interno del percorso degustazione **Viaggiando tra Nord e Sud**, entrando così a far parte del menù del Ristorante VUN, **una stella Michelin** presso l'elegante boutique hotel **Park Hyatt Milano**.

Ristorante VUN

Park Hyatt Milano

Via Silvio Pellico 3

20121 Milano

[www.ristorante-vun.it](http://www.ristorante-vun.it)[milan.park.hyatt.com](http://milan.park.hyatt.com)
 [Clicca qui per scaricare la ricetta del Tortello Cacio e Pepe](#)

Tag

eventi 2015, [Gusto in Scena](#), hotel Milano, ristoranti Milano, stella Michelin, tortelli, Venezia, cacio e pepe

news ^

News

successivo: All You Can Read, a Torino la pausa pranzo è con lettura

SUGGERIMENTI DI CACIO E PEPE...

D.O.P.  
05.11.2014

Alta qualità altoatesina al Salone del  
Gusto 2014  
01.11.2014

Milano Golosa 2014 nel racconto dei  
protagonisti  
19.10.2014

Alti Formaggi per tutte le stagioni  
03.10.2014

REPORTAGE >

Fusillo napoletano con  
cacio, pepe e seppia

Spaghetti cacio e pepe

Vermicelli cacio e pepe,  
risottati al fumo di mare

top ricerche  
tag directory  
site map

focus:

Andrea Aprea presenta a  
Gusto in Scena 2015 un  
nuovo piatto privo di sale  
aggiunto e in linea con le  
regole de La Cucina del  
Senza®. La creazione dello  
chef stellato entra a far parte  
del menù del Ristorante VUN  
al Park Hyatt Milano. Gusto in  
Scena 2015: Aprea firma il  
Tortello Cacio e Pepe, News,  
Media



scarica la app iPad di Saporie

HOME SAPORIE.COM CONTATTI PARTNER E-SHOP BLOG

video ricette ricette video degustazioni itinerari prodotti tipici punti di interesse scuola cucina chef esperti eventi media conoscere

Saporie.com

Copyright © 2012-2015 Saporie.com  
Quotidiano di cultura enogastronomica, turismo, ristorazione  
Registrazione al Tribunale di Milano n. 302 del 18 settembre 2014

Internet partner: Sigla.com  
[www.sigla.com]