


# iFood


INFINITO AMORE PER IL CIBO

CERCA UN INGREDIENTE O UNA RICETTA


ABOUT NETWORK



realizzare



Dal Mondo



Crostata al mascarpone e gocce di cioccolato


### Cosa vuoi preparare?

ANTIPASTI	GLUTEN FREE
PRIMI	LIGHT
SECONDI	VEGAN
DOLCI	DAL MONDO
TRADIZIONE	COCKTAILS
VIDEO RICETTE & TUTORIAL	LIEVITATI

### Cosa vuoi leggere?


NEWS	FASHION & DIY
IL CIBO NELLA STORIA	TRAVEL & PHOTOGRAPHY
L'INGREDIENTE DEL MESE	PER BAMBINI

### Appena sfornati




videoricette

Spigola all'acqua pazza



News

Il "Gusto in Scena" a Venezia



Gluten Free

## Il “Gusto in Scena” a Venezia

Partito il conto alla rovescia per la nuova edizione in programma il 28 e il 29 febbraio

15

CONDIVISIONI



Torna “Gusto in Scena”, con la sua VIII edizione: il congresso, anche quest’anno a **Venezia**, è in programma domenica 28 e lunedì 29 febbraio, all’interno della Scuola Grande San Giovanni Evangelista, un complesso architettonico di grande rilievo artistico e storico-culturale. La manifestazione enogastronomica, come ogni anno, propone dal 2008 ad operatori di settore e gourmet, “4 eventi in contemporanea”:

- **Gusto in Scena**, il Congresso di Alta Cucina;
- **I Magnifici Vini**, degustazione di duecento e più vini di cantine selezionate secondo criteri qualitativi e storico-culturali;
- **Seduzioni di Gola**, banco d’assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale;
- **Fuori di Gusto**, l’evento che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia.

- **Gusto in Scena**, il Congresso di Alta Cucina;
- **I Magnifici Vini**, degustazione di duecento e più vini di cantine selezionate secondo criteri qualitativi e storico-culturali;
- **Seduzioni di Gola**, banco d'assaggio di eccellenze gastronomiche della migliore produzione italiana e internazionale;
- **Fuori di Gusto**, l'evento che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia.

Operatori e gourmet avranno la possibilità di incontrare e conoscere personalmente i produttori e, la sera, di partecipare al **Fuori di Gusto** per provare menù interamente dedicati a "**La Cucina del Senza**" o per assaggiarla durante serate esclusivamente dedicate. Ogni anno nel corso del Congresso vengono presentate alcune novità, ed in questa edizione si parlerà de "**La Cucina del Senza**": senza sale o senza grassi o senza zucchero aggiunti, questa nuova "filosofia" avrà un ruolo centrale, attraverso l'approfondimento dedicato alle "cotture a bassa temperatura"

Si parlerà quindi del concetto di bassa temperatura in relazione alla "**Cucina del Senza**", che richiede prodotti che possano esprimere al massimo le proprie caratteristiche. Ogni chef proporrà uno o due piatti del Senza, senza grassi e senza sale aggiunti, mentre i pasticceri proporranno un dessert senza zuccheri aggiunti, utilizzando sempre la bassa temperatura. Il programma, davvero ricco, prevede nella giornata di **domenica 28 febbraio** gli interventi di **Davide Bisetto, Leonardo Di Carlo, Ilario Vinciguerra, Herbert Hintner, Denis Dianin e Molino Dallagiovanna, Igles Corelli e Paolo Teverini**, mentre nella giornata di **lunedì** si alterneranno **Mara Martin e Luca Veritti, Luca Marchini, Maurizio e Sandro Serva, Philippe Léveillé, Luigi Biasetto, Oliver Glowig, Massimo Spigaroli, Cristian e Manuel Costardi**.

A "**Gusto in Scena**" chef e Pasticceri presenti al Congresso mostreranno in modo approfondito agli addetti ai lavori e agli appassionati come utilizzare la bassa temperatura, grazie anche a **ben 16 Masterclass**, nel corso delle quali verranno illustrate le tecniche e gli strumenti più appropriati.