

[HOME](#) [ATTUALITÀ](#) [PROTAGONISTI](#) [LOCALI](#) [RICETTE](#) [FOOD&WINE](#) [LIFESTYLE](#) [EVENTI](#) [ITALIANGOURMET](#) [SHOP](#)

 Accedi


 Rivista digitale


Search



Home / ATTUALITÀ

## ATTUALITÀ



16 febbraio 2015

### A Venezia, il Gusto va in Scena

Settima edizione per la manifestazione firmata da Marcello Coronini. Che l'1 e il 2 marzo approda alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista

Senza sale, senza grassi e senza zucchero aggiunti. Ma senza dimenticare il sapore. **La Cucina del Senza** conquista la Serenissima: **domenica e lunedì 1 e 2 marzo**, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, grazie a **Gusto in Scena**. La manifestazione che porta la firma del critico enogastronomico Marcello Coronini e che è ormai giunta alla sua settima edizione. Proponendo un poker di eventi in uno. Sempre all'insegna dell'eccellenza e della sana alimentazione.

Ecco dunque il **Congresso di Alta Cucina**, che vede alternarsi sul palco chef, pasticceri e pizzaioli di fama, pronti a confrontarsi con le regole del "senza". Per proporre pietanze buone in tutti i sensi. Sulla ribalta: Davide Oldani del D'O di Cornaredo, Enrico Crippa del Piazza Duomo di Alba, Andrea Aprea del milanese Vun del Park Hyatt e Ilario Vinciguerra dell'omonimo restaurant di Gallarate. E ancora, Enrico Bartolini del Devero di Cavenago di Brianza, Paolo Teverini di Bagno di Romagna, Mauro Uliassi di Senigallia, Luca Veritini del Met veneziano, Maurizio e Sandro Serva de La Trota di Rivodutri di Rieti, Massimo Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, Herbert Hintner dello Zur Rose di San Michele Appiano, i Costardi brothers del ristorante Christian e Manuel di Vercelli, nonché Giuseppe Iannotti del Krésios di Telesse Terme, nel Sannio. Una sfilata di stelle a cui si aggiungono talenti della pizza quali il partenopeo Gino Sorbillo, Franco Pepe di Pepe in Grani (a Caiazzo, nell'Alto Casertano), Ciro Salvo della napoletana Kalò e Renato Bosco della veronese Saporè. E maestri pasticceri come Iginio Massari della bresciana Pasticceria Veneto e Luigi Biasetto di Padova.

Ma non finisce qui. E oltre agli interventi vi sono le degustazioni. Et voilà i **Magnifici Vini**, banco d'assaggio che rende onore a più di 150 cantine italiane e straniere, suddivise in etichette di mare, montagna, pianura e collina (secondo un brevetto europeo di Coronini); e le **Seduzioni di Gola**, carrellata di specialità territoriali. E "fuori onda"? Va in scena **Fuori di Gusto**. Della serie, La Cucina del Senza (che vanta persino un Comitato Scientifico) entra nei bacari, nei ristoranti e negli hotel della città (dal 28 febbraio), contagiando leccornie lagunari e creative. Fra i luoghi cult: il Vecio Fritolin, la stellata Antica Osteria Cera, l'Hotel Danieli, l'Hotel Molino Stucky, il Londra


 Seguici su Facebook

#### I più letti della settimana



5 novembre 2014

Meringa all'italiana

[> Leggi tutto](#)


5 novembre 2014

Bollito misto di carne con le sue salse e verdure

[> Leggi tutto](#)


5 novembre 2014

Insalata liquida di scarola, stracciatella di bufala, crudo di scampi, trucioli di pane e acciughe

[> Leggi tutto](#)


20 novembre 2014

Snack Matisse

[> Leggi tutto](#)


Seguici su Facebook

Palace, il Metropole, il Ca' Sagredo e The Westin Europa & Regina.

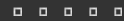
Cucina

## ABOUT

CHI SIAMO  
CONTATTI  
PRIVACY & COOKIE  
COMUNICATI STAMPA  
PUBBLICITÀ

 [Iscriviti a Grande Cucina](#)

Tutti i socials Grande Cucina



\* Grande Cucina is a trademark of DBInformation Spa P.IVA 09293820156 Questo sito è un prodotto editoriale aggiornato in modo non periodico, pertanto non è soggetto agli obblighi di registrazione di cui all'art. 5 della L. 47/1948