

IL GIORNALE -

- HOME
- Contacts
- Pubblicità
- Aziende
- Archivio
- Chi siamo

PRIMA PAGINA

- L'opinione
- Politica
- Economia
- Società
- Cronaca
- Cultura
- Ambiente
- Territorio
- Speciali
- Motori
- Hi-Tech
- Archivio

TROVA ...

Search...

27 FEB AL VIA LA VII EDIZIONE DE "GUSTO IN SCENA" A VENEZIA



Evento ideato e curato da Marcello Coronini, dove il cibo diventa cultura
Torna l'appuntamento culturale per eccellenza legato al mondo dell'enogastronomia. Marcello Coronini presenta la settima edizione di **"Gusto in Scena"** che si terrà domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015 a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. 4 eventi in 1 per un

approfondimento che vede protagonisti grandi vini ed eccellenze gastronomiche accuratamente selezionate da Lucia e Marcello Coronini, ideatori e curatori della manifestazione, 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 2015, si prepara a coinvolgere esperti e appassionati su temi nuovi. La "Cucina del Senza" ovvero "cucinare senza sale o grassi e dessert senza zucchero aggiunti" è nata da un'intuizione di Coronini che ha aperto nuovi orizzonti nel mondo dell'alimentazione, dando spazio nel 2015 a un nuovo progetto legato a uno dei piatti più famosi del "Made in Italy": la Pizza del Senza.

«La Cucina del Senza» è destinata a diventare un'alternativa ai menu tradizionali - spiega Coronini - perché risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento oltre che al gusto anche al benessere. L'alta ristorazione lo ha capito e in molti hanno deciso di fare propria questa filosofia.

La nuova tendenza non poteva che partire dall'Italia, dove i prodotti di alta qualità e i sapori autentici delle materie prime consentono di utilizzare le proprietà degli ingredienti per esaltare il gusto senza l'aggiunta di sale o grassi o zucchero. Ed ecco quindi la nuova sfida: la "pizza del Senza", un piatto simbolo della cucina italiana, quello che maggiormente la rappresenta all'estero entra a pieno titolo nella "Cucina del Senza". Il nuovo progetto sarà presentato al Congresso degli chef di "Gusto in Scena" e vedrà i più importanti professionisti del campo confrontarsi nella realizzazione di pizze senza sale o senza grassi aggiunti, seguendo le indicazioni proposte da Marcello Coronini.

"Gusto in Scena" presenta una selezione accurata e rigorosa di cantine e specialità gastronomiche italiane ed europee. Prodotti e vini che Lucia e Marcello Coronini hanno personalmente selezionato e inserito nella manifestazione secondo criteri qualitativi e storico culturali.

"I Magnifici Vini" presenta le cantine, italiane ed estere, suddivise in 4 categorie: mare, montagna, pianura e collina, a seconda dell'ambiente di produzione. Una classificazione brevettata da Coronini che fa capire come un diverso ambiente influenzi il vino, ma soprattutto quanto le differenze derivino dalla storia e dalla tradizione del luogo di produzione. Sarà il professor Attilio Scienza dell'Università degli Studi di Milano, uno dei massimi esperti mondiali di viticoltura, a definire l'appartenenza delle cantine ai quattro differenti tipi di terroir. I vini avranno un ruolo importante anche nel Congresso degli chef, Coronini abbinerà un vino di ogni cantina presente ai vari piatti proposti dagli chef.

L'alta gastronomia italiana sarà invece presente a "Seduzioni di Gola" con decine di chicche e golosità, scelte con l'obiettivo di valorizzare l'italianità del prodotto.

[Tweet](#)

ALTRE NOTIZIE

- Presentato l'ultimo lavoro del compositore e pianista Stefano Bollani
- Mobilizzazione degli agricoltori contro l'Imu agricola, il Prs, il costo del gasolio, la burocrazia asfissiante
- Rete Imprese Italia: l'internazionalizzazione delle imprese deve essere un obiettivo centrale del Governo
- Friuli Venezia Giulia, il "Rilancimpresa" presentato a Confindustria Udine
- Un originale Flauto Magie interpretato dall'Orchestra di Piazza Vittorio
- "Split payment" e "Reverse charge": sulle imprese grava un ammanco mensile di 2 miliardi di euro
- Attivata la collaborazione tra i due centri di ricerca del Trentino (Fondazione Kessler) e dell'Alto Adige (Eurac)
- Mag, presentato il programma delle attività primaverili del museo gardesano
- Società dei concerti di Trieste, recital pianistico di Paul Lewis
- Salone di Ginevra, Volkswagen presenta la nuova edizione della monovolume compatta Touran
- Nonostante i limiti d'utilizzo, nel 2014 boom d'impiego del denaro contante
- Export più conveniente grazie a Confindustria Emilia-Romagna e Sace

MAIN SPONSOR

Get Adobe Flash player 8.0.0 or higher

MOTORI NEWS



MORE DETAILS



MORE DETAILS



MORE DETAILS



MORE DETAILS

ARTICOLI PIU' LETTI

Sfida dell'innovazione, un team trentino rappresenterà l'Italia a Riga
P.E.T. Engineering tra le 20 imprese top in innovazione
La radio digitale in tutte le auto grazie a Pure Highway 300Di

Copyright © 2013 il NordEst Quotidiano. Tutti i diritti riservati. Il NordEst Quotidiano | Reg. Trib. Trento n. 26/2011 del 15.09.2011

Editore e Direttore Responsabile Dr. Stefano Elena
Best view with Firefox & Safari - Copyright © 2013. All Rights Reserved.
Prodotto e Distribuito da Mediosudgest S.p.A. - Confindustria

Piazza Rossini, 11 - 38058 Rovereto (TN) - Italia
Tel. 0461/347.2721.191 - Fax 0461/9464.486174
Partita Iva 01758510224

Posta elettronica (e-mail). Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. // Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.