

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate [nella cookie policy](#). Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

TEMPO LIBERO 

Gusto in scena 2018, l'enogastronomia a Venezia

Quattro eventi in contemporanea, tra i quali un fuori salone che coinvolge i ristoranti e gli alberghi di Venezia: ecco la kermesse Gusto in scena, che si tiene a fine febbraio 2018

Publicato il 16 gennaio 2018

Ultimo aggiornamento: 16 gennaio 2018 ore 16:43

Vota questo articolo



Un momento di Gusto in scena 2017 – Foto: gustoinscena.it

3 min

L'ultimo weekend di febbraio, per la precisione domenica 25 e lunedì 26, la città di Venezia diventa capitale dell'enogastronomia italiana: in questi giorni si svolge infatti la decima

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy**. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. ✕

l'idea di affiancare quattro eventi in contemporanea: il Congresso di alta cucina, I magnifici vini, Seduzioni di gola e Fuori di gusto. I primi tre si svolgono durante il giorno, in sale appositamente attrezzate all'interno di Palazzo Badoer, mentre il quarto inizia la sera, quando il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani si cimenta in un fuori salone di prelibatezze. Due chiarimenti aggiuntivi: l'evento I magnifici vini vede protagoniste cantine selezionate che producono vini di mare, montagna, pianura e collina; la sezione Seduzioni di gola è invece all'insegna delle eccellenze gastronomiche.

IL CONGRESSO DI ALTA CUCINA

Il titolo del congresso, che è aperto agli operatori e al pubblico, è 'La cucina del senza incontra il mondo delle spezie': si parla dell'utilizzo e dell'importanza delle spezie in congiunzione con la "cucina del senza", concetto ideato dal curatore della kermesse (Marcello Coronini) e che in poche parole esalta le virtù di una cucina capace di realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti, oppure, nel caso dei dessert, di zuccheri aggiunti.

LE INFORMAZIONI ESSENZIALI

Data: 25 e 26 febbraio 2018

Orari di apertura degustazioni: ore 11.00 - 19.00

Luogo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454, Venezia

Ingresso a I Magnifici Vini + Seduzioni di Gola: per un giorno 25 euro (per due 40)

Ingresso al Congresso Alta Cucina: scaricare il modulo sul sito www.gustoincena.it

Leggi anche:

- [Festival gastronomici: gli appuntamenti di gennaio](#)
- [Yogabeats: il metodo ideato da David Sye arriva in Italia](#)
- [Monkey 47, il gin tedesco che piace a tutti](#)

RIPRODUZIONE RISERVATA