


 egnews OlioVinoPeperoncino®  
 Giornali di eno-gastronomia e turismo

[EGN](#) [EDITORIALE](#) [NEWS](#) [REPORTAGE](#) [STILE E SOCIETA'](#) [RUBRICHE](#) [AGENDA](#) [PMP](#)
[BREAKING NEWS](#) > [Il gusto torna in scena a Venezia](#) > [GRENACHES DU MONDE](#) > ["Ci vediamo Dop"](#) > [L'Istria festeggia l'asparago](#)

## Il gusto torna in scena a Venezia

Posted by [Piera Genta](#) | Date: febbraio 22, 2015 | in: [In evidenza](#), [News](#), [Notizie Italiane](#), [Senza categoria](#) | [Leave a comment](#) | 11 Views

[Home](#) > [In evidenza](#)

Domenica 1 marzo e lunedì 2 marzo si alza il sipario su [Gusto in scena](#) presso la storica cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, una delle sue cinque scuole d'arte e cultura aperte quasi mille anni fa per fornire istruzione e ospitalità ai giovani, nel cuore di Venezia decorato da artisti del calibro di Tiziano, Palma il Giovane, Pietro Lombardo e Antonio Rizzo.



Era il 2008 quando per la prima volta Marcello Coronini, critico enogastronomico e docente universitario, ha dato vita a [Gusto in scena](#), una manifestazione articolata che contiene nel suo interno ben 4 eventi in contemporanea, il **Congresso di alta cucina**, i **Magnifici vini**, **Seduzioni di gola** e **Fuori di gusto**. Evento così unico nel panorama enogastronomico da potersi fregiare per ben due volte del patrocinio del Ministero della Salute oltre a quello di Expo 2015.



Il tema del Congresso di alta cucina che viene sviluppato da 11 chef e precisamente Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra e 2 maestri pasticceri, Luigi Biasetto ed Iginio Massari recita "I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso La cucina del senza, ovvero senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero

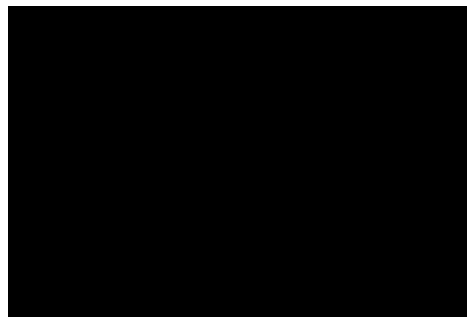
### Editoriali

Si guarda al post EXPO e non si vede niente

febbraio 17, 2015 (0) Comments



### Ricette in 3 minuti



### Reportage

"Ci vediamo Dop"

febbraio 21, 2015 (0) Comments

aggiunti. Ogni chef relatore dovrà presentare due piatti, il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate.

Quella della Cucina del Senza® è un'idea innovativa per la ristorazione italiana partita dal lontano, nel 2011 "cucinare con... cucinare senza... grassi", nel 2012 "con... e senza... sale", nel 2013 "con... e senza... zucchero" e nel 2014 "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero". E per il 2015 una nuova sfida: la "Pizza del senza". Alcuni maestri pizzaioli provenienti da tutta Italia e precisamente Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo sveleranno come preparare una pizza senza sale o grassi aggiunti semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate.

La Cucina del Senza® si prepara ora al grande salto uscendo dall'ambito strettamente enogastronomico per coinvolgere il mondo accademico, in cui sta suscitando sempre maggior interesse: l'Università degli Studi di Milano ha deciso di darle un ruolo importante nel Master Inter Ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare – Cibo e salute". Il Master, diretto dal professor Luigi Bonizzi, inizierà il 15 marzo 2015, durerà circa un anno e impegnerà gli studenti una settimana ogni due mesi e sarà presentato in occasione di [Gusto in scena](#) 2015 dallo stesso Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Milano.

Inoltre è stato costituito un autorevole Comitato Scientifico con lo scopo di dare scientificità a La Cucina del Senza® e farla conoscere nel mondo. Autorevoli i componenti: Luigi Bonizzi, direttore Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare – Cibo e salute" dell'Università di Milano; Michele Carruba, fondatore della Società Italiana di Alimentazione e sport, presidente della Commissione Alimentazione Stili di vita e Salute del Ministero della Salute e membro del Comitato Scientifico dell'EXPO 2015; Roberto Mattina, direttore del nuovo Dipartimento di Scienze Biomediche, Chirurgiche ed Odontoiatriche dell'Università di Milano; Gianluigi Marseglia, primario di Pediatria all'università di Pavia, specializzato in disturbi dell'alimentazione e delle allergie soprattutto del periodo pediatrico; Antonio Ettore Maria Pontiroli, primario all'Ospedale San Paolo di Milano e docente alla Scuola di Specializzazione in Medicina dello Sport, in Scienze dell'Alimentazione, in Medicina Interna, in Endocrinologia dell'Università di Milano; Nicola Sorrentino, specializzato in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica; Gian Vincenzo Zuccotti, professore ordinario di Pediatria alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano.

A completare i Magnifici Vini, una carrellata di cantine, italiane ed estere, suddivise in 4 categorie: mare, montagna, pianura e collina, a seconda dell'ambiente di produzione. Una classificazione brevettata da Coronini che fa capire come un diverso ambiente influenzi il vino, ma soprattutto quanto le differenze derivino dalla storia e dalla tradizione del luogo di produzione. Sarà il Professor Attilio Scienza dell'Università degli Studi di Milano, uno dei massimi esperti mondiali di viticoltura, a definire l'appartenenza delle cantine ai quattro differenti tipi di terroir. I vini avranno un ruolo importante anche nel Congresso degli chef, Coronini abbinerà un vino di ogni cantina presente ai vari piatti proposti dagli chef.

Seduzioni di Gola, banco d'assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale e Fuori di Gusto, l'evento che coinvolge 18 tra ristoranti e bacari della città ed alcuni grandi alberghi veneziani nella realizzazione di menu degustazione [Gusto in Scena](#) dedicati a La Cucina del Senza® e proposti sia con i piatti della tradizione sia con alcune proposte d'innovazione. Ogni menu, a costo speciale, vedrà abbinati i vini delle cantine presenti a [Gusto in Scena](#).

Il programma e molto altro sul sito della manifestazione [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it).

Piera Genta

share



## Newsletter

E-Mail \*

Nome

Cognome

Iscriviti



FEASR



BILANZO 14-VENETI



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Estratto inedito dalla nota 1/14)



Ministero dell'Agricoltura, delle Politiche Rurali e Foreste



CONSIGLIO TUTELA VINO BAROLO DOC

Ministero Nazionale del Patrimonio di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014-2020  
 Programma Regionale di Sviluppo CONSIGLIO TUTELA VINO BAROLO DOC  
 Autorità di gestione delegata per l'attuazione Regione Veneto - Obiettivo 1.1.1 - Progetti di Sviluppo Rurale

## PAGAMENTI E DONAZIONI

Inserisci un importo:

EUR

Procedi su PAYPAL