



accedi | registrati

Home | Chi Siamo | Contatti | Download | Eventi | Corsi | Link | Newsletter | Feed RSS

Cerca

home > notizie > **gusto in scena** 2015

## Rubriche

Non solo vino

Racconti dalle delegazioni

Interviste e Protagonisti

Degustando

Aishop

Sconto ai Soci Ais

Offerte di Lavoro

ViniPlus

La Rivista

Concorsi

I Servizi AIS

## Notizie

Sommeliers al lavoro

News dai Consorzi della Lombardia

Degustatori Ais

AISommellerie Istituti Alberghieri

W.M.I. - Wine Management Institute

Rassegna stampa

## Corsi

1 • 2 • 3

- Monza - 1 liv. dal 02/02/2015 al 23/03/2015
- Varese - 1 liv. dal 06/02/2015 al 27/03/2015
- Pavia - 2 liv. dal 23/02/2015 al 04/05/2015
- Mantova - 2 liv.

# Gusto in Scena 2015

di Redazione - 02 febbraio 2015 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [+](#)

Grandi chef, vini di alta qualità e chicche gastronomiche internazionali l'1 e 2 marzo 2015 a Venezia. Sconto per i soci Ais



## Notizie

Stampa

La VII edizione di **Gusto in Scena**, evento ideato e curato da Marcello Coronini, ritorna alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. L'evento riproporrà la formula del quattro eventi in contemporanea: il Congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena**, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola - le due rassegne internazionali di cantine e gastronomici con 85 produttori nel 2014 - e il Fuori di Gusto, il fuori salone che coinvolge i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia. I **Magnifici Vini** assocerà alcune eccellenze a piccole cantine sconosciute ma di grande qualità, oltre a cantine internazionali. Un viaggio sensoriale unico in cui i vini saranno contraddistinti, a seconda dell'ambiente di produzione, dal simbolo delle 4 categorie - **mare, montagna, pianura e collina** -, una suddivisione tutelata da un brevetto depositato presso l'Unione Europea.

Lucia e Marcello Coronini, in **Seduzioni di Gola**, proporranno una sfiziosa selezione di specialità gastronomiche: tanti prodotti dal nord al sud Italia, ricchi di gusto e quindi alla base de La Cucina del Senza®, che anche quest'anno valorizzerà i prodotti simbolo del Made in Italy. Potrete scegliere tra iscrivervi al Congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena**, e avere accesso a tutto, o visitare e degustare anche solo i prodotti presenti a I **Magnifici Vini** e **Seduzioni di Gola**.

Marcello Coronini ha iniziato già nel 2011 a rivoluzionare il concetto stesso di cucina, proponendone una nuova basata su un nuovo tema "Cucinare con... cucinare senza...", capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute. Protagonista nel Congresso 2015 sarà **La Cucina del Senza®**: "I piatti Firma e i piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso **La Cucina del Senza®**", con alcune innovative varianti come la Pizza del Senza. Ogni chef presenterà la realizzazione di 2 piatti, perfettamente ripetibili, uno **senza... grassi e l'altro senza... sale aggiunti**; i maestri pasticceri proporranno studi di **dessert senza... zucchero aggiunto**; i pizzaioli, a coppie, realizzeranno una **pizza senza sale una senza grassi aggiunti**. Vogliamo valorizzare l'agricoltura italiana - spiega Marcello Coronini - che con le sue biodiversità ricche di gusto rende più facile a chef, pasticceri e pizzaioli eliminare sale, grassi e zucchero aggiunti. **Si tratta, per chi si occupa di cucina, di una nuova visione che coniuga gusto e salute, di un'occasione unica di formazione professionale con professionisti di grande spessore**». I relatori del 2015 saranno: Andrea APREA, Enrico BARTOLINI, Luigi BIASETTO, Renato BOSCO, Stefano CALLEGARI, Manuel e Christian COSTARDI, Enrico CRIPPA, Herbert HINTNER, Giuseppe IANNOTTI, Iginio MASSARI, Davide OLDANI, Franco PEPE, Ciro SALVO, Maurizio SERVA, Gino SORBILLO, Nicola SORRENTINO, Massimo SPIGAROLI, Paolo TEVERINI, Ilario VINCIGUERRA

**FUORI DI GUSTO**, un "fuori salone" a tutto campo dal 27 febbraio al 2 marzo coinvolgerà ristoranti, osterie e grandi alberghi di Venezia con cene e menù "Gusto in Scena" a condizioni speciali. Domenica e Lunedì, dalle 13 alle 15, saranno offerti a tutti i partecipanti assaggi di pasta o risotti preparati da alcuni chef relatori al congresso.

**Congresso, Maginifici Vini e Seduzioni in Gola Costi Standard Costo Soci Ais Costo gruppi 4 pp**

Partecipazione per 1/3	€ 120	€ 85	€ 70
Partecipazione per 2/3	€ 120	€ 85	€ 70
Partecipazione per due giorni	€ 200	€ 130	€ 110