

[Log In](#) | [Sign In \(free\)](#)

Guide

sei qui: [superEva](#) > [Guide](#) > [Tempo Libero](#) > Mondo del vino

Mondo del vino di **Piera Genta** guida dal 14-12-2005[Diventa anche tu una guida!](#)**Popolarità:**[Home](#)[Fotogallery](#)[Forum](#)[Chat](#)[Sondaggi](#)[La guida risponde](#)[Newsletter](#)Cerca:

Annunci Google

[Olio Extravergine Bio](#)

Olio Umbro senza paragoni In offerta al prezzo di produzione!

www.poderecucina.it

Le categorie della guida

- [Guide \(1\)](#)
- [Associazioni \(67\)](#)
- [Premi e Concorsi \(73\)](#)
- [Vini premiati \(8\)](#)
- [Attualità \(299\)](#)
- [Eventi \(192\)](#)
- [Convegni \(43\)](#)
- [Per saperne di piu' \(82\)](#)
- [Prese qua e la' \(53\)](#)
- [I distillati \(16\)](#)
- [La birra \(9\)](#)
- [Corsi di formazione \(48\)](#)
- [Cucina ed enologia \(3\)](#)
- [Notizie da Le Strade del vino \(11\)](#)
- [Musei \(15\)](#)
- [Riviste \(12\)](#)
- [VIP Produttori di vino \(2\)](#)
- [Curiosita' \(16\)](#)
- [Il vino nel mondo \(1\)](#)
- [La degustazione \(1\)](#)
- [Le parole del vino \(1\)](#)
- [Le Residenze del vino \(6\)](#)
- [Le Riviste del vino \(6\)](#)
- [Mondo del vino \(1\)](#)
- [Cucina ed enologia \(7\)](#)
- [Vino & letteratura \(55\)](#)
- [Vino & TV \(91\)](#)

Attualita'

Dani Garcia

A cura di [Piera Genta](#)
Pubblicato il 16/04/2007

- » [Invia tramite EMAIL](#)
- » [Versione per la STAMPA](#)
- » [Le vostre opinioni](#)

A Frascati la performance di alta cucina di Dani Garcia, il geniale chef di Marbella.



Sarà il giovanissimo Dani Garcia, nominato miglior cuoco di Spagna nel 2006, il primo dei grandi chef internazionali invitati a Frascati per una performance di alta cucina, che all'innovazione e alla genialità abbinerà la tradizione dei migliori prodotti laziali. Infatti, per realizzare i suoi piatti utilizzerà olio extra vergine di oliva dei Castelli Romani, Pecorino Romano con stagionatura di almeno 12 mesi, pomodori di Trevignano. Il tutto sarà accompagnato da un ottimo vino di Frascati.

L'evento, promosso dall'Amministrazione Comunale di Frascati tramite il progetto "Res Nova", si svolgerà giovedì 19 aprile 2007 nelle prestigiose Scuderie Aldobrandini del Comune di Frascati, dove per l'occasione sarà allestita una moderna cucina e una telecamera a circuito chiuso permetterà di seguire nei minimi particolari tutte le fasi della lavorazione, con le spiegazioni in diretta dello chef.

Dani Garcia è famoso in tutto il mondo per aver utilizzato tecniche innovative per l'elaborazione delle sue brillanti creazioni, come l'utilizzo dell'azoto liquido per friggere a freddo a -180°, per le quali ha conseguito il premio Tecnica dell'anno, insieme al professor Raimundo Garcia del Moral. Ha partecipato a molti eventi ed ha ricevuto diversi riconoscimenti, quali ad esempio il premio dell'Academia Gastronómica Malagueña come "Mejor Cocinero del Año" ed il premio Chef L'Avenir, concesso dalla Academia Internacional de Gastronomía. Scrive abitualmente per il quotidiano "Málaga Hoy" ed ha pubblicato due libri, il primo dei quali ha ricevuto il Premio Perigueux (Francia) al miglior progetto editoriale.

A Frascati, davanti ad una platea di operatori della ristorazione, Garcia darà vita ad un interessante progetto enogastronomico, elaborando una serie di piatti con i prodotti Laziali. Il tutto ovviamente condito dal suo inimitabile estro.

L'iniziativa rientra nel 1° forum di aggiornamento dedicato agli operatori del settore turistico-alberghiero e della ristorazione, finalizzato alla creazione di una scuola di Alta Gastronomia. Il Forum prevede seminari dedicati al marketing della filiera agroalimentare, alternati a performance di importanti chef internazionali.

- » [Invia tramite EMAIL](#)
- » [Versione per la STAMPA](#)
- » [Le vostre opinioni](#)

I link correlati all'argomento

[Dani Garcia](#)