

Gusto in scena, altro successo Oltre 3mila visitatori alla 10ª edizione

Primo Piano del 01 Marzo 2018 | 11:31

Gusto in Scena conferma la sua caratteristica di base che gli ha permesso negli anni di affermarsi come un evento di punta: la qualità dei visitatori. E così anche la 10ª edizione ha fatto centro. L'ideatore e curatore **Marcello Coronini** ha parlato con diversi produttori per sentire il loro parere. La risposta è stata unanime: tutti senza sapere degli altri, hanno evidenziato l'elevata qualità del visitatore. Nei due giorni hanno visitato **Gusto in Scena** 3.300 visitatori, 80% professionisti del settore.



Riccardo Cotarella, Bruno Vespa e Marcello Coronini

Due giorni di degustazioni con una selezione di prodotti gastronomici e di cantine a I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola; 15 masterclass che hanno suscitato entusiasmo al congresso per la ricchezza dei contenuti e per gli sviluppi futuri de La Cucina del Senza sui quali Marcello Coronini si è confrontato costantemente con il pubblico presente.

Una sala congressi con più di 200 persone ha accolto Marcello Coronini, che ha evidenziato due fatti importanti. «Per la decima edizione di Gusto in Scena, il vino insieme al prodotto gastronomico entrano come protagonisti al Congresso di Alta Cucina. Per fare un piatto del Senza serve un prodotto di grande qualità e un buon vino da abbinare. I produttori selezionati assieme a Lucia, sono quindi "Produttori del Senza", non perché senza qualcosa, ma per la scelta di eliminare dai processi produttivi tutti gli interventi che non sono positivi per la salute. Sono quindi parte di un nuovo concetto: qualità, gusto, salute».



Presente all'inaugurazione l'assessore alle Politiche sociali e giovani e delle infrastrutture Simone Venturini, che ha confermato l'entusiasmo e l'appoggio del comune di Venezia per Gusto in Scena e per La Cucina del Senza, nata nel 2011 e presentata a Venezia nel 2014. Parlando de La Cucina del Senza, Venturini ha affermato con sorriso sul palco: «L'importante è che non sia... Senza Venezia».

Sala pienissima e molti in piedi per **Riccardo Cotarella**, un simbolo dell'enologia, che ha ricevuto da parte di Aepe il premio Leone d'Oro alla carriera con la seguente motivazione: "Ha saputo portare nel mondo il vino italiano creando un'immagine nuova e una credibilità qualitativa". La targa è stata consegnata dal vice presidente Paolo Friselle e dal direttore Ernesto Pancin.



Marcello Coronini ha intervistato Riccardo Cotarella che è stato quindi il primo relatore del Congresso. Si è parlato dei momenti salienti che hanno contribuito al suo successo ed è stato chiamato sul palco anche **Bruno Vespa** presente come produttore di vini, la cui realizzazione è a cura di Riccardo Cotarella.

"La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie" è stato il tema del Congresso di Alta Cucina di Gusto in Scena 2018: si è parlato di come le spezie arricchiscono il gusto dei piatti e dei vari utilizzi in cucina, una variante che dimostra la duttilità de La Cucina del Senza, una dieta non dieta adatta a qualsiasi regime alimentare. Durante i suoi interventi Marcello Coronini ha evidenziato aspetti molto particolari e novità in divenire su La Cucina del Senza. Si è automaticamente creato un confronto con i presenti, passando da aspetti storici alle ragioni per cui si utilizzano con facilità sale, grassi e zucchero, per arrivare all'importanza di questa straordinaria cucina per la nostra salute.



Un grande afflusso ha vivacizzato i due saloni de I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola dove era presente una selezione di prodotti straordinari che hanno suscitato un grande interesse in tutti i visitatori, soprattutto nei professionisti, che si sono complimentati per la possibilità di conoscere nuovi prodotti di eccezionale qualità.

Per informazioni: www.gustoinscena.it

[GUSTO IN SCENA](#) [SPEZIA](#) [GLUTEN FREE](#) [CUCINA DEL SENZA](#) [VENEZIA](#)
[MARCELLO CORONINI](#) [RICCARDO COTARELLA](#) [BRUNO VESPA](#)

ARTICOLI RECENTI



Coppa del mondo di pasticceria
A Torino la tappa europea, finale a Lione



Albugnano Doc, nasce l'associazione
per promuoverne l'identità e la storia



Sequestri, 7 quintali di cibo in 33 locali
6 persone denunciate e sanzionate



Pediatri, dieta veg inadeguata
dei bambini



L'agnello inglese guarda all'Italia
Nel 2017 esportò per 16 milioni di sterline



Un brunch da Focacceria Manuella
con i sapori e i profumi della Liguria

Idee gratis per contenuti, semantica, link, UX e SEO tecnico

Commenti: 0

Ordina per [Novità](#)

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

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

| | |
|-----------|-------------|
| Nome * | Cognome * |
| Indirizzo | Città |
| Provincia | Italia |
| Telefono | CAP |
| Azienda | Professione |
| Fax | Cellulare |
| E-mail * | Sito Web |
| | Categoria * |

Titolo del messaggio

Il tuo messaggio

Non sono un robot

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.

Rodin
Un grande architetto al tempo di Mosè

Treviso
Museo di Santa Caterina

Scarica il kit di benvenuto

pivetti
Molini
SAPER FAR FARINA DAL 1675

Scrocchiarella
FROZEN
Italmill

2ª EDIZIONE
BOLLICINE
in Villa

KUMA FORNI
Woods and Gas
Made in Italy
ROTARY OVENS FOR RESTAURANTS
www.kumaforni.it

VALORIANI
I forni professionali con piano in vero cotto refrattario

AMUCHINA
PROFESSIONAL
www.amuchina.it