



Blog del giornalista Salvatore Pizzo

# PADANIA EXPRESS

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Continuando a navigare nel sito accetti il loro utilizzo.

[Guarda la Cookie Policy](#)

[View e-Privacy Directive Documents](#)

Non hai abilitato i cookies sul tuo computer. Potrai modificare questa scelta.

[Modifica la scelta dei cookies.](#)

Hai abilitato i cookies sul tuo computer. Potrai modificare questa scelta.

[Rimuovi i Cookies](#)

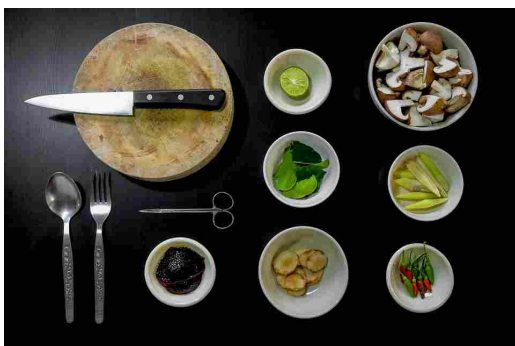
Contribuisci alle nostre ricerche con una donazione spontanea. Inserisci:

€

[Dona!](#)

## Gusto in Scena presenta

red - 23 Marzo 2019



Gusto in Scena 24-25 marzo 2019 Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, San Polo 2454 - Venezia

Il Congresso si rinnova e il programma si concentra sui produttori, protagonisti indiscussi dell'XI edizione di Gusto in Scena

Milano, 18 marzo 2019 - Quest'anno Gusto in Scena 2019 presenta una grande novità:

con la XI edizione nasce "Oltre la cucina: Il primo Congresso sul Prodotto di Qualità" e saranno i Produttori ad essere i protagonisti. Un nuovo modo di fare il Congresso dove la Cucina resta Alta, ma l'attenzione si sposta da chef e pasticceri al Prodotto di Qualità, che ha in sé quei sapori che non necessitano di correttivi o di coperture.

Domenica 24 marzo 2019

Ore 10,50 Inaugurazione con Lucia e Marcello Coronini.

### I PIÙ LETTI

> [Cookies](#)

> [A Sanremo ci sarà anche Sharon Lorefice, Miss Europa in The World](#)

> [Contatti](#)

> [Privacy](#)

> [34enne di Fidenza muore in incidente stradale](#)

Ore 11,30 Benvenuto da parte della città di Venezia di Simone Venturini, assessore alla coesione sociale e sviluppo economico del Comune.

Ore 11,50 Lucia e Marcello Coronini autori di "Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni" parlano de La Cucina del Senza e di come ingannare il cervello in modo che non cerchi il gusto del sale.

Ore 12,30 Un nuovo modo di realizzare la canditura degli agrumi. Giorgio Castriota racconta della sua ultima creazione: canditi senza zucchero in superficie e il minimo indispensabile all'interno.

Ore 13,00 -15,00 PAUSA GUSTOSA Assaggi di risotto al Piave Selezione Oro e Fiore della Salute a cura di Loris Indri, chef del ristorante Do'Leoni - Hotel Londra Palace di Venezia.

Ore 15,00 Dialoghi sul vino tra Marcello Coronini e Bruno Vespa, da tre anni presente a Gusto in Scena con la sua cantina.

Ore 15,40 Dialogo tra Marcello Coronini e Daniela Stigliano, giornalista e responsabile iniziative speciali Rizzoli. Si parla della nuova rubrica di Sano e Leggero "Vini di mare, montagna, pianura e collina", classificazione tutelata da un brevetto europeo.

Ore 16,10 Marcella de' Besi ci racconta del Tai, delle caratteristiche dei Colli Berici e della qualità dei vini prodotti.

Ore 16,30 Sergio Ciriaco presenta il suo zafferano: come esaltare profumo, sapore e colore con una semplice antica tecnica e ottenere un risultato eccellente.

Ore 17,00 Laura Solinas presenta un Fagiolo che non pare un fagiolo. Cresciuto in modo tradizionale senza chimica aggiunta, in cucina regala più gusto e salute a raffinati piatti dolci e salati pur senza l'aggiunta di sale-grassi-zucchero, è Presidio Slow Food.

Ore 17,30 Elisa Mapelli, vice presidente della cooperativa sociale "In Opera", presenta il progetto che ha come obiettivo il reinserimento delle persone detenute nel carcere omonimo attraverso una formazione professionale e un'educazione al lavoro. Sono presenti con i loro prodotti da forno.

Lunedì 25 marzo 2019

Ore 11,30 Arnalda Venier, titolare di un piccolo allevamento di trote, racconta di come si ottiene un pesce di alta qualità allevandolo in vasca nel rispetto del territorio.

Ore 12,00 Storie di famiglia: quando un imprenditore novantenne guarda con ammirazione la nipote Stefania Zorzettig che compie un importante restyling aziendale.

Ore 12,30 Guido Nisi e Claudio Stefani Giusti della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, ci parlano del suo utilizzo dal 1700 a oggi.

Ore 13,30 -15,00 PAUSA GUSTOSA Assaggi di risotto con il radicchio rosso di Treviso IGP e Morlacco, a cura di Domenico Longo, chef del Relais Monaco Country Hotel & Spa di Ponzano Veneto.

Ore 15,00 Il nuovo presidente della FISAR Luigi Terzago ci parla del ruolo dell'Associazione nel diffondere la cultura del Prodotto di Qualità.

Ore 15,30 Dominga e Enrica Cotarella: l'esempio di una cantina al femminile, storie di famiglia e imprenditoria tra vino e scuola di formazione.

Ore 16,00 Dialogando con Franco Zanovello, Presidente Biodistretto Colli Euganei. Un territorio di origine vulcanica, il primo Biodistretto in Italia nel quale si produce in modo naturale, perché?

Ore 16,30 Il carnaroli è tutto vero? Ce ne parla Luigi Ferraris un noto produttore di riso che negli ultimi anni di Gusto in Scena ha offerto il suo prodotto in assaggio a tutti.

> Illy ritira alcune confezioni di caffè

> Bastoncini con crusca di frumento Conad, ritirati: troppe microtossine

> Mister Italia Isola Vicentina 2018 è Marco d'Elia

> Denatalità: Save the Children, dal 1961 a oggi 4 milioni in meno di bambini sotto i 15 anni

> Pillole di semplicità e tenerezza tra Piacenza ed Aversa

#### ULTIMI ARTICOLI

> Violenza sessuale contro 18enne a Piacenza

> Gusto in Scena presenta

> Ski e Wine in Marmolada

> Commedia dialettale, Cherta canta. Villan ronfa. I Soliti di Podenzano al Teatro di Ragazzola

> Candle in the wind a Torrile

> Genitori 4.0: incontro gratuito a Parma per sopravvivere all'adolescenza in tempi digitali

> Giovanni Volpi presenta il suo libro Il mistero del grande pioppo

> Il fidentino Gigi Pacifico lancia il