

Lavastoviglie e
 Sistemi di Lavaggio Professionali


 winterhalter


 ROS 30 ANNI 1984, 2014
 forniture alberghiere di qualità

Italia a Tavola

 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Martedì 07 Ottobre 2014 | aggiornato alle 18.41 | 34832 articoli in archivio


 ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI


 Cerca per codice o parole chiave

EVENTI > MANIFESTAZIONI

07 Ottobre 2014 17:51



Quattro eventi in uno a Venezia per l'edizione 2015 di **Gusto in scena**

A Venezia l'1 e 2 marzo 2015 torna per la settima edizione l'evento ideato e curato da **Marcello Coronini** dove il cibo diventa cultura. 4 eventi in 1: **Chef in Concerto, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto**



Torna l'appuntamento culturale per eccellenza legato al mondo dell'enogastronomia. **Marcello Coronini** (nella foto) presenta la settima edizione di **Gusto in Scena** che si terrà domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015 a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. 4 eventi in 1 per un approfondimento che vede protagonisti grandi vini ed eccellenze gastronomiche accuratamente selezionate da Lucia e Marcello Coronini, ideatori e curatori della manifestazione, e un congresso di alta cucina dove chef stellati si confrontano, studiano ed eseguono piatti secondo il tema scelto dagli stessi curatori.

Gusto in Scena, unica manifestazione nel suo genere a ottenere per due volte il patrocinio del Ministero della Salute oltre a quello di Expo 2015, si prepara a coinvolgere esperti e appassionati su temi nuovi. La Cucina del Senza? "cucinare senza sale o grassi e dessert senza zucchero aggiunti" è nata da un'intuizione di Coronini che ha aperto nuovi orizzonti nel mondo dell'alimentazione, dando spazio nel 2015 a un nuovo progetto legato a uno dei piatti più famosi del Made in Italy: la Pizza del Senza.


 IL SALONE MONDIALE
 DI TUTTE LE RISTORAZIONI


La Pizza del Senza

Marcello Coronini è l'ideatore di una cucina rivoluzionaria, La Cucina del Senza®, un modo diverso di cucinare e di realizzare i piatti che ha attirato l'attenzione dei più importanti chef, in

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

EVENTI

Categoria

MANIFESTAZIONI

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Il Tartufo bianco d'Alba va in scena tra show cooking e laboratori del gusto

Tornano le "cene peccaminose" in tre location a Mondovì

L'Orto d'artista dalla semina al raccolto promuove lo sviluppo sostenibile

Milano Golosa, un'edizione deliziosa... con un occhio al portafoglio

Al via la seconda edizione di Food&Boc Cibo e cultura a Montecatini Terme

Laboratori e assaggi da Roma a Milano con il Puglia Top wine road show



grado di vedere in questa felice intuizione un modo per arricchire le proposte dei loro menu. «La Cucina del Senza® è destinata a diventare un'alternativa ai menu tradizionali - spiega Coronini - perché risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento oltre che al gusto anche al benessere. L'alta ristorazione lo ha capito e in molti hanno deciso di fare propria questa filosofia».

La nuova tendenza non poteva che partire dall'Italia, dove i prodotti di alta qualità e i sapori autentici delle materie prime consentono di utilizzare le proprietà degli ingredienti per esaltare il gusto senza l'aggiunta di sale o grassi o zucchero. Ed ecco quindi la nuova sfida: La Pizza del Senza, un piatto simbolo della cucina italiana, quello che maggiormente la rappresenta all'estero entra a pieno titolo ne La Cucina del Senza®. Il nuovo progetto sarà presentato al Congresso degli chef di [Gusto in Scena](#) e vedrà i più importanti professionisti del campo confrontarsi nella realizzazione di pizze senza sale o senza grassi aggiunti, seguendo le indicazioni proposte da Marcello Coronini.

I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola

Parola d'ordine alta qualità. [Gusto in Scena](#) presenta una selezione accurata e rigorosa di cantine e specialità gastronomiche italiane ed europee. Prodotti e vini che Lucia e Marcello Coronini hanno personalmente selezionato e inserito nella manifestazione secondo criteri qualitativi e storico culturali.

I Magnifici Vini presenta le cantine, italiane ed estere, suddivise in 4 categorie: mare, montagna, pianura e collina, a seconda dell'ambiente di produzione. Una classificazione brevettata da Coronini che fa capire come un diverso ambiente influenzi il vino, ma soprattutto quanto le differenze derivino dalla storia e dalla tradizione del luogo di produzione. Sarà il Professor Attilio Scienza dell'Università degli Studi di Milano, uno dei massimi esperti mondiali di viticoltura, a definire l'appartenenza delle cantine ai quattro differenti tipi di terroir. I vini avranno un ruolo importante anche nel Congresso degli chef, Coronini abbinerà un vino di ogni cantina presente ai vari piatti proposti dagli chef.

L'alta gastronomia italiana sarà invece presente a Seduzioni di Gola con decine di chicche e golosità, scelte con l'obiettivo di valorizzare l'italianità del prodotto.

Chef in Concerto

L'alta cucina si riunisce, studia e ricerca. Chef in Concerto non è una semplice sfilata di chef, ma un vero e proprio congresso dove si parla e si discute di evoluzione culinaria. Un approfondimento culturale che parte da un tema proposto da Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza®. Coronini ha incaricato i più importanti chef di presentare piatti "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti". Nelle precedenti edizioni molti grandi hanno deciso di cimentarsi con questa rivoluzionaria cucina, realizzando piatti unici. Tra loro, nel 2014, Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Heinz Beck, Vincenzo Candiano, Alfonso Caputo, Carlo Cracco, Cristian e Manuel Costardi, Herbert Hintner, Luca Marchini, Aurora Mazzucchelli, Nicola e Luigi Portinari, Luigi Taglienti, Paolo Teverini, Luca Veritti, Ilario Vinciguerra; i pasticceri Luigi Biasetto, Ernst Knam, Gabriele Bozio, Nicola Micheletto, Denis Dianin e in anteprima 2015 il pizzaiolo napoletano Gino Sorbillo.

Chef in Concerto non è una rassegna di cooking show, ma un vero e proprio corso di alta cucina, un'occasione unica per gli operatori del settore che desiderano aggiornarsi e per tutti quegli appassionati gourmet che vogliono imparare e vedere all'opera le stelle della cucina italiana.

Fuori di Gusto

Un evento nell'evento, [Gusto in Scena](#) propone per il quarto anno consecutivo il suo "fuori salone": il Fuori di Gusto. Negli stessi giorni 18 ristoranti e bacari della città, e alcuni grandi alberghi veneziani, realizzano menu degustazione [Gusto in Scena](#) dedicati a La Cucina del Senza® e proposti sia con i piatti della tradizione sia con alcune proposte d'innovazione. Ogni menu, a costo speciale, vedrà abbinati i vini delle cantine presenti a [Gusto in Scena](#).

Per informazioni:
Tel 02 71091871
www.gustoinscena.it
info@gustoinscena.it

MARCELLO CORONINI [GUSTO IN SCENA](#) VENEZIA

CUCINA SENZA SALE [CUCINA SENZA ZUCCHERO](#)

Tweet

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *

Cognome *