

ENOGASTRONOMIA: CAVOLI A MERENDA PROTAGONISTA AL FIET DI VENEZIA CON LA CHEF VANESSA VISCARDI

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Due cene di gala e una masterclass per raccontare le eccellenze gastronomiche italiane attraverso una cucina che unisce tradizione, creativitÃ e attenzione alle materie prime.

Venezia, 20 novembre 2026 â?? La cucina di Cavoli a Merenda, realtÃ gastronomica milanese, Ã¨ stata tra le protagoniste della sesta edizione del FIET â?? Festival of Italian Enogastronomy and Tourism, che si Ã¨ svolta dal 7 al 9 novembre nella storica cornice di Caâ?? Vendramin Calergi, a Venezia. A rappresentarla la resident chef Vanessa Viscardi, coinvolta in tre appuntamenti dedicati alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano: due cene di gala e una masterclass conclusiva.

Nel corso della manifestazione, dedicata alle eccellenze italiane della gastronomia, dellâ??ospitalitÃ e del turismo, Viscardi ha proposto una personale interpretazione della cucina mediterranea, mettendo al centro la stagionalitÃ degli ingredienti, la qualitÃ delle materie prime e la ricerca di abbinamenti capaci di coniugare tradizione e innovazione.

Per le due cene di gala, la chef ha curato la preparazione dei primi piatti, proponendo due creazioni ispirate ai sapori del Mediterraneo. La prima, un Risotto ai profumi del Mediterraneo, ha abbinato pomodori secchi, crudo di corba del Gargano, salicornia e confettura di limoni, in un equilibrio tra sapiditÃ , freschezza e note aromatiche.

La seconda proposta, Mezzi paccheri alla crema di datterini gialli, â??nduja di pesce spada, petali di salmone torbato e polvere di olive, ha invece giocato sul contrasto tra la dolcezza dei pomodorini, lâ??intensitÃ speziata della â??nduja di pesce spada e le note affumicate del salmone, reinterpretando in chiave contemporanea ingredienti della tradizione mediterranea.

La partecipazione della chef si Ã¨ conclusa con la masterclass â??Un Racconto di Territori e di Gustiâ?•, realizzata insieme allo chef Enrico Bergonzi. Durante lâ??incontro, Viscardi ha presentato una chips di fregula sottile e incurvata, accompagnata da mousse di trota affumicata, patÃ© di carciofi e bottarga. Una preparazione pensata per mettere in dialogo prodotti e tradizioni gastronomiche differenti, attraverso il contrasto tra consistenze croccanti e cremose.

Â«La cucina Ã¨ un linguaggio universale, capace di raccontare territori, tradizioni e personeÂ», ha dichiarato Vanessa Viscardi. Â«Partecipare al FIET di Venezia Ã¨ stata unâ??occasione preziosa per dare voce, attraverso i miei piatti, alla straordinaria ricchezza delle eccellenze italiane. Credo in una cucina che rispetti le proprie radici, ma che sappia anche creare nuovi incontri, nuove interpretazioni e nuove emozioni. PerchÃ© ogni ingrediente porta con sÃ© una storia e il nostro compito, come chef, Ã¨ saperla raccontareÂ».

Alla base della filosofia gastronomica di Viscardi câ??Ã¨ anche una particolare attenzione al rapporto tra gusto e benessere. Un approccio sviluppato attraverso la collaborazione con la nutrizionista Ilenia Grieco, che contribuisce a integrare nella proposta di Cavoli a Merenda i principi dellâ??equilibrio nutrizionale, senza rinunciare alla creativitÃ e alla valorizzazione delle caratteristiche organolettiche degli ingredienti.

default watermark

La presenza al FIET ha rappresentato per Cavoli a Merenda unâ??occasione di confronto con altre realtÃ del panorama enogastronomico italiano e di promozione della propria identitÃ culinaria, fondata sullâ??incontro tra ricerca, rispetto della tradizione e attenzione alla qualitÃ delle materie prime.

Unâ??esperienza che conferma lâ??impegno della chef Vanessa Viscardi nella valorizzazione della cultura gastronomica italiana, attraverso una cucina capace di raccontare i territori e reinterpretarne i sapori.

Contatti:
KTP.Agency
emiliano.stampa@gmail.com

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

ResponsabilitÃ editoriale di KTP.Agency

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione
Novembre 20, 2026
Autore

redazione

default watermark