



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