



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 o...



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 2015 senza 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](http://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](#)

Invia

Nome e Cognome

Email

Telefono

Paese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.