



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®
L'efficienza incontra il gusto

ROS 30 ANNI 1984-2014
forniture alberghiere di qualità



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 16:44:09 di Venerdì 14 Marzo 2014 - 32173 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave Per codice articolo

Con noi fino al 16 marzo

SOTTOCOSTO

DIXAN POLVERE 25 MISURINI A SOLI €3,70

CLICCA QUI per scoprire la promozione

famila

EVENTI > MANIFESTAZIONI

18 Settembre 2013 14:46:19

Gusto in Scena torna a Venezia con una cucina salutare senza grassi

A Gusto in Scena, dal 16 al 18 marzo 2014 a Venezia, si cucina senza grassi né sale né zucchero; l'importante kermesse propone un ulteriore sviluppo dei temi studiati in questi anni per una cucina attenta alla salute

Rivoluzionerà il concetto stesso di cucina, proponendone una nuova, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute: forte del successo delle precedenti edizioni torna a Venezia Gusto in Scena, l'evento ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini. L'appuntamento è dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia.

E per la sua sesta edizione la kermesse propone ai professionisti del settore e agli appassionati gourmet un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare senza..." che ha portato chef di fama internazionale a sostituire attraverso la ricerca e la creatività un ingrediente di cui generalmente si abusa in cucina.



Nel 2011, a Lugano, oggetto del tema sono stati i Grassi. Il 2012 con Cucinare con... cucinare senza... sale è stato l'anno del ottenimento del patrocinio del ministero della Salute e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 Gusto in Scena ha proposto il "Cucinare piatti 'salati' con... Cucinare dessert senza... Zucchero".

Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno chiamati a salire sul palco del congresso per dare vita a una nuova grande cucina: la cucina del senza, attraverso studi di piatti "senza... grassi, senza... sale e dessert senza... zucchero". La sesta edizione, che vanta il patrocinio di Expo Milano 2015, Comunità europea, Enit, Città di Venezia, riproporrà la formula del tre eventi in uno: il congresso di alta cucina, Chef in Concerto: I Magnifici Vini, banco d'assaggio con cantine italiane e internazionali, Seduzioni di Gola, rassegna di sfizi gastronomici.

Ma l'appuntamento offre anche molto altro: Per far vivere la splendida città lagunare non solo di giorno con Gusto in Scena torna il Fuori di Gusto, uno speciale "fuori salone" che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. In questo modo si darà la possibilità a gourmet e professionisti di gustare l'eccellente pescato della laguna, le verdure delle isole, ma anche cucine internazionali e diverse associate ai vini e ai prodotti gastronomici presenti alla selezione di Gusto in Scena.

Nel 2013 Gusto in Scena ha già dimostrato di non avere più confini grazie anche alla collaborazione con la fondazione Italia Cina, la presenza di una delegazione composta da 80 membri dell'ordine internazionale dei discepoli di Auguste Escoffier tra cui 50 grandi chef e 17 buyers provenienti dalla Germania. A decretarne il successo è stato anche l'alto numero di visitatori: circa 3.400, per il 70% operatori del settore a cui si aggiungono circa 200 giornalisti, opinion leader e blogger.



I Magnifici Vini ha offerto un grande banco d'assaggio con una selezione di 71 cantine italiane e internazionali e due sale dedicate ai vini di Vulcania. Nella sala delle Colonne Seduzioni di Gola una selezione di 30 produttori di sfizi gastronomici con prodotti rari e preziosi.

LINK

- Gusto in Scena

ARTICOLI CORRELATI

- La cucina del senza a "Gusto in scena" con piatti gustosi ma anche sani
- Coronini presenta la "Cucina del senza" Ingredienti naturali a Gusto in Scena
- Da Gusto in Scena un menu completo senza grassi, senza sale e senza zucchero

ARTICOLI RECENTI

- Grande attesa per il 19° Premio Biol 425 oli extravergini bio da 17 Paesi
- Alce Nero è Food partner della 2ª edizione di Cibo a Regola d'Arte
- Tipicità Marche ai blocchi di partenza Enogastronomia e turismo in vetrina
- Apertura in grande stile per Olio Capitale Tutto esaurito all'edizione 2014
- NutriMi torna a Milano con tante novità tra multiculturalità e nuove diete
- La cucina del senza a "Gusto in scena" con piatti gustosi ma anche sani

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Lavastoviglie Professionali

MEIKO The clean solution

UNICA AL MONDO

Bayernland

Dove le mucche sono più felici!

CIBUS

17° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

OROBICA PESCA

PRODOTTI I.T.P.C.

SPECIALITÀ ALIMENTARI

A Chef in Concerto, il congresso di alta cucina, protagonisti sono stati grandi pasticceri come Gino Fabbri, Ernst Knam, Iginio Massari e cuochi del calibro di Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Gian Nicola Colucci con lo chef indiano Santosh Jori, Riccardo De Prà, Herbert Hintner, Mara Martin, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Giancarlo Morelli, Gian Paolo Raschi, Nicola Portinari, Maurizio Serva, Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Ilario Vinciguerra.

Accanto a loro sono salite sul palco anche la nutrizionista Evelina Flachi, noto personaggio televisivo e la collega giapponese Shigemi Hikino che hanno incrementato ulteriormente il livello degli interventi. Ora, per il 2014, la manifestazione si prepara a stupire ancora di più.

Mi piace 4 Tweet 2 g+1 1

Condividi [social sharing icons]

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Form fields for Name, Cognome, Indirizzo, Città, Nazione, Provincia, CAP, Telefono, Professione, Azienda, Cellulare, Fax, Sito web, E-mail, and Categoria.

Titolo

Messaggio

Codice di verifica: GVOFIN

[checked] Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.