



« Tutti Eventi

Gusto in Scena 2017

23 aprile 2017 - 24 aprile 2017

« 300% WINE EXPERIENCE

LE NUOVE DATE DELL'EVENTO SONO **23 E 24 APRILE 2017**

Lucia e Marcello Coronini *"Ce ne scusiamo, ma è una decisione che deriva dal grande successo de La Cucina del Senza".*

La data di **Gusto in Scena** si sposta dal 12-13 febbraio al 23-24 aprile 2017, sempre alla Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia. La decisione del cambiamento sta nel successo delle ultime settimane de La Cucina del Senza, il nuovo stile di cucina che toglie grassi o sale aggiunti o zucchero dai dessert. Marcello Coronini l'ha presentata infatti a Porta a Porta, se ne è parlato a Geo & Geo e lo scorso 9 gennaio ad Uno Mattina ne ha parlato per ben 10 minuti con l'intervento di un nutrizionista che ha avallato tutto il suo valore. La visibilità data nell'ultimo periodo a La Cucina del Senza, l'ha resa sempre più nota e ha suscitato interessi e la proposta di seguire da subito un nuovo progetto molto importante.

«Se da una parte siamo dispiaciuti perché dobbiamo fare una rettifica alla data di Gusto in Scena che non sarà più 12 e 13 febbraio, e ce ne scusiamo, dall'altra questa decisione deriva dal grande successo de La Cucina del Senza». Sottolineano **Lucia e Marcello Coronini**, ideatori dell'evento. «Negli ultimi giorni si sono verificati alcuni fatti positivi che aprono la strada ad un'affermazione internazionale di questa straordinaria cucina che associa il gusto alla salute». Il successo del libro La Cucina del Senza editore Feltrinelli_Gribaudo hanno fatto sì che a Coronini sia stata proposta un'opportunità da considerare irrinunciabile e che richiede parecchio tempo da adesso a febbraio. Nel dubbio quindi di non poter seguire adeguatamente la IX edizione Gusto in Scena in data 12-13 febbraio, si è deciso di spostare la data in primavera e di realizzare l'evento il 23 e il 24 aprile 2017 sempre nella Scuola Grande San Giovanni Evangelista a Venezia.

Durante le due giornate del 23 e il 24 aprile 2017, Gusto in Scena proporrà al congresso di alta cucina una serie di approfondimenti sulla Cucina del Senza, oggi diventata un marchio internazionale che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute. E non solo. «Stiamo studiando tra l'altro un tema per il congresso che avrà sempre come protagonista questa straordinaria cucina vista da un punto di vista molto interessante» rivela Marcello Coronini. «Ne ho parlato con alcuni chef che si sono detti entusiasti e stiamo perfezionando questa idea che a breve comunicheremo». Si prospetta quindi una grande affermazione e la nascita di un movimento basato su un concetto nuovo e interessante: i

Produttori del Senza

Come ogni anno, parallelamente al Congresso, si potranno provare le ricette particolari e sfiziose oltre che sane e gustose a Fuori di Gusto, il programma fuori salone che include l'insieme dei ristoranti e bacari veneziani che proporranno alcuni piatti o un piccolo menu dedicato a La cucina del Senza. Inoltre nei due grandi saloni nel palazzo del 1261 dedicati ai Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro eccellenze enogastronomiche, ci saranno presenti come ogni anno nuovi produttori di vini e sfizi gastronomici selezionati direttamente da Lucia e Marcello Coronini che sarà un vero piacere scoprire e degustare.

Info in breve | GUSTO IN SCENA 2017

Data: **23 e 24 aprile 2017**

Orari di apertura degustazioni: ore 11,00 - 19,00

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + Seduzioni Di Gola. Per un giorno: € 25,00 - Per due giorni: € 40,00

Ingresso a Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito www.gustoinscena.it

Info: www.gustoinscena.it

GOOGLE CALENDAR

ESPORTA IN APPLE ICAL

Dettagli

Inizio:
23 aprile 2017

Fine:
24 aprile 2017

Articoli recenti

VINerdi IGP. Gérard Boulay
Prima del Torcolato DOC Breganze, successo per la XXII edizione

Wine & Spirit Education Trust Livello 2 in edizione italiana
IGP: Foreau, il terroir è la colonna vertebrale del vino

Ricci Curbastro Franciacorta Satèn

SVEVA CASATI MODIGNANI A "BERE IL TERRITORIO"

La Locanda degli artisti
VINerdi IGP. Vins des Chevaliers
Assaggiando la storia
Barbaresco 2013



Vinix Social Commerce
Hai un garage o una cantina?

Search/Cerca ...



PROSSIMI APPUNTAMENTI

Wine&Siena

21 gennaio 2017 - 22 gennaio 2017

PROPOSTA VINI; DEGUSTAZIONE E PRESENTAZIONE CATALOGO 2017

21 gennaio 2017 - 23 gennaio 2017

"Autoctono si nasce..." Atto nono!

26 gennaio 2017 @ 16:00 - 22:00

Autoctono Wine & Food Tour 2017

27 gennaio 2017 - 9 giugno 2017

Anteprima Amarone 2013

28 gennaio 2017 - 30 gennaio 2017

Una serata per "Bere il territorio"

2 febbraio 2017 @ 17:00 - 22:00

Golositalia: dove il cibo fa spettacolo

25 febbraio 2017 - 28 febbraio 2017

"Bere il territorio" numero 16

10 marzo 2017

Bollicine in Villa

12 marzo 2017

300% WINE EXPERIENCE

12 marzo 2017 @ 10:00 - 20:00

Gusto in Scena 2017

23 aprile 2017 - 24 aprile 2017

Vedi Tutti gli Eventi >

TAGS CLOUD

Antinori Az. Agr. La Buca Barbaresco 2013 Barolo Blaxista
 Vineyard Bodega Colome Bramaterra Candido Cantine
 d'Italia Casa Emma Castello di Spessa Centovione
 Chateau d'Yquem Chianti Classico Conte d'Attilio cucina
 milanese Dieter Heustel Dolcetto d'Alba Domaine
 Dominique Aurzy Falanquina Fattoria La Rivolta Friuli
 Venezia Giulia Pinot Nero Immersum Isla do Fogo Le
 Bonelle Le Torri Masut da Rive MGA Monvillier Otto
 Palai Parusai Perno Petr Dipoli Poier e Sandri rondinella
 Rosso Fale Rusolo Sahara Vineyards Salice Salentino
 Sella Sordo varedo Villa San Lorenzo IGT Toscana 2009
 Zorzetti