



Associazione Italiana Sommelier

Sede Centrale

Home Associazione Formazione Stampa Convenzioni Soci Eventi Vitae Sommelier TV Contatti Gestione Soci E-commerce

Gusto in Scena - Venezia - 23/04/2017

Ora inizio: 11:30

Ora fine: 19:00



Gusto in Scena è una manifestazione enogastronomica che dal 2008 propone "4 eventi in contemporanea": il Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e il Fuori di Gusto.

Grandi chef, vini di alta qualità e chicche gastronomiche il 23/24 Aprile 2017

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 del 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 de 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 PROGRAMMA COMPLETO

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

I RELATORI DEL CONGRESSO DI ALTA CUCINA

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 gustoinscena.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.

Ai SOCI AIS sono riservate TARIFFE DI INGRESSO AGEVOLATE come indicato nel COUPON QUI ALLEGATO.

