

**Otto cene e un pranzo**, il cui ricavato andrà tutto in beneficenza all' **Associazione Dynamo Camp Onlus**. Anche quest'anno ritorna **Chef in Comune**, l'appuntamento gourmet di Courmayeur che quest'anno ospiterà lo chef australiano **Dave Pynt** e la sua cucina dal tocco inconfondibile. Alla testa di un barbecue restaurant di Singapore, il **Burnt Ends**, Pynt è tra i **50 Best Restaurant Asia**, Dave Pynt, nonché vincitore dei **Chef's Choice Award**.

Una passione per la cucina che nasce a Perth, in Australia, da cui parte alla volta di alcune delle cucine più importanti del mondo, tra cui spiccano il **Noma** di Copenhagen, **Asador Etxebarri** nei Paesi Baschi e il **St John Bread and Wine** di Londra, **Dave Pynt** ha messo a punto un menu equilibrato il cui focus è la cottura alla brace e nel forno a legna.

#### IN PUNTA DI FORCHETTA - 24 FEBBRAIO 2018



**Marco Pinelli**, executive chef del **Cristallo, a Luxury Collection Resort & Spa** (<http://www.cristallo.it/it>) di Cortina, incontra **Andrea Berton** (<http://www.finedininglovers.it/people/c7e9af37-6c71-4316-86fa-12d248cc7964/andrea-berton/>) in una cena a quattro mani "In Punta di Forchetta". Menu variegato e coerente, che alterna piatti di carne e proposte di pesce, la cena rappresenta un incontro ravvicinato del terzo tipo con la cucina di **Pinelli**, di origine campana, in cui confluiscono viaggi e percorsi lavorativi, e quella di **Andrea Berton**, chef stellato alla guida del ristorante eponimo **Berton** di Milano, aperto nel 2013.

**Dove Hotel Cristallo**

**Quando 24 Febbraio 2018**

**Info** [qui \(http://www.finedininglovers.it/blog/agenda/hotel-cristallo-eventi/\)](http://www.finedininglovers.it/blog/agenda/hotel-cristallo-eventi/)

#### GUSTO IN SCENA - 25-26 FEBBRAIO 2018



Fervono i preparativi per **Gusto in Scena 2018**, la kermesse ideata e curata dal critico enogastronomico **Marcello Coronini**, in programma a Venezia il **25 e il 26 febbraio** presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Giunta alla decima edizione, l'obiettivo di **Gusto in Scena** è far rivivere la tradizione delle spezie di Venezia con la formula **Cucina del Senza** ®. Lo scopo?



(/people/oa72c317-c882-4bf4-b745-87a0d1650a83/luca-sacchi/)

Esaltare il gusto in ricette concepite appositamente senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. Cuore dell'edizione le **Spezie della Serenissima**, rimedio usato dai medici per curare diverse patologie, queste spezie assolvevano anche a funzioni digestive. Stay tuned per info e programma.

**Dove** Scuola Grande di San Giovanni Evangelista

**Quando** 25-26 Febbraio 2018

**Info** [gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it) (<http://www.gustoinscena.it/home.aspx?idpagina=1&idmenu=0&idscuola=5>).

## POSTRIVORO 17-18 FEBBRAIO 2018



Foto: *Identità Golose*

Ancora qualche posto disponibile per la cena del 17 febbraio (il 18 è sold out da un po') di **Postrivoro**, l'evento itinerante tra i più interessanti del panorama nazionale. In coppia, come nelle migliori delle occasioni, due gli ospiti di Febbraio. Entrambi arrivano da lontano e si sono innamorati dell'Italia. Lei, **Fumiko Sakai**, giapponese con una grande passione per la Campania, lui, **Thomas Barker**, neozelandese dj-bartender-businessman e insieme saranno i prossimi ospiti di Postrivoro, l'evento itinerante per gastropellegrini, previsto a Febbraio negli spazi di Borgo Durbecco a Faenza. Teatro della cena - prevista per sabato 17 febbraio - e del pranzo - in programma il giorno dopo - il Chiostro della Chiesa della Commenda. Inutile dire che ne vedrete delle belle.

**Dove** Chiostro della Chiesa della Commenda

**Quando** 17-18 Febbraio 2018

**Info** [postrivoro.it](http://www.postrivoro.it) (<http://www.postrivoro.it/postrivori/1734/>).

## SERATA GOURMET CON ALFIO GHEZZI 21 FEBBRAIO 2018



Ripartono gli appuntamenti con la cucina stellata all'**Hotel Principe di Savoia** a Milano. E grande è l'attesa per il 21 febbraio, giorno in cui lo chef **Alfio Ghezzi** sarà protagonista di una cena gourmet. Pluristellato, allievo di maestri del calibro di **Gualtiero Marchesi** e **Andrea Berton**, Alfio Ghezzi ha alle spalle esperienze in alcuni monumenti dell'ospitalità italiana, tra cui il Grand Hotel Villa d'Este e il Grand Hotel Villa Serbelloni. Braccio destro di Andrea Berton ai tempi di Trussardi alla Scala, dal 2010 è alla guida de **La Locanda Margon**. Rigore formale, precisione e creatività per una cucina che si