

By visiting our website you agree that we are using cookies to ensure you to get the best experience.

I understand !

ASPI | TRENTINO
ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA

(/)



CONTATTACI



335.484502



Gusto in Scena

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».

Su gustoinscena.it troverete sino a fine gennaio tutti i dati e i filmati relativi al 2015 compresi i relatori e le loro ricette.


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.

Sei qui: [Home \(/index.php\)](#) ▶ [Gusto in Scena](#)

AUTENTICAZIONE

 Nome utente

 Password

Ricordami

[Accedi](#)

Registrati ➤ (/index.php/component/users/?view=registration)

Nome utente dimenticato? (/index.php/component/users/?view=remind)

Password dimenticata? (/index.php/component/users/?view=reset)

ULTIMI ARTICOLI

- Concorso miglior sommelier del mondo A.S.I. (/index.php/22-concorso-miglior-sommelier-del-mondo-a-s-i)
- Esami internazionali A.S.I. (/index.php/21-esami-internazionali-a-s-i)
- Percorso Tutorato (/index.php/20-percorso-tutorato)
- Gusto in Scena (/index.php/19-gusto-in-scena)
- Corsi per aspiranti sommelier ASPI (/index.php/18-corsi-per-aspiranti-sommelier-aspi)

PROSSIMI EVENTI

Nessun evento

Copyright © 2015 ASPI TRENINO. All Rights Reserved

Sede ASPI - Palazzo Trauttmansdorf Via del Suffragio 3

tel. (+39) 355.484502

URL: <http://www.aspitrentino.it>