

BREAKING → [Pellegrini sceglie Borgo Conde per l'open day con i suoi produttori](http://www.tastefollies.com/2018/06/01/pellegrini-sceglie-borgo-conde-per-lopen-day-con-i-suoi-produttori) (<http://www.tastefollies.com/2018/06/01/pellegrini-sceglie-borgo-conde-per-lopen-da...>)



[Home](http://www.tastefollies.com) (<http://www.tastefollies.com>) > [Food & Drink](http://www.tastefollies.com/category/food-drinks/) (<http://www.tastefollies.com/category/food-drinks/>)



## Gusto in Scena 2018 : gusto, successo e un'armonia di bellezza tra i piatti in scena e Venezia

▲ [Alessandra Fenyes](http://www.tastefollies.com/author/alessandra/) (<http://www.tastefollies.com/author/alessandra/>) © 1 marzo 2018

📁 [Food & Drink](http://www.tastefollies.com/category/food-drinks/) (<http://www.tastefollies.com/category/food-drinks/>), [InstaTourism InstaTravel](http://www.tastefollies.com/category/instatourism-instatravel/) (<http://www.tastefollies.com/category/instatourism-instatravel/>), [Italy](http://www.tastefollies.com/category/italy/) (<http://www.tastefollies.com/category/italy/>)

Due giorni di degustazioni con una selezione di prodotti gastronomici e di cantine straordinarie con **I Magnifici Vini** e Seduzioni di Gola; 15 masterclass e tanti incontri. E' stata un'edizione speciale quella del Congresso di Alta Cucina **#GustoinScena2018**, che **#MarcelloCoronini** ha voluto dedicare alla **#CucinadelSenza**, una cucina di "Produttori del Senza", non perché senza qualcosa, ma per la scelta di eliminare dai processi produttivi tutti gli interventi che non sono positivi per la salute. Un appuntamento con l'enogastronomia che vuole essere anche studio, ricerca, approfondimento e condivisione con chi lavora nel settore e si evolve anche nella direzione del benessere fisico.

Presenti all'inaugurazione l'assessore alle politiche sociali e giovani e delle infrastrutture **#SimoneVenturini**,

**#RiccardoCotarella**, presidente dell'Unione Mondiale degli enologi, (al quale proprio in questa occasione è stata consegnata la Targa del Leone Di Venezia alla carriera)" e **#BrunoVespa** come produttore di vini. Perché ad un buon piatto va associato un buon bicchiere di vino Coronini lo sa bene.

Il concetto è qualità=gusto=salute. In una ricetta "senza" grassi e zuccheri aggiunti si esaltano maggiormente la naturalità e la freschezza delle materie prime, favorendo così benessere e salute. Le spezie possono essere le varianti importanti che arricchiscono il gusto dei piatti. **"La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie"** è stato il tema del Congresso di Alta Cucina di Gusto in Scena 2018, presso la bellissima struttura **de La Scuola degli Evangelisti, sia per un omaggio a Venezia, città delle spezie**, che per svelare i segreti di questi elementi nei piatti.



(<http://www.tastefollies.com/wp-content/uploads/2018/03/gustocoroni.jpeg>)

Bruno Vespa; Marcello Coronini;  
Riccardo Cotarella



<http://www.tastefollies.com/wp-content/uploads/2018/03/gustoGianpaolo-Raschi-canocchia-si-ricorda-il-graten.jpg>

Canocchia si ricorda il Graten ,  
Gianpaolo Raschi

Non solo gusto, in scena è andata anche la bellezza dei piatti realizzati dagli Chef ospiti della manifestazione: Alessandro Gilmozzi (El Molin); Gianpaolo Raschi (Ristorante Guido); Alberto Santini (Dal Pescatore Santini); Raffaele Minuto (Vecio Fritolin); Gaetano Simonato (Tano Passami l'Olio); Luc aMarchini (L'erba del Re); Luca Veritti (Met); Paolo Teverini (Paolo Teverini); Herbert Hintner (Zur Rose); Maurizio e Sandro Serva (La Trota); Oliver Glowig (La Tavola);



<http://www.tastefollies.com/wp-content/uploads/2018/03/chef-Gaetano-Simonato-mozzarella-con-triglia-basilico-foglie-di-menta-filetgustoto-di-acciuغه-del-Cantabrico-e-uninsalata-di-frutta-e-verdura-con-patate-mela-e-asparagi.jpg>

Mozzarella triglia basilico foglie id  
menta acciughe del cantabrico,  
insalata di frutta e verdura Gaetano  
Simonato

Il gusto è anche legato alla capacità di far star bene un ospite, tra gli interventi sul servizio, quello di Vincenzo Donatiello testimone di una realtà prestigiosa, il Ristorante Piazza Duomo di Alba.

#cucinadelsenza e #amicidelsenza sono anche due interessantissimi libri in cui imparare ricette salutari e gustose e scoprire i produttori , cuochi, pasticceri, pizzaioli che aderiscono a questa cultura del senza.

Così abbiamo provato le gustosissime nocchie di **#Nocciolanghe**, la **#Giardinieradimorgan** ai 5 sensi , i biscotti farro e ceci della **#biscotteriaveneziana** il **#fagiologialet** presidio slowfood; l'ottimo parmigiano reggiano **#malandrone** ; il prosciutto crudo **#bedognegidio**; l'azienda agricola **#cirenaica** con le prelibatezze del **#parcoticino**.....e tante altre specialità

gusto in scena; marcello coronini; cucina del senza (<http://www.tastefollies.com/tag/gusto-in-scena-marcello-coronini-cucina-del-senza/>)

CONDIVIDI:

Condividi 2

Mi piace 2

Salva ([https://it.pinterest.com/pin/create/button/?guid=tw\\_9oRPEqvjH-1&url=http%3A%2F%2Fwww.tastefollies.com%2F2018%2F03%2F01%2Fgusto-in-scena-2018-gusto-successo-e-unarmonia-di-bellezza-tra-i-piatti-in-scena-e-veneziana%2F&media=http%3A%2F%2Fwww.tastefollies.com%2Fwp-content%2Fuploads%2F2018%2F03%2Fgusto-ALESSANDRO-GILMOZZI-finti-funghetti.jpg&description=Gusto%2Bin%2Bscena%2B2018%2B%3A%2Bgusto%2C%2Bsuccesso%2Be%2Bun%26%238217%3Barmonia%2Bdi%2Bbellezza%2Btra%2Bi%2Bpiatti%2Bin%2Bscena%2Be%2BVenezia](https://it.pinterest.com/pin/create/button/?guid=tw_9oRPEqvjH-1&url=http%3A%2F%2Fwww.tastefollies.com%2F2018%2F03%2F01%2Fgusto-in-scena-2018-gusto-successo-e-unarmonia-di-bellezza-tra-i-piatti-in-scena-e-veneziana%2F&media=http%3A%2F%2Fwww.tastefollies.com%2Fwp-content%2Fuploads%2F2018%2F03%2Fgusto-ALESSANDRO-GILMOZZI-finti-funghetti.jpg&description=Gusto%2Bin%2Bscena%2B2018%2B%3A%2Bgusto%2C%2Bsuccesso%2Be%2Bun%26%238217%3Barmonia%2Bdi%2Bbellezza%2Btra%2Bi%2Bpiatti%2Bin%2Bscena%2Be%2BVenezia))



Tweet



<http://www.tastefollies.com/2018/02/24/scandal-il-profumo-di-jean-paul-gaultier-si-presenta-alla-fashion-week-con-irriverenza/>

Scandal, il profumo di Jean Paul Gaultier , si presenta alla fashion week con irriverenza (<http://www.tastefollies.com/2018/02/24/scandal-il-profumo-di-jean-paul-gaultier-si-presenta-alla-fashion-week-con-irriverenza/>)



<http://www.tastefollies.com/2018/03/06/a-identita-golose-2018-la-ristorazione-e-il-fattore-umano/>