



11.2009

GUSTO
in **SCENA****3 EVENTI IN 1**
• CHEF IN CONCERTO, IL CONGRESSO
GASTRONOMICO • I MAGNIFICI VINI
• SEDUZIONI DI GOLA

CONGRESSO GASTRONOMICO

GUSTO IN SCENA

1-3 MARZO 2010 VENEZIA - MOLINO STUCKY HILTON

Siamo orgogliosi di presentare all'Associazione Professionale Cuochi Italiani un'occasione unica di arricchimento professionale: la seconda edizione di "Gusto in Scena", congresso europeo già altamente innovativo alla sua prima edizione, con professionisti di grandissimo spessore.

Gusto in Scena, ideato dal giornalista Marcello Coronini e in programma dall'1 al 3 marzo 2010 al Molino Stucky Hilton Venice, unisce tre eventi in uno. La splendida location ospiterà, infatti: **Chef in Concerto**, il congresso gastronomico; **I Magnifici Vini**, banco d'assaggio con circa 100 cantine di tutto il mondo; **Seduzioni di Gola**, rassegna dedicata alle sfiziosità. **Chef in Concerto** sarà il momento culturale più importante. Ognuno dei 24 chef relatori presenterà per qualche minuto la sua opinione sul tema del congresso e illustrerà 2 o 3 preparazioni studiate per l'occasione. I singoli passaggi esecutivi verranno proiettati su un ampio schermo in contemporanea con il commento del relatore. Ogni intervento durerà circa 30 minuti. Sino a oggi nei congressi si dovevano proporre piatti spettacolari. Noi chiediamo allo chef di esprimere quello che sente dentro, quindi piatti in cui **al centro della scena si trova il gusto**, mentre l'estetica e lo spettacolo passano in secondo piano.

TEMI 2010: LA CUCINA ITALIANA MANCA DI UNA PRECISA IDENTITÀ'

La nuova provocazione del 2010 sarà l'apertura di un dibattito fra gli chef per stabilire "la definizione" della cucina italiana. **"La cucina italiana è la capacità degli chef di aver interpretato in passato e interpretare oggi e in futuro con creatività la grande varietà di materie prime che rende l'Italia un paese unico."** Questa è la risposta di Marcello Coronini che chiederà a tutti i grandi chef di dare la loro opinione. Obiettivo? Uscire dal congresso con una definizione della nostra identità in cucina. Per dare più forza al tema, valorizzando al tempo stesso il prodotto italiano, abbiamo richiesto che i piatti siano realizzati esclusivamente con materie prime, tecniche o cotture tipiche del territorio di appartenenza, secondo una visione personale di ciascuno chef.

I PROTAGONISTI

Anche per l'edizione 2010 sono stati invitati come relatori chef italiani di grande valore, ai quali si aggiungeranno nomi di spicco da Spagna, Austria, Slovenia e Svizzera. Eccone "un

assaggio": Gualtiero Marchesi, Alfonso Jaccarino, Chicco Cerea, Gaetano Trovato, Pietro Leeman, Herbert Hintner, Norbert Niederkofler, Corrado Fasolato, Paolo Teverini, Alfonso Caputo, Oliver Going, Elena Arzak e Isa Franko.

Per i membri dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, Gusto in Scena rappresenta un momento eccezionale di arricchimento, per vedere proposte di affermati chef internazionali che hanno raggiunto una grande capacità tecnica e presenteranno i frutti delle loro ultime ricerche. Si tratta quindi, indubbiamente, di una 3 giorni con notevole possibilità di arricchimento professionale.

I membri dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani potranno partecipare al congresso a un prezzo speciale riservato (**sconto del 25%**).

COSTI STANDARD CONGRESSO	COSTI ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE Cuochi Italiani (sconto 25%)	
Partecipazione per 1 giorno	€ 120	€ 90
Partecipazione per 2 giorni	€ 195	€ 145
Partecipazione per 3 giorni	€ 260	€ 195

Proposta speciale pernottamento Hilton:
2-3 notti in dus, € 190 a notte
2-3 notti in camera doppia, € 250 a camera a notte

Tutti i costi indicati sono al netto di IVA

Per iscrizioni al Congresso e prenotazioni alberghiere rivolgersi alla segreteria:
ALESSIA TOFANI OLTREX 4M S.P.A.
Tour Operator Dept - tel 041.2960832 - fax 041.5334870
email: alessia.tofani@oltrex.it

Per iscrizioni al Congresso e prenotazioni alberghiere da gennaio consultare il sito www.gustoinscena.it dove troverete il modulo di iscrizione. Per usufruire dello sconto dovrete inserire nella casella dell'Associazione: l'Associazione di categoria o il nome del ristorante, quota e costo.

Per ulteriori informazioni sull'evento:
MARCELLO CORONINI PROMOTION tel. 02 29404086
segreteria d.ssa Lucia Combussi