

19 Gennaio 2015

Javascript is required to use GTranslate multilingual website and translation delivery network



- HOME
- CHI SIAMO
- EVENTI
- ENOGASTRONOMIA
- HOTEL
- RISTORANTI
- INVIATI
- RACCONTI
- SERVIZI
- I NOSTRI EVENTI



VENEZIA EVENTI

Gusto in Scena 2015



Dall' 1 al 2 Marzo 2015 l'eccellenza enogastronomica si da appuntamento a "Gusto in scena" nel cuore di Venezia alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.

Gusto in Scena si prepara ad accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano, invitati come relatori al congresso di Alta Cucina Gusto in Scena da Marcello Coronini, ideatore e curatore della manifestazione. Anticipiamo i nomi degli chef, pizzaioli e pasticceri che si incontreranno a Venezia per La Cucina del Senza. Per gli chef: Andrea Aprea, Enrico Crippa, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti,

Luigi Biasetto, Igino Massari. Per i pizzaioli: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Gino Sorbillo. Per i pasticceri: Luigi Biasetto, Igino Massari.

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®, nuovo e 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 LA CUCINA DEL SENZA 2015** "senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti". Chiederemo a ognuno degli chef relatori di preparare due piatti: uno senza sale e uno senza grassi aggiunti, ovvero: uno il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate.

E' proprio questo che fa del Congresso, non una normale rassegna tipo cooking show, ma un vero e proprio seminario professionale: i relatori devono proporre lo studio della ricetta, spiegarlo ed eseguirlo seguendo regole ben precise. Un'occasione unica per gli operatori del settore e per tutti quegli appassionati gourmet che vogliono conoscere La Cucina del Senza® e vedere all'opera le stelle del firmamento italiano.

Novità dell'edizione 2015 sarà La Pizza del Senza. I migliori pizzaioli d'Italia, guidati da Marcello Coronini, spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti. Passo dopo passo, mostreranno com'è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di aggiungere altro. "La pizza - spiega Marcello Coronini - è uno dei piatti simbolo della nostra tradizione, tutti lo conoscono. Inserire ne La Cucina del Senza® la pizza significa avvicinare a questa rivoluzione culinaria molte più persone".

"La mia cucina contemporanea guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini" è il motto di Andrea Aprea, uno dei partecipanti a Gusto in Scena. Napoletano, 37 anni, Andrea Aprea è l'Executive Chef del Ristorante VUN dell'hotel Park Hyatt Milano. Forte di esperienze importanti sia in Italia che all'estero, lo stile di Aprea è basato sulla sperimentazione e sulla continua ricerca di suggestioni.

Una persona determinata e sicura delle proprie idee, con una chiara visione di ciò che vuole. È Enrico Crippa, classe 1971, di Carate Brianza; una folgorante carriera lo porta in breve tempo a raggiungere con il suo Piazza Duomo di Alba (Cn) il riconoscimento che lo proietta nel gotha della ristorazione italiana: le 3 stelle Michelin. Una cucina di grande leggerezza e piacevolezza, basata sulla freschezza e la qualità delle materie prime che si sposa perfettamente con La Cucina del Senza®.

All'appuntamento di Venezia non mancheranno i fratelli Costardi: il trentaduenne Christian, chef "salato", e il



MERCOLEDÌ, 07 GENNAIO 2015

Sciare con Gusto

Parte la stagione in Alta Badia con "Sciare con Gusto"

[Continua...](#)



MERCOLEDÌ, 07 GENNAIO 2015

Presentazione Alba Vitae a Cortina d'Ampezzo

Venerdì 2 Gennaio 2015 presentazione della **Bottiglia Alba Vitae 2014** a Cortina d'Ampezzo.

[Continua...](#)



MARTEDÌ, 02 DICEMBRE 2014

Fiori d'inverno 2014-2015

Fino al 29 marzo 2015 la rassegna " **Fiori d'inverno** ", andar per mostre del Radicchio IGP tra Treviso e Venezia.

[Continua...](#)

ventitreenne Manuel, lo chef dei "dolci", entrambi impegnati alla "Risotteria" dell'Hotel Cinzia di Vercelli, oggi Da Christian e Manuel, con una stella Michelin.

Herbert Hintner chef del Ristorante Zur Rose di Appiano, in Alto Adige. 1 stella Michelin, 2 cappelli Gault Millau. Nasce nel 1957 a Colle in Val Casies e per 6 anni è presidente per l'Italia dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe". La sua è una cucina di grande gusto e di ricerca di prodotti tipo le radici antiche che ritrova presso i vecchi contadini.

Campano, classe 1982 è Giuseppe Iannotti, che dal 2011 lavora nel suo Krèsios, appena fuori Telesse Terme (BN). Un ristorante gourmet, una bottega e un bistrot che segue con cura maniacale. Nel 2013 entra a far parte dei JRE, conquista il titolo di Miglior giovane ristoratore della Guida L'Espresso e altri prestigiosi riconoscimenti, fino alla stella Michelin nel 2014.

"Bisogna valorizzare l'equilibrio dei contrasti, in cucina e nella vita". E' la prima delle 10 pillole di filosofia Pop che contraddistinguono lo stile di Davide Oldani, chef cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi, dal 2003 impegnato nel suo D'O a Milano, 1 stella Michelin.

Due stelle michelin anche per Maurizio Serva chef del Ristorante La Trota a Rivodruti, nel Riminese. Una cucina impeccabile e di gran mestiere specializzata sul pesce d'acqua dolce.

Porta il nome dello chef il suo ristorante, Paolo Teverini, a Bagno di Romagna (Bo), una stella Michelin. Una cucina d'autore ingegnosa sia nell'interpretazione delle ricette tradizionali, sia nel creare nuove proposte gastronomiche, frutto di sperimentazioni inconsuete e sempre originali.

Napoletano di nascita, Ilario Vinciguerra ha portato a Gallarate (VA) una cucina mediterranea, dai sapori netti con il giusto tocco di sorprendente estrosità. La stella Michelin conferma una spiccata dote nella scelta delle materie prime, che esalta con gli aromi dell'olio extravergine d'oliva e sublima con accostamenti, tecniche ardite e ispirazione.

Cresciuto sotto l'ala di Massimiliano Alajmo, Enrico Bartolini ha ottenuto a soli 29 anni la sua prima Stella Michelin e a 33 la seconda. La sua filosofia di cucina BE Contemporary Classic sta suscitando un forte interesse nel mondo della gastronomia. I valori del passato e l'attualità del presente si fondono per dare vita a nuovi sapori originali e equilibrati. È spesso raccontata come innovativa, equilibrata e meditativa. Dal 2010 gestisce il Devero Ristorante a Cavenago di Brianza a 20 minuti da Milano.

Il Maiale è il re della cucina parmense e L'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense di Massimo Spigaroli è il suo castello. Il suo culatello è tra i più apprezzati nel mondo e la sua cucina è stata premiata con 1 stella Michelin per l'impegno e il rigore con cui trasforma in piatti ricchi di gusto i prodotti del suo territorio che sono coltivati in massima parte nell'azienda agricola di famiglia.

Novità del 2015 La Pizza del Senza. Per presentare il piatto simbolo della cucina italiana declinato secondo le regole de La Cucina del Senza®, Marcello Coronini ha invitato a **Gusto in Scena** alcuni tra i migliori pizzaioli italiani.

Renato Bosco, Pizzaricercatore, creatore di un nuovo concetto di locale all'interno del quale degustare le forme della pizza. Nel suo Saporè a San Martino Buon Albergo (VR) si possono assaporare la croccante pizza in teglia alla romana, la pizza soffice con la REvoluzione, chi ama la fragranza può scegliere la pizza a metro, mentre gli amanti della tradizione possono trovare un'ottima selezione di pizze classiche cotte nel forno a legna.

Inventore del Trapizzino, Stefano Callegari è un nome nel mondo della pizza. Il trapizzino è un incrocio tra un tramezzino e una pizza bianca con un ripieno goloso che si rifà sempre alla tradizione. Callegari ha rivoluzionato il modo di vedere la pizza, trasformandola in street food, ottenendo grande successo.

Un artigiano moderno con l'antica passione per la pizza. E' Franco Pepe, che sforna le sue pizze a Pepe in grani, a Caiazzo (CE). La sua competenza si fonda sull'esperienza di tre generazioni di maestri panificatori ed è andata sviluppandosi negli anni, arricchita dalla passione e dalla dedizione per l'impasto che lo ha reso noto in tutto il mondo.

Una tradizione di famiglia, che partendo da nonno Luigi arriva a lui, Gino Sorbillo. Il suo regno è la "Casa della Pizza", luogo di incontro tra l'anima popolare e quella colta della città, dedicato alla sua famiglia, alla pizza e ovviamente a Napoli.

Ricerca del buono, stagionalità e territorio. Sono le basi della filosofia di Ciro Salvo, che nella sua 50Kalò sforna una delle pizze più buone di Napoli. Il nome del locale deriva dal suo impasto, a detta degli esperti, perfetto: 50 nella cabala o smorfia partenopea è il pane; Kalò, nel gergo usato dai pizzaioli, significa buono.

I maestri del dolce si mettono alla prova con La Cucina del Senza®, creando dessert senza zuccheri aggiunti. Ad accettare la sfida i migliori pasticceri italiani.

Una storia fatta di passione per la pasticceria e di ricerca costante della perfezione. Nato a Bruxelles, terra del cioccolato, Luigi Biassetto è Maitre Patissier Chocolatier Confiseur Glacier. Il sangue veneziano che scorre nelle sue vene è come una calamita che attrae la sua curiosità verso le tecniche decorative dei maestri vetrai. Da loro sviluppa la passione per la trasformazione di un semplice elemento in capolavori: ecco che lo zucchero diventa cigno, fiore, opera d'arte. I suoi dolci sono veri e propri capolavori, tanto da farlo diventare Campione del Mondo di pasticceria.

E' considerato il maestro della pasticceria italiana nel mondo. Iginio Massari, fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, è stato il primo italiano a vincere il World Chocolate Masters a Parigi nel 2013. Unisce un indiscusso bagaglio tecnico a un'eccezionale capacità didattica. La sua Pasticceria Veneto a Brescia è diventata un punto di riferimento nel panorama della pasticceria internazionale.

Per il programma completo: <http://www.gustoinscena.it/>

Le manifestazioni potrebbero subire cambiamenti, pertanto vi consigliamo di verificare l'evento contattando direttamente gli enti organizzatori.

Veneziaeventi.com non è responsabile di eventuali modifiche delle date dei singoli eventi.



VENEZIA EVENTI

Cerca...



VENEZIA EVENTI

VENEZIA EVENTI SOCIAL

Facebook Flickr

Twitter

Top

Copyright © 2010 Veneziaeventi di Botter Maria C. Via Mentana N.8 30174 Mestre -VE- Italy P.IVA 04250940279 C.F. BTTMCH68E51D150Z

Mob. +39 3342291322 Numero REA VE-357491 Testata giornalistica , reg. n. 18 (1159/2011) Trib. di Venezia in data 30/09/2011 Direttore Responsabile Maurizio Crovato