

Friuli.org **22 Dicembre 2015** 



Il meglio di... | Contatti | Uso sito e protezione dati personali (privacy...

Natale 2015, il drone sopra il Friuli Venezia Giulia » « Dicembre 2015: Bruno Pilzer presenta il suo Gin: Gin Pilz

## Gusto in Scena 2016, 28 e 29 febbraio 2016 a Venezia

Pubblicato 22 dicembre 2015 | Da ilfriulano







Toma a Venezia l'appuntamento culturale per eccellenza del mondo dell'enogastronomia. Lucia e Marcello Coronini presentano l'VIII edizione di Gusto in Scena, domenica e lunedì 28 e 29 febbraio 2016 Scuola Grande di San Giovanni Evangelista.

Quattro eventi in uno: un salone dedicato ai vini con 54 cantine tra famose e nuove scoperte con quasi 200 vini in assaggio e un secondo salone con 30 eccellenze gastronomiche selezionate dai curatori e ideatori Lucia e Marcello Coronini non solo per la qualità, ma per ragioni storiche e culturali, dando importanza alle persone e alla particolarità dei prodotti.

## Formazione:

- corsi base sull'uso del pc; - corsi di Photoshop;

Lago di Barcis

Dolomiti

- corsi di Wordpress; corsi per la creazione siti web; corsi di Word ed Excel;

Tel 347 8965211 www.pc-pratico.it

Cuore dell'evento il Congresso di Alta Cucina dove chef stellati, maestri pasticceri e importanti pizzaioli studiano ed eseguono piatti seguendo le regole e il tema ideato dagli stessi curatori: La Cucina del Senza®. Non poteva mancare un fuori salone, Fuori di Gusto, dove 17 ristoranti e 5 grandi alberghi della laguna realizzano menù in linea con il tema del Congresso.

Gusto in Scena, unica manifestazione nel suo genere a ottenere per tre volte il patrocinio del Ministero della Salute, si prepara a coinvolgere esperti ed appassionati con l'obiettivo di realizzare una nuova grande Cucina Italiana che per prima coniuga gusto – qualità – salute.

La Cucina del Senza®, "cucinare senza sale o senza grassi e dessert senza zucchero aggiunti" e dal 2015 anche la Pizza del Senza, è nata nel 2011 da un'intuizione di Marcello Coronini, che per primo ha sviluppato in modo importante il concetto di far convivere gusto e salute, aprendo nuovi orizzonti nel mondo dell'alimentazione

Nel 2016, al Congresso, il tema sarà sempre La Cucina del Senza® ma con un modo di interpretarla assolutamente nuovo che susciterà un notevole interesse tra professionisti e gourmet. Una due giorni con 16 interventi di importanti chef, pasticceri e pizzaioli che potremmo definire 16 Master Class di notevole spessore!

I NUMERI DEL 2015

4000 visitatori, di cui il 70% professionisti del settore, 300 giornalisti, bloggers e opinion leaders. Nelle news tutti i numeri del 2015.

