

News - Eventi - [Leggi tutto](#) »**"NO" ALL'AMPLIAMENTO DELLA PRODUZIONE DI PROSECCO FIV**

Le proposte di rimozione al blocco degli impianti trova in disaccordo i Vignaioli Indipendenti. Luca Ferra ...[Leggi tutto](#)»

Carnevale gardenese, grande festa in ogni paese

Cortei, clown, fiaccolate e tanto divertimento dal 4 febbraio Come ogni ...[Leggi tutto](#)»

Val Gardena a tempo di rock

Rock the Dolomites – Winter Music Festival Il 2016 sarà il quinto anno p ...[Leggi tutto](#)»

Alla Corte del Gusto: ecco la prima giornata di eventi

Al Castello Ducale di Marigliano si sta svolgendo la prima giornata ...[Leggi tutto](#)»



*Negozi online dedicati interamente
alla vendita di prodotti ecologici e biologici*

[Gli articoli](#)
[● Gastronomia](#)
[● Mondo vino](#)
[● Viaggi del gusto](#)
[● Mondo libro](#)
[● Viaggi e motori](#)
[● Fashion e Lusso](#)
[Le ricette](#)
[▶ Ricette del goloso](#)
[▶ Ricette giornalisti](#)
[▶ Ricette chef](#)
[Home](#) » [Zenit Claudio](#) » [Viaggi del gusto](#) » [Bistrot il treno dei desideri gastronomici](#)


FUORIBINARIO BISTROT IL TRENO DEI DESIDERI GASTRONOMICI

Si chiama FuoriBinario ed è un neobistrot, appena aperto, all'interno di un treno inglese dei primi del '900, grazie ad un'idea di Monica Sartoni Cesari, chef/giornalista e insegnante dei corsi di cucina Sale & Pepe. Parcheggiato a Rodano, in provincia di Milano (zona Segrate), nel bel mezzo di un piccolo e grazioso parco con area giochi per i bambini, propone favolosi viaggi nelle più diverse tradizioni gastronomiche del mondo. Il curriculum di Monica, in materia di cucina, nazionale e internazionale, è strabiliante, come la sua capacità di proporre varianti a piatti della tradizione, per esperienze di gusto indimenticabili. Ma da buona emiliana ci tiene a precisare: "Non è vero che per mangiare al top si debbano spendere cifre astronomiche ed entrare timidamente in punta di forchetta, come nei grandi templi della gastronomia. Da noi si può trovare un ambiente informale e con un eccellente rapporto qualità/prezzo, ma soprattutto una cucina con ingredienti di altissima qualità, farcita di conoscenza, amore e fantasia. Ogni giorno sarà una festa di sapori e le serate a tema saranno tante e tutte entusiasmanti. Potrete salire a bordo a mezzogiorno, per pranzi leggeri, ma da veri gourmet. Venirci a trovare nel pomeriggio, quando si trasformerà in un train café letterario, per concedervi deliziosi tramezzini, panini da chef, torte spettacolari e biscotti fatti in casa. Passare alle 18,30, per uno sfizioso aperitivo arricchito da tapas e finger food sorprendenti, o arrivare per sera, quando il treno apre la sua prima classe, per assaporare cene deliziose degne del miglior Orient Express". FuoriBinario, restando fermo, trasporterà a Parigi, Berlino, Madrid, Londra, ma anche a Firenze, Roma, Palermo e Bologna e, perché no, a New York, Rio de Janeiro, Casablanca o Bombay. Per visitare la cultura culinaria delle principali città, alla scoperta di una cucina prelibata e sensuale, da degustare con la vista e il palato. Un mondo di sapori indimenticabili. In particolare, di giovedì sera si potranno degustare i piatti tipici della cucina tradizionale italiana, mentre ogni venerdì, il train bistrot partirà alla scoperta dei piatti più sfiziosi di ogni angolo del Pianeta. FuoriBinario propone anche menù per vegetariani, vegani o per chi semplicemente desidera orientarsi su piatti a basso contenuto calorico, senza per questo

sacrificare il piacere del gusto.

FuoriBinario

Via Filippo Turati, Rodano

380 7521812 -335 7768211

monica.sartonicesari@outlook.it - fuoribinariobistrot@gmail.com

www.fuoribinariobistrot.wordpress.com

Claudio Zeni

ZeniClaudio

Bistrot il treno dei desideri gastronomici

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina' e 'La bisaccia del tartufo'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup'. Attualmente è coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio: Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



Ricerca articoli per categoria

Gastronomia
Viaggi del gusto
Viaggi e motori
Ricette di goloso e curioso
Ricette degli chef
Mappa del sito

Mondo vino
Mondo libro
Fashion e Lusso
Ricette dei giornalisti
Home

Editore



colombo 3000

Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Email

Copyright © 2012 Goloso e Curioso. Tutti i diritti riservati.
Designed by Colombo3000

TOP

Portale della Colombo3000 - Partita IVA 02982420230
Via Trieste 9/B, Villafranca di Verona - Tel. 045 6305404