

VENERDÌ  
25 MARZO  
ORE 11.00

**IL PESCE  
DI MARE**  
*Anthony Genovese*  
e il Consorzio Tutela Conegliano  
Valdobbiadene Prosecco DOCG

FARE *Digital Weeks*  
FORMAZIONE  
Le settimane di formazione  
digitale ideate ed erogate  
dall'Associazione Italiana  
Ambasciatori del Gusto

IN DIRETTA  
ZOOM DAL  
I.P.S.E.O.A.  
VINCENTO  
GIOBERTI

IN COLLABORAZIONE CON CON IL PATROCINIO DEL

INFO E ISCRIZIONI SU [WWW.AMBASCIATORIDELGUSTO.IT](http://WWW.AMBASCIATORIDELGUSTO.IT)

# IL PESCE DI MARE | Anthony Genovese

25 Mar 2022 11:00 AM

Roma

Il pesce di mare: una risorsa preziosa da gustare senza sprechi.

Durante la lezione l'Ambasciatore del Gusto Anthony Genovese (titolare del ristorante "il Pagliaccio" a Roma) ci mostrerà come sia possibile valorizzare al massimo una delle ricchezze che ci offre il nostro mare: il cefalo. Preparerà il piatto "Cefalo, acqua di piselli e lattuga romana", descriverà le caratteristiche di un pesce considerato erroneamente poco pregiato, utilizzandolo in tutte le sue parti, dando risalto alla preparazione senza eliminarne alcuna parte.

Insieme a lui anche Renata Toninato del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG che rappresenta tutti i viticoltori della zona storica di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Dal 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Insieme dialogheranno sulle caratteristiche degli ingredienti e sulle origini delle tipologie di spumante, perché il nostro territorio è una fonte ineguagliabile di ricchezza e biodiversità.

LINK PER ISCRIVERSI:

[https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN\\_wK13HxpWSGG8LAGIqWV7Xw](https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_wK13HxpWSGG8LAGIqWV7Xw)