



A GUSTO IN SCENA SI CUCINA SENZA GRASSI, SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO

L'importante kermesse propone un ulteriore sviluppo dei temi studiati in questi anni per una cucina di alto livello attenta alla salute

VENEZIA – Rivoluzionerà il concetto stesso di cucina, proponendone una nuova, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute: forte del successo delle precedenti edizioni torna a Venezia **Gusto in Scena**, l'evento ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini. L'appuntamento è **dal 16 al 18 marzo 2014**, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia.

E per la sua sesta edizione la kermesse propone ai professionisti del settore e agli appassionati gourmet un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare senza..." che ha portato chef di fama internazionale a sostituire attraverso la ricerca e la creatività **un ingrediente** di cui generalmente si abusa in cucina. Nel **2011, a Lugano**, oggetto del tema sono stati i **GRASSI**. Il **2012 con Cucinare con...cucinare senza...SALE** è stato l'anno dell'ottenimento del **patrocinio** del **Ministero della Salute** e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il "**Cucinare piatti "salati" con... Cucinare dessert senza... Zucchero**". Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno chiamati a salire sul palco del congresso per dare vita **a una nuova grande cucina, la cucina del senza**, attraverso studi di piatti "**senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero**".

La sesta edizione, che vanta il patrocinio di Expo Milano 2015, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia, riproporrà la formula del **tre eventi in uno**: il congresso di alta cucina, **Chef in Concerto; I Magnifici Vini**, banco d'assaggio con cantine italiane e internazionali, **Seduzioni di Gola**, rassegna di sfizi gastronomici. Ma l'appuntamento offre anche molto altro: Per far vivere la splendida città lagunare non solo di giorno con Gusto in Scena torna il **Fuori di Gusto**, uno speciale "fuori salone" che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. In questo modo si darà la possibilità a gourmet e professionisti di gustare l'eccellente pescato della laguna, le verdure delle isole, ma anche cucine internazionali e diverse associate ai vini e ai prodotti gastronomici presenti alla selezione di Gusto in Scena.

Nel 2013 Gusto in Scena ha già dimostrato di non avere più confini grazie anche alla collaborazione con la Fondazione Italia Cina, la presenza di una delegazione composta da 80 membri dell'*Ordine internazionale dei Discepoli di Auguste Escoffier* tra cui 50 grandi chef e 17 buyers provenienti dalla Germania. A decretarne il successo è stato anche l'alto numero di visitatori: circa 3.400, per il 70% operatori del settore a cui si aggiungono circa 200 giornalisti, opinion leader e blogger. **I Magnifici Vini** ha offerto un grande banco d'assaggio con una selezione di 71 cantine italiane e internazionali e due sale dedicate ai vini di Vulcania. Nella sala delle Colonne **Seduzioni di Gola** una selezione di 30 produttori di sfizi gastronomici con prodotti rari e preziosi.

A **Chef in Concerto**, il congresso di alta cucina, protagonisti sono stati grandi pasticceri come **Gino Fabbri, Ernst Knam, Iginio Massari** e cuochi del calibro di **Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Gian Nicola Colucci**



con lo chef indiano **Santosh Jori**, **Riccardo De Prà**, **Herbert Hintner**, **Mara Martin**, **Aurora Mazzucchelli**, **Luca Marchini**, **Giancarlo Morelli**, **Gian Paolo Raschi**, **Nicola Portinari**, **Maurizio Serva**, **Paolo Teverini**, **Gaetano Trovato** e **Ilario Vinciguerra**. Accanto a loro sono salite sul palco anche la nutrizionista **Evelina Flachi**, noto personaggio televisivo e la collega giapponese **Shigemi Hikino** che hanno incrementato ulteriormente il livello degli interventi.

Ora, per il 2014, la manifestazione si prepara a stupire ancora di più.

Ufficio Stampa Gheusis srl – 0422 928954 – Mail : info@gheusis.com - 334 2413080