

Gusto in Scena. Tre mondi che si incontrano.

di [Redazione](#) - 10 febbraio 2011 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Siamo orgogliosi di presentare un'occasione unica di formazione professionale: la terza edizione di Gusto in Scena, congresso europeo ideato dal giornalista Marcello Coronini, già altamente innovativo alla sue prime edizioni, con professionisti di grandissimo spessore. A Gusto in Scena si incontrano le cantine italiane, i produttori gastronomici e il mondo della ristorazione di qualità.



La seconda edizione, a **marzo 2010**, ha registrato **3.500 VISITATORI** rappresentati per il 90% da operatori, ed un'importante presenza di giornalisti, emittenti televisive e radiofoniche. Su

www.gustoinscena.it si possono trovare i dati dell'edizione 2010, la *rassegna stampa*, nella sezione *video* i filmati dell'evento, nella sezione *Chef in Concerto* l'elenco degli chef, nella sezione *I Magnifici Vini* l'elenco delle cantine e in quella *Seduzioni di Gola*, quello dei gastronomici.

Gusto in Scena, in programma dal 13 al 14 marzo 2011 al Palazzo dei Congressi Lugano, unisce tre eventi in uno attraverso il congresso gastronomico, *Chef in Concerto*; *I Magnifici Vini*, banco d'assaggio con circa 100 cantine di provenienza internazionale; *Seduzioni di Gola*, rassegna dedicata agli sfizi gastronomici.

OPPORTUNITA' DI FORMAZIONE UNICA

Gusto in Scena rappresenta un momento eccezionale di formazione grazie alla presenza di affermati chef internazionali che hanno raggiunto una grande capacità tecnica e presenteranno i frutti delle loro ultime ricerche. Si tratta quindi, indubbiamente, di due giorni con notevole possibilità di arricchimento professionale.

CHEF IN CONCERTO, IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA:

IL TEMA 2011

Cucinare CON... cucinare SENZA...

Per due giorni una ventina di cuochi di fama internazionale presenteranno ad una platea di professionisti e appassionati gourmet piatti inediti secondo il tema *Cucinare con... Cucinare senza...* che sarà l'inizio di un nuovo percorso. Anche per i successivi Congressi, infatti, verrà utilizzata la stessa formula in cui cambierà semplicemente.

Per il 2011 oggetto del Cucinare con... Cucinare senza... saranno i Grassi

Il *CON* e il *SENZA* si riferiscono alla possibilità di utilizzare o meno componenti e materie prime grasse per realizzare i piatti.

Ogni chef relatore, dialogando con il giornalista che lo presenta, esprimerà per qualche minuto la sua opinione sul tema del congresso e poi eseguirà due piatti studiati per l'occasione, uno con una componente o una materia prima grassa e l'altro senza.

Ogni intervento durerà circa 25/30 minuti nei quali verranno valorizzate le due situazioni contrapposte illustrando il tipo di tecnica utilizzata per sostituire i "grassi" e quindi dando spazio anche a sostanze tipo alginati, addensanti, gelificanti e azoto liquido. Verrà spiegato, anche, come si può utilizzare al meglio il "grasso" valorizzandone gli aspetti nutrizionali positivi. La perfetta esecuzione e le considerazioni dei cuochi rendono il Congresso un momento importante d'apprendimento dove approfondire tecniche ed opinioni.

I PROTAGONISTI

Qui di seguito un "assaggio" dei relatori per il 2011: **Antonino Cannavacciuolo, Alfonso Caputo, Chicco Cerea, Enzo De Pra, Alessandro Gilmozzi, Herbert Hintner, Pietro Leemann, Pino Lavarra, Nicola Portinari, Andrea Ribaldone, Niko Romito, Massimo Spigaroli, Gaetano Simonato, Paolo Teverini, Andrea Tonola e Ilario Vinciguerra.**

IL TARGET DI RIFERIMENTO

Ristoranti, enoteche, wine bar, rappresentanti ed esperti del settore, scuole di cucina, associazioni gastronomiche, associazioni di sommelier, manager di albergo, buyers, distributori, scuole alberghiere, di formazione e istituti internazionali di cucina, gourmet.

PER CHI AMA DEGUSTARE

Gusto in Scena non è solo un congresso. A "**I Magnifici Vini**" e "**Seduzioni di Gola**" i visitatori potranno degustare circa 300 vini, tra cui vere e proprie chicche enologiche quasi sconosciute, e sfizi gastronomici particolari. I prodotti delle 100 e più aziende sono stati selezionati non solo per la qualità, ma anche perché espressione di territori che meritano attenzione. Verticali di altissimo valore arricchiranno l'evento, come quella sul Pinot Bianco della Cantina di Terlano (1959, 1966, 1970, 1987, 1999, 2002, 2005) e sull'Amarone Monte Olmi dell'azienda Tedeschi (1983, 1991, 1995, 1999, 2004, 2006).

INGRESSI A GUSTO IN SCENA

CHEF in CONCERTO ____ Costo standard Congresso **Costo riservato ai soci AIS** Costo gruppi 6 pp.

-

Partecipazione per un giorno	€ 95	€ 70	€ 60
Partecipazione per due giorni	€ 160	€ 120	€ 100

(Il costo comprende l'ingresso anche a I Magnifici Vini e Seduzioni di gola)

-

I MAGNIFICI VINI E SEDUZIONI DI GOLA

-

Partecipazione per un giorno	€ 20	€ 15
Partecipazione per due giorni	€ 35	€ 25

Nel caso di gruppi necessitiamo della lista completa nominativi, a fronte di un unico pagamento

Indicare AIS sul modulo che troverete dal 1 febbraio sulla pagina iniziale del sito per ottenere lo sconto indicato.

POSSIBILITA' DI SOGGIORNARE A LUGANO A TARIFFE ECCEZIONALI:

Potete pernottare a Lugano e nei dintorni in alberghi di grande prestigio: ad esempio *Villa Sassa* in dus a 175 € a notte e 225 la matrimoniale prenotando direttamente con noi. Stiamo definendo accordi con gli albergatori per farvi soggiornare a tariffe agevolate.

Tutti i costi indicati sono al netto di IVA

Per ulteriori informazioni sull'evento e iscrizioni rivolgersi a

Studio Coronini marketing@gustoinscena.it, tel. 02 29404086 o inviare il modulo debitamente compilato che troverete sul sito.