

Gusto in Scena 2016

di Redazione - 04 febbraio 2016 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Il 28 e 29 febbraio a Venezia ritorna l'8° edizione di Gusto In Scena, manifestazione enogastronomica che dal 2008, per prima in Europa, propone "4 eventi in contemporanea": il Congresso di Alta Cucina Gusto in Scena, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e il Fuori di Gusto. Sconti speciali per i Soci AIS



La **VIII edizione di Gusto in Scena**, evento ideato e curato da Marcello Coronini, ritorna alla **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia**. L'evento riproporrà la formula del **quattro eventi in contemporanea**: il Congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola** - le due rassegne internazionali di cantine e gastronomici con 90 produttori - e il **Fuori di Gusto**, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia. **I Magnifici Vini** assocerà alcune eccellenze a piccole cantine sconosciute ma di grande qualità, oltre a cantine internazionali. Un viaggio sensoriale

unico con circa 200 vini contraddistinti, a seconda dell'ambiente di produzione, dal simbolo delle 4 categorie - **mare, montagna, pianura e collina** - una suddivisione tutelata da un brevetto depositato presso l'Unione Europea.

Lucia e Marcello Coronini, in **Seduzioni di Gola**, proporranno una sfiziosa selezione di specialità gastronomiche anche straniere: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base de **La Cucina del Senza®**, che anche quest'anno valorizzerà i prodotti simbolo del Made in Italy. Potrete scegliere tra iscrivervi al Congresso Gusto in Scena, e avere accesso a tutto, o visitare e degustare anche solo i prodotti presenti a **I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola**.

Marcello Coronini ha iniziato già nel 2011 a rivoluzionare il concetto stesso di cucina, proponendone una innovativa basata su un nuovo tema "Cucinare con... cucinare senza...", capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute. Protagonista nel Congresso 2015 è stata **La Cucina del Senza®**: con una variante come la Pizza del Senza. Ogni chef ha presentato 2 piatti, perfettamente ripetibili, uno **senza... grassi e l'altro senza... sale aggiunti**; i maestri pasticceri studi di **dessert senza... zucchero** aggiunto; i pizzaioli, a coppie, una **pizza senza sale una senza grassi aggiunti**. Nel 2016, al Congresso, il tema sarà

La Cucina del Senza®

vista attraverso le cotture a bassa temperatura

Si parlerà del concetto di bassa temperatura in relazione alla Cucina del Senza che richiede prodotti che esprimono al massimo le proprie caratteristiche. Si discuterà per qualche minuto poi su un fatto: si sta esagerando ad utilizzare il sottovuoto nelle cotture a bassa temperatura arrivando a sfibrare a volte il prodotto? Saranno due giorni con 16 interventi di importanti chef, pasticceri e pizzaioli che

potremmo definire 16 Master Class di notevole spessore. Vogliamo valorizzare l'agricoltura italiana - spiega Marcello Coronini - che con le sue biodiversità ricche di gusto rende più facile a chef, pasticceri e pizzaioli eliminare sale, grassi e zucchero aggiunti. **Si tratta, per chi si occupa di cucina, di una nuova visione** che coniuga gusto e salute, di un'**occasione unica di formazione professionale** con professionisti di grande spessore».

FUORI DI GUSTO, un "fuori salone" a tutto campo **dal 26 al 29 febbraio** coinvolgerà ristoranti, osterie e grandi alberghi di Venezia con cene e menù "Gusto in Scena" a condizioni speciali. Domenica e Lunedì, dalle 13 alle 15, saranno offerti a tutti i partecipanti assaggi di pasta o risotti preparati da alcuni chef relatori al congresso.

Ai Soci AIS (in regola con la quota di iscrizione) sono riservati i seguenti costi speciali:

- Partecipazione **Congresso Gusto in Scena per un giorno a 70€ anziché 120€**
- Partecipazione **Congresso Gusto in Scena per due giorni a 110€ anziché 200€**

Per **iscrizioni on line** compilare il modulo in *Iscrizioni Congresso* sul sito 2016 (entro 24-02), seguire le istruzioni riportate e presentare all'ingresso una copia del bonifico, la tessera di appartenenza (in regola con la quota) e la lista dei partecipanti in caso di gruppi.

Per **iscrizioni direttamente alle casse**, (pagamenti solo in contanti) usufruendo degli sconti, presentare il compilato, la tessera dell'associazione (in regola con la quota) con la lista dei partecipanti in caso di gruppi.

Ingressi scontati per Magnifici Vini e Seduzioni di Gola (non acquistabili online, pagamenti solo in contanti, presentare alle casse questo coupon compilato e tessera dell'associazione)

Partecipazione un giorno **15 €** anziché 25 € e 2 giorni **25 €** anziché 45 €

[SCARICA IL FLYER E COUPON PER I SOCI AIS](#)