



LA RISTORAZIONE VENEZIANA SPOSA “LA CUCINA DEL SENZA”

*Dal 15 al 18 marzo 2014 nei ristoranti del **Fuori di Gusto** sarà presente un menu dedicato al tema di Gusto in Scena[®]: piatti gustosi e saporiti, ma Senza sale, Senza grassi e dessert Senza zuccheri aggiunti.*

VENEZIA – **Dal 15 al 18 marzo** a Venezia arriva il **Fuori di Gusto**, uno speciale “extra” di Gusto in Scena[®], un vero e proprio evento complementare che coinvolgerà una ventina di ristoranti e bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi selezionati personalmente da Lucia e Marcello Coronini, ideatori e curatori della tre giorni che trasformerà la città lagunare nella capitale mondiale dell’enogastronomia. Venezia sarà la prima località a sposare la “La Cucina del Senza”[®], ideata e registrata dallo stesso Coronini - tema dell’edizione 2014 di Gusto in Scena - (in programma **dal 16 al 18 marzo 2014**, nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia).

Per quattro giorni il **Fuori di Gusto** darà vita a un evento nell’evento, che coinvolgerà l’intera città: cuochi ed executive chef interpreteranno le regole di “La Cucina del Senza ... grassi ...sale e dessert senza ...zuccheri aggiunti” proponendola a un pubblico di gourmet proveniente da tutto il mondo. Diciotto locali, tra ristoranti e bacari (tipiche osterie veneziane), affiancheranno alla loro carta un menù degustazione con le proposte di questa rivoluzionaria cucina che si propone di coniugare gusto e salute. Inoltre, all’interno di alcuni grandi alberghi, tra i più attenti a Venezia ad una cucina di qualità, gli chef executive realizzeranno serate dedicate esclusivamente a “La Cucina del Senza”[®]. In questi menù si potranno degustare inoltre sfiziosità gastronomiche reinterpretate, e scoprire eccezionali abbinamenti con vini di produttori presenti a Gusto in Scena e coinvolti nello stesso Fuori di Gusto.

Orientarsi e scoprire i locali che hanno aderito sarà facile: un pratico pieghevole bilingue, italiano e inglese, distribuito nei locali aderenti a Fuori di Gusto, raccoglie i ristoranti, gli alberghi e i produttori partecipanti, segnalandoli in un’apposita cartina.

Tra i ristoranti e bacari aderenti vi sono: Agli Alboretti, osteria Aciugheta, osteria Ai Assassini, Ai Mercanti, Al Covo, Alle Testiere, Antica osteria Cera, Antiche Carampane, Da Fiore, Fiaschetteria Toscana, Il Ridotto, osteria La Mascareta, osteria Corte Sconta, osteria Santa Marina, ristorante Pensione Wildner, Rusteghi Cicchetteria Enoteca, Vecio Fritolin, Vini da Gigio.

Tra i ristoranti nei grandi alberghi vi sono: Hotel The Westin Europa & Regina, Hotel The Gritti Palace, Hotel Metropole, Hotel Londra Palace, Hotel Hilton Molino Stucky, Ca’ Sagredo.



Il prezzo dei menù degustazione sarà fisso con vini inclusi, le date e i costi saranno a breve visibili su www.gustoinscena.it.

Con il Fuori di Gusto “La Cucina del Senza” varca le porte del congresso per conquistare le cucine dei ristoranti. Un progetto che parte da Venezia e che si propone di arrivare nei locali di tutt’ Italia: <<*Dopo Gusto in Scena – spiega Marcello Coronini che ha brevettato questo tipo di cucina - intendiamo proporre nell’alta e medio–alta ristorazione italiana i menù de La Cucina del Senza, che costituiranno una "carta aggiuntiva”, un’occasione unica per tutte quelle persone che spesso si vedono costrette a rinunciare a una cena in compagnia degli amici. Gli chef relatori dei questa edizione del Congresso di Gusto in Scena, ma anche di quelle precedenti, si sono dichiarati entusiasti!*>>

Maggiori informazioni e tutti gli aggiornamenti su www.gustoinscena.it.

Informazioni per il pubblico: 02.71091871

Iscrivetevi alla nostra Newsletter per ricevere tutte le novità e seguitemi su Facebook e Twitter!

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