



pubblicità, facile, adesso
promuovere eventi e marchi
sui più influenti siti del vino e del cibo

Home Chi siamo Abbonamenti Pubblicità Archivio Contatti Links Video



Torna a Venezia "Gusto in scena" l'1 e il 2 marzo prossimi

Torna a Venezia l'appuntamento culturale per eccellenza legato al mondo dell'enogastronomia. Lucia e Marcello Coronini presentano la settima edizione di **Gusto in Scena**, che si terrà domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. 4 eventi in 1 per un approfondimento che vede protagonisti grandi vini ed eccellenze gastronomiche, accuratamente selezionate dagli stessi ideatori e curatori dell'evento, 18 ristoranti e 6 grandi alberghi della laguna 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 Milano 2015, si prepara a coinvolgere esperti e appassionati su temi nuovi, con l'obiettivo di realizzare una nuova grande Cucina Italiana, in grado di coniugare gusto e salute. La Cucina del Senza® "cucinare senza sale o senza grassi e dessert senza zucchero aggiunti" è nata da un'intuizione di Coronini che ha aperto nuovi orizzonti nel mondo dell'alimentazione, dando spazio in questa nuova edizione a un nuovo progetto legato a uno dei piatti più famosi del Made in Italy: la Pizza del Senzo. (Clicca per leggere l'intero programma)



CONGRESSO DI ALTA CUCINA

Domenica 1 Marzo 2015

10.30 Inaugurazione - Marcello Coronini e Nicola Sorrentino (nutrizionista)

11.00 Premio AEPE Leone di Venezia alla Carriera

11.15 Iginio Massari Pasticceria Veneto – Brescia

11.50 Davide Oldani "D'o" - Cornaredo (MI)

12.35 Franco Pepe "Pepe in Grani" - Caiazzo (CE)

13.00 PAUSA Stellata

15.00 Enrico Crippa "Piazza Duomo" - Alba (CN)

15.40 Andrea Aprea "VUN", Park Hyatt - Milano

16.20 Ilario Vinciguerra "Ilario Vinciguerra" - Gallarate (VA)

17.00 Paolo Teverini "Paolo Teverini" - Bagno di Romagna (FC)

17.40 Enrico Bartolini "Devero Ristorante" – Cavenago di Brianza (MB)

Dicembre 2014



facebook

Iscriviti alla newsletter

Archivio Newsletter



Lunedì 2 Marzo 2015

- 9.45 Luca Veritti "Met", Metropoli Hotel- Venezia
- e Mara Martin "Osteria Da Fiore" - Venezia
- 10.30 Mauro Uliassi "Uliassi" - Senigallia (AN)
- 11.15 Maurizio e Sandro Serva "La Trota" - Rivodutri (RI)
- 11.50 Luigi Biasetto "Pasticceria Biasetto" - Padova
- 12.35 Renato Bosco Pizzeria "Saporè" S. Martino B. Albergo (VR)
- e Ciro Salvo Pizzeria "50 Kalò" (NA)

13.00 PAUSA Stellata

- 15.0 Massimo Spigaroli "Antica Corte Pallavicina" -Polesine Parmense (PR)
- 15.40 Herbert Hintner „Zur Rose" - San Michele Appiano (BZ)
- 16.20 Christian e Manuel Costardi "c&m", Hotel Cinzia - Vercelli
- 17.00 Giuseppe Iannotti Krèsios - Telesse Terme (BN)
- 17.40 Gino Sorbillo "Pizzeria Gino Sorbillo" - Napoli

I MAGNIFICI VINI

Vini di Mare, Montagna, Pianura e Collina

Un banco d'assaggio composto da una selezione di aziende vinicole italiane ed estere, per un totale di oltre 150 vini. Le cantine sono caratterizzate dalla distinzione tutelata da un brevetto europeo di Marcello Coronini in: vini di Mare, Montagna, Pianura e Collina.

Domenica 1 marzo 2015

11.30 - 20.00 Degustazioni

Lunedì 2 marzo 2015

11.00 - 19.00 Degustazioni

Degustazioni

SEDUZIONI DI GOLA

Le eccellenze della gastronomia

Gli appassionati gourmet troveranno una selezione di eccellenze gastronomiche basata su criteri qualitativi e storico-culturali, una ricerca all'insegna di prodotti di grande qualità e della valorizzazione del territorio.

Domenica 1 marzo 2015

ore 11.30 - 20.00 Degustazioni

Lunedì 2 marzo 2015

ore 11.00 - 19.00 Degustazioni

FUORI DI GUSTO

La Cucina del Senza® nei ristoranti, bacari e grandi alberghi di Venezia

Venezia rappresenta la cornice ideale per realizzare il Fuori di Gusto, il fuori salone che ogni sera, dal 28 febbraio alla chiusura dell'evento, vivacizzerà la Serenissima con cene targate **Gusto in Scena**. Si potranno provare piacevolissimi menù degustazione realizzati con piatti della tradizione lagunare, creativi e studiati secondo il tema de La Cucina del Senza®. Saranno proposti, a prezzi agevolati, da circa una ventina di ristoranti e bacari della città e da alcuni grandi alberghi. A questi menù saranno abbinati vini di cantine, prodotti gastronomici di aziende e partner presenti a **Gusto in Scena** VII edizione.

Ristoranti e Bacari

Osteria Aciugheta, Osteria ai Assassini, Ai mercanti, Al Covo, Alle Testiere, Antiche Carampane, DA Fiore, Fiaschetteria toscana, Il Ridotto, La Mascareta, Osteria Corte sconta, Osteria Santa Marina, Ristorante Pensione Wildner, Rusteghi Cicchetteria Enoteca, Vecio Fritoin, Vini da Gigio, Agli Alboretti, Antica Osteria Cera.

Grandi Alberghi

Hotel Danieli, The Westin Europa & Regina, Hotel Cà Sagredo, Hotel Metropole, Hotel Londra Palace, Hotel Hilton Molino Stucky

Condividi 0 commenti

[Sfoggia l'archivio](#)

"Sweden Beer Invasion" allo Sloan Square il 12 febbraio prossimo

Il beer restaurant Sloan Square giovedì 12 febbraio propone, a rotazione, birre di 4 birrifici svedesi e qualche piatto svedese per entrare davvero nel mood scandinavo. La Svezia, un Paese che si estende per oltre 1500 chilometri, da ben al di sopra del Circolo Polare a nord fino alle fertili pianure dell'estremità meridionale, comprende un totale di ben nove zone climatiche, il che significa una ricca diversità di flora, fauna e tradizioni con delle proposte food and beer che vale la pena scoprire. I piatti in degustazione allo Sloan Square questo giovedì sono: årtsoppa med fläsk ("la zuppa del giovedì") una zuppa di piselli gialli e maiale, tradizionalmente servita solo il giovedì, che risale al Medioevo e che viene preparata con piselli secchi ammollati e dadini di pancetta. Con questo freddo può essere un buon corroborante.... köttbullar: polpettine di carne