



# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Giovedì 27 Aprile 2017 | aggiornato alle 20:26 | 48261 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY  
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME ALIMENTI **TENDENZE e MERCATO**



## Gusto in Scena, alla 9ª edizione in 4mila Protagonista la "cucina del senza"

Pubblicato il 26 Aprile 2017 | 17:37

La manifestazione veneziana si è chiusa dopo due giorni di incontri, eventi, show cooking e degustazioni con cuochi di fama che hanno parlato a lungo della cucina del "senza" per menu salutari e per intolleranti



Durante le due giornate dell'evento enogastronomico **Gusto in Scena** svoltosi nella suggestiva location della Scuola Grande San Giovanni Evangelista, è aumentata la percentuale degli operatori del settore che si sono fermati poco più di un'ora contro le cinque delle edizioni precedenti; si è verificata, quindi, una rotazione costante dei visitatori aumentando le possibilità di contatti utili per la propria attività. Ha suscitato notevole interesse l'inserimento nella selezione di numerosi piccoli produttori, e di medi, provenienti da nuove aree non ancora emerse. È la conferma che si tratta dell'evento a cui si partecipa per scoprire ogni anno vere e proprie chicche, sia enologiche che gastronomiche.



Il 23 aprile, giorno dell'inaugurazione di Gusto in Scena, la presenza di Gerry Scotti; il noto conduttore televisivo ha ricevuto il Premio Aepe Leone di Venezia per la sua nuova attività nel mondo del vino. Scotti ha deciso di produrre una linea di vini in memoria del nonno che possedeva una sua vigna e produceva vini per la famiglia e gli amici; scelto il produttore,

Google  
Eccellenze  
in Digitale -  
Corsi  
ufficiali  
Google

Potenzia oggi le  
tue conoscenze in  
marketing digitale.  
Registrati e inizia  
ora

[learndigital.withgoogle.com](http://learndigital.withgoogle.com)



Scopri la novità  
**ANDINA**  
di Molino Grassi



Giorgi, Scotti ha spiegato cosa voleva in funzione dei ricordi e degli assaggi. Ha scelto tre vini del territorio di ottima qualità facili da bere e alla portata di tutti. **Gerry Scotti** ha dialogato a lungo con **Marcello Coronini**, patron dell'evento e ideatore de La Cucina del Senza nata a Venezia e sull'onda di un grande successo televisivo in questo momento grazie all'omonimo libro, dichiarando il suo entusiasmo per l'evento, la location e la Cucina del Senza. «Sono onorato di ricevere questo importante premio» ha dichiarato Gerry Scotti. «Sono così entrato nella rosa delle eccellenze enogastronomiche premiate e sinceramente affascinato dalla teoria de La Cucina del Senza».



*Marcello Coronini e Gerry Scotti*

Gusto in Scena, giunto quest'anno alla nona edizione, ha ottenuto un buon successo di pubblico con quattromila persone che hanno visitato gli spazi della Scuola Grande San Giovanni Evangelista. Grande afflusso di gente dunque tra appassionati e operatori del settore nelle sezioni de I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola, e grande interesse per il Congresso di Alta Cucina che ha visto protagonisti i piatti gustosi e saporiti del "Senza grassi, sale e zuccheri aggiunti... utilizzando erbe aromatiche" (tema del congresso di questa edizione) degli chef presenti. La prima giornata hanno presentato i loro studi su La Cucina del Senza di Marcello Coronini, Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento, Herbert Hintner del Zur Rose di Appiano, Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese, Paolo Teverini di Bagno di Romagna, il Restaurant Manager e Wine Director del Piazza Duomo di Alba Vincenzo Donatiello e il pasticcere Denis Dianin di DeG Patisserie di Selvazzano.



La seconda giornata è stata inaugurata da due chef veneziani Mara Martin, ristorante Da Fiore, Luca Verritti, ristorante Met dell'Hotel Metropole. Sempre alla ricerca di nuove tecniche per arrivare alla massima concentrazione dei sapori e nel rispetto della tradizione, lo chef stellato Luigi Taglienti del ristorante Lume di Milano, Maurizio Serva del ristorante La Trota, Rimini, Ilenia Bazzacco finalista di Masterchef e conduttrice del programma "2 Chiacchiere in Cucina" in onda su La7 Gold, dove Coronini è stato ospite per presentare due piatti del suo libro Gribaudo/Feltrinelli "La Cucina del Senza", Stefano Ciotti del ristorante Nostrano di Pesaro e Felice Lo Basso, Felix Lo Basso in piazza Duomo a Milano.