



Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

News - Eventi - Leggi tutto »

Al ROMEO hotel un Capodanno da ricordare

Mercoledì 31/12/2014 dalle 19.30 – 2.30L'hotel più esclusivo di Napoli celebra la fine dell'anno tra lusso, ...[Leggi tutto](#)»

Il Centro Tao propone la formula "Salute per due"

Un'opportunità unica per festeggiare nel modo migliore due ricorrenze impor ...[Leggi tutto](#)»

MEC a Mirasole, il Mercatino della Certosa ancora sulla Strade delle Abbazie

...e nel pomeriggio concerto di Natale con un ensemble di 60 voci Milano, Dicembre 2014 – Il Merca ...[Leggi tutto](#)»

Sabato 20 Dicembre a Trezzano sul Naviglio è Natale con il MEC

Una giornata a tutto gusto in attesa del Natale: dolce o salato. ce n'è d



Home » Zenitclaudio » Viaggi del gusto » [Gusto in scena](#) svela i suoi protagonisti



GUSTO IN SCENA SVELA I SUOI PROTAGONISTI

Parte il conto alla rovescia per l'apertura di uno degli eventi di enogastronomia più attesi dell'anno. Domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015 la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si prepara ad accogliere alcuni dei nomi più importanti del panorama italiano, invitati come relatori al congresso di Alta Cucina [Gusto in Scena](#) da Marcello Coronini, ideatore e curatore della manifestazione. Anticipiamo i nomi degli chef, pizzaioli e pasticceri che si incontreranno a Venezia per 'La Cucina del Senza'. Per gli chef: Andrea Aprea, Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini, Ilario Vinciguerra. Per i pizzaioli: Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo, Gino Sorbillo. Per i pasticceri: Luigi Biasetto, Iginio Massari. Diciotto tra i migliori esponenti dell'alta cucina, dell'alta pasticceria e della miglior pizza che si cimenteranno nello studio di piatti secondo le regole de La Cucina del Senza®, nuovo e rivoluzionario modo di pensare la cucina: "senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti". [Gusto in Scena](#) non è un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia. E' cultura, studio e ricerca. Proprio per questo negli anni è diventata la manifestazione di riferimento dei migliori chef, pasticceri e pizzaioli italiani che vedono il Congresso di alta cucina, [Gusto in Scena](#), come una fucina di idee nuove. Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza® nelle precedenti edizioni, ha dato agli chef le linee guida e regole precise da seguire per realizzare piatti: senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti". Per il 2015 il tema del congresso sarà "I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso la cucina del senza 2015senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti". Ogni chef relatore dovrà preparare due piatti: uno senza sale e uno senza grassi aggiunti, ovvero: uno il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate. E' proprio questo che fa del Congresso, non una normale rassegna tipo cooking show, ma un vero e proprio seminario professionale: i relatori devono proporre lo studio della

ricetta, spiegarlo ed eseguirlo seguendo regole ben precise. Un'occasione unica per gli operatori del settore e per tutti quegli appassionati gourmet che vogliono conoscere La Cucina del Senza® e vedere all'opera le stelle del firmamento italiano. www.gustoinscena.it

Claudio Zeni

ZeniClaudio

Gusto in scena svela i suoi protagonisti

[Tutti gli articoli >](#)

[Chi sono](#)

[Commenti \(0\)](#)

[Contatta](#)



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina' e 'La bisaccia del tartufo'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup'. Attualmente è coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio; Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano)'.

Inserisci il tuo commento

Titolo

Commento rilasciato da

Email

Commento

Valutazione

Poor Fair Average Good Excellent

Autorizzo al trattamento dei dati personali secondo il Disposto di Legge 196/2003 per essere contattato e ricevere le informazioni da me richieste con la compilazione di questo modulo. [Tutela della privacy](#)

Nome e Cognome

Email

Telefono

Paese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.