

Rubriche

Non solo vino

Racconti dalle delegazioni

Interviste e Protagonisti

Degustando

Aishop

Sconto ai Soci Ais

Offerte di Lavoro

ViniPlus

La Rivista

Concorsi

I Servizi AIS

Notizie

Sommeliers al lavoro

News dai Consorzi della Lombardia

Degustatori Ais

AISommellerie Istituti Alberghieri

W.M.I. - Wine Management Institute

Bloc-notes. Appunti, letture e visioni sul vino

Rassegna stampa

Corsi

1 • 2 • 3

Varese - 2 liv.
dal 13/04/2017 al 13/06/2017
Sesto San Giovanni (MI) - 2 liv.
dal 18/04/2017 al 12/06/2017
Presezzo (BG) - 2 liv.
dal 19/04/2017 al 15/06/2017
Brescia - 1 liv.
dal 11/05/2017 al 11/07/2017
Milano - 1 liv.
dal 18/05/2017 al 03/07/2017
Brescia - 3 liv.
dal 09/09/2017 al 09/12/2017

Eventi

APRILE 2017							7 APR 2017
L	M	M	G	V	S	D	
						1	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	

gli eventi di oggi >

Delegazioni

Bergamo

Brescia

Como

Cremona-Lodi

Lecco

Mantova

Milano

Monza

Pavia

Sondrio

Varese

Notizie

Stampa

Gusto in Scena 2017. La Cucina del Senza e le erbe aromatiche

di Redazione - 05 aprile 2017 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Il 23 e 24 aprile la 9° edizione di **Gusto in Scena** torna a Venezia l'evento ideato e curato da **Marcello Coronini** con quattro eventi in contemporanea. Agevolazioni per i Soci Ais



La IX edizione di **Gusto in Scena**, evento ideato e curato da **Marcello Coronini**, ritorna alla **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia**. L'evento riproporrà la formula dei quattro eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena**, **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola** - le due rassegne internazionali di cantine e gastronomici con 90 produttori - e il **Fuori di Gusto**, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia. **I Magnifici Vini** assocerà alcune eccellenze a piccole cantine sconosciute ma di grande qualità, oltre a cantine internazionali. Un viaggio sensoriale unico con circa 200 vini contraddistinti, a seconda dell'ambiente di produzione, dal simbolo delle 4 categorie - **mare, montagna, pianura e collina** - una suddivisione tutelata da un brevetto depositato presso l'Unione Europea.

Lucia e Marcello Coronini, in **Seduzioni di Gola**, proporranno una sfiziosa selezione di specialità gastronomiche anche straniere: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base di **La Cucina del Senza**, che anche quest'anno valorizzerà i prodotti simbolo del Made in Italy. Potrete scegliere se iscrivervi al Congresso **Gusto in Scena**, e avere accesso a tutto, o visitare e degustare anche solo i prodotti presenti a **I Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola**.

Il Congresso di Alta Cucina

Dopo tre congressi sperimentali (2011, 2012 e 2013) **Lucia e Marcello Coronini** concludono che si può realizzare una **cucina gustosa e saporita senza sale, grassi o zucchero aggiunti** e nel 2014 codificano le regole per eseguirla e presentano come tema del congresso **La Cucina del Senza** con il Patrocinio del Ministero della Salute.

Dopo due edizioni con interpretazioni speciali di questa straordinaria cucina nel 2017 il tema sarà

La Cucina del Senza e le erbe aromatiche

Le erbe aromatiche sono da sempre parte della tradizione culinaria italiana e si diversificano tra nord, centro e sud Italia, caratterizzando i piatti della tradizione, va ricordato che nelle zone povere erano l'unico modo per rendere gustoso "quel poco" che si riusciva a portare in tavola senza usare sale che era costoso.

La Cucina del Senza si basa su un'idea: creare una **cucina gustosa e attenta alla salute** con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. **Sale, grassi e zucchero** sono indispensabili per un'alimentazione equilibrata, quelli contenuti negli ingredienti sono sufficienti, **quelli aggiunti rappresentano un eccesso**, eliminarli o ridurli aiuta a prevenire l'insorgere di diverse patologie.

Saranno due giorni con 15 Master Class di importanti chef e pasticceri di notevole spessore e un'occasione unica di **formazione per chi si occupa di cucina che propone il modo** di coniugare gusto e salute.

Su gustoin scena.it trovate tutti i dati e i filmati relativi al 2016 compresi i **relatori** e **le loro ricette**.

FUORI DI GUSTO, un "fuori salone" a tutto campo dal 21 al 24 aprile coinvolgerà ristoranti, osterie e grandi alberghi di Venezia con cene e menù "Gusto in Scena" a condizioni speciali. Domenica e Lunedì, dalle 13 alle 15, saranno offerti a tutti i partecipanti assaggi di pasta o risotti preparati da alcuni chef relatori al congresso.

Per scaricare il flyer e conoscere le tariffe sconto per i Soci AIS [clicca qui](#)